

**MERCOSUR/LXXIV SGT N° 3/P. RES. N° 06/20**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL  
PIMIENTO  
(DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 142/96)**

**VISTO:** el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 142/96, 38/98, 12/06 y 45/17 del Grupo del Mercado Común.

**CONSIDERANDO:**

Que los Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Alimentos permiten garantizar un tratamiento equivalente en relación con su identificación y clasificación a los efectos de su comercialización en el MERCOSUR y, por lo tanto, contribuir a preservar la salud de los consumidores, eliminar las barreras técnicas no arancelarios y prevenir fraudes y prácticas desleales al comercio.

Que la Resolución GMC N° 12/06 aprobó la “Estructura y Criterios para la Elaboración de Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Productos Vegetales *In Natura*”.

Que es necesario revisar la Resolución GMC N° 142/96, que aprobó el “Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Pimiento”, a fin de adecuarlo a las Resoluciones GMC N° 38/98 y 12/06.

**EI GRUPO DE MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art.1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Pimiento" que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, el comercio entre ellos y las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán en el marco del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Derogar la Resolución GMC N° 142/96.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes de ..../..../..

**LXXIV SGT N° 3 - Montevideo, 09/XII/20**

## ANEXO

### REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL PIMIENTO

#### 1 - OBJETIVO

El presente Reglamento Técnico tiene por objetivo definir las características de identidad y calidad del pimiento *in natura* después de su acondicionamiento y envasado.

#### 2 - ALCANCE

El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

**3 - DEFINICIONES:** a efectos del presente Reglamento, se considera:

3.1 - Pimiento: el fruto perteneciente a la especie *Capsicum annuum L.*, también conocida como "locote" o "morrón", con la excepción de los pimientos picantes.

3.2 - Otras definiciones:

3.2.1 - Identidad: conjunto de parámetros o características técnicas que permiten la identificación o caracterización de un producto teniendo en cuenta los aspectos botánicos, apariencia y modo de presentación.

3.2.2 - Calidad: conjunto de parámetros o características extrínsecas o intrínsecas de un producto, que permite determinar sus especificaciones cuanti-cualitativas, a través de aspectos relacionados a tolerancias de defectos, medida o grado de factores esenciales de composición, características organolépticas, factores higiénico-sanitarios o tecnológicos o cualquier otro aspecto que pueda afectar la utilización del producto.

3.2.3 - Defecto: cualquier alteración causada por factores de naturaleza fisiológica, mecánica, física, química o biológica, que comprometa la calidad del producto.

3.2.3.1 - Defectos graves: aquellos cuyo impacto en la fruta compromete seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo su uso. Son ellos: podredumbre, quemado y daño profundo.

3.2.3.1.1 - Podredumbre: daño patológico o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

3.2.3.1.2 - Quemado: fruta que presenta zona decolorada o necrótica, causada por la acción del sol o heladas.

3.2.3.1.3 - Daño profundo: lesión del origen mecánico, fisiológico o causada por plagas que rompe la epidermis del fruto.

3.2.3.2 - Defectos leves: aquellos cuya incidencia sobre el fruto no restringe o inviabiliza el uso del producto por no comprometer seriamente su apariencia, conservación y calidad. Son ellos: flacidez, daños superficiales, deformados, manchas y estrías.

3.2.3.2.1 - Flacidez: fruto sin turgencia, arrugado o sin brillo.

3.2.3.2.2 - Daño superficial: lesión de origen mecánico, fisiológico o causado por plagas que no rompe la epidermis del fruto o esté cicatrizada.

3.2.3.2.3 - Deformado: cambios o desviaciones de la forma característica de la variedad o cultivar.

3.2.3.2.4 - Mancha: alteración en el color normal de la superficie del fruto no proveniente de la evolución de su estado de maduración.

3.2.3.2.5 - Estría: fisura superficial en la cutícula.

3.2.3.2.6 - Falta de pedúnculo: ausencia total de pedúnculo.

3.2.4 - Envase: recipiente, paquete o envoltorio, destinado a proteger y preservar el producto, facilitar el transporte y la manipulación, permitiendo su correcta identificación.

3.2.5 - Lote: cantidad definida del producto que tiene características similares en términos de identidad y presentación y que permite evaluar su calidad.

3.2.6 - Humedad externa anormal: aquella que se presenta en la superficie del fruto no proveniente de la condensación.

#### **4 - REQUISITOS GENERALES**

4.1 - Los pimientos deberán tener las características de la variedad o cultivar bien definido, estar fisiológicamente bien desarrollados, sanos, limpios, enteros, firmes de coloración uniforme entre los frutos y con un corte adecuado del pedúnculo. No deberán presentar elementos o agentes que comprometan la higiene del producto y estén libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño.

4.2 - El lote de pimientos que no cumpla los requisitos generales, no podrá ser comercializado para el consumo fresco y podrá ser reclasificado, según el caso, para su inclusión en el presente Reglamento Técnico o destinado a fines distintos del uso propuesto.

## 5 - CLASIFICACIÓN

5.1 - Los pimientos se clasificarán en grupos, calibres y categorías.

5.1.1 Grupo: según la forma de los frutos.

5.1.1.1 Forma de los frutos

- Pimiento cuadrado: cuyo eje longitudinal es igual o mayor que el diámetro transversal.
- Pimiento alargado: cuyo eje longitudinal es mayor que el diámetro transversal, teniendo una o más puntas.
- Pimiento cordiforme: fruto en forma de corazón, cuyo diámetro longitudinal es igual o similar al diámetro transversal, terminando en una sola punta.

5.1.2 - Calibre: los pimientos se clasificarán de acuerdo a las Tablas 1.a y 1.b del presente Reglamento Técnico.

TABLA 1.a. - Denominación para el pimiento según longitud, expresada en centímetros

DENOMINACIÓN	Longitud (cm)
<b>Cuadrado</b>	
Grande	Mayor de 10 cm
Medio	Mayor que 8 y menor o igual a 10 cm
Pequeño	Mayor que 5 y menor o igual a 8 cm
Mini (baby)	Menor o igual que 5
<b>Alargado</b>	
Grande	Mayor de 12 cm
Medio	Mayor que 9 y menor o igual a 12 cm
Pequeño	Mayor que 6 y menor o igual a 9 cm
Mini (baby)	Menor o igual que 6
<b>Cordiforme</b>	
Grande	Mayor de 7 cm
Medio	Mayor que 5 y menor o igual a 7 cm
Pequeño	Mayor que 4 y menor o igual a 5 cm
Mini (baby)	Menor o igual que 4

TABLA 1.b.- Denominación para el pimiento según peso, expresada en gramos

DENOMINACIÓN	PESO (g)
<b>ALARGADO</b>	
Extragrande	Mayor que 400
Grande	Mayor a 280 y menor o igual a 400
Mediano	Mayor a 120 y menor o igual a 280
Pequeño	Mayor a 50 y menor o igual a 120
Mini (Baby)	Menor o igual a 50
<b>CUADRADO</b>	
Grande	Mayor que 260
Mediano	Mayor a 180 y menor o igual a 260
Pequeño	Mayor a 50 y menor o igual a 180
Mini (Baby)	Menor o igual 50
<b>CORDIFORME</b>	
Grande	Mayor que 130
Mediano	Mayor a 90 y menor o igual a 130
Pequeño	Mayor a 50 y menor o igual a 90
Mini (Baby)	Menor o igual a 50

5.1.2.1 - Tolerancia de calibre: para todas las categorías se permitirá-una tolerancia total del diez por ciento (10%) en número o peso de pimientos que no cumplan con los requisitos del calibre, siempre que los frutos pertenezcan al calibre inmediatamente inferior o superior.

5.1.2.2 - El número de envases por encima de la tolerancia de calibres no podrá exceder del 20% (veinte por ciento) de los envases muestreados, cuando el número de envases muestreados sea igual o superior a cien (100).

5.1.2.3 - No será permitida la mezcla de pimientos de diferentes formas dentro de un mismo envase. Si ocurriera tal situación el lote deberá ser reclasificado.

5.1.2.4 - El lote de pimientos que no estuviera comprendido en las disposiciones relativas a las tolerancias de los calibres deberá ser reclasificado y re etiquetado para adecuarse al calibre correspondiente.

5.1.3 - Categorías: los pimientos se clasificarán en tres categorías, de conformidad con los límites de tolerancia a defectos establecidos en la tabla 2 del presente Reglamento técnico. Son: Categoría extra o Cat. Extra; Categoría 1 o I; o Cat. 1 o I; Categoría 2 o II, o Cat. 2 o II.

Tabla 2 - Límites máximos de tolerancias de defectos por categoría, expresados como porcentaje de unidades del fruto en la muestra.

Categoría	DEFECTOS GRAVES			DEFECTOS TOTALES	
	Podredumbre	Quemado	Daños profundos	Graves	Leves
Extra	1	1	1	1	5
CATEGORÍA I	1	2	1	3	10
CATEGORÍA II	2	3	2	5	15

5.1.3.1 - Será considerado como fuera de categoría el lote de pimientos que presente porcentajes de tolerancias de defectos graves aisladamente, o el total de defectos graves, o el total de defectos leves excediera los límites máximos establecidos para la Categoría 2, de la Tabla 2 de este Reglamento Técnico, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las Categorías.

5.1.3.2 - En caso de imposibilidad de reclasificación del lote a ser encuadrado en una de las categorías, el lote no podrá estar destinado al consumo *in natura*, y podrá estar destinado a otro fin según sea el caso.

5.1.3.3 - El lote de pimientos que presente una o más de las siguientes situaciones será desclasificado y considerado no apto para el consumo humano, con su comercialización interna prohibida.

I - mal estado de conservación, así como cualquier factor que resulte en un deterioro generalizado del producto;

II - más del cinco por ciento (5 %) de podredumbre;

III - olor extraño, impropio al producto y que inviabilice su uso para el consumo humano.

## **6 - ENVASADO Y EMPAQUE**

6.1 - Los pimientos deberán ser acondicionados en lugares o locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar, con el fin de evitar efectos perjudiciales en su calidad y conservación.

6.2 - Los materiales utilizados en el embalaje del pimiento deberán ser no tóxicos, limpios, inodoros que no provoquen alteraciones internas o externas en los frutos. En el caso de reutilizarse envases, se deberán colocar en el interior de los mismos materiales nuevos, limpios y de calidad alimentaria tal que evite el contacto directo de los frutos con el envase.

6.3 - Se permitirá el uso de papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre que no contengan pinturas, pegamentos o cualquier otra sustancia perjudicial para la salud.

## **7 - MODO DE PRESENTACIÓN**

7.1 - Los pimientos se embalarán en envases, limpios y secos que no transmitan olor y sabor extraño al producto. El embalaje podrá ser de cartón, madera o cajas de plástico, con capacidad para contener hasta 15 kg de fruto, u otras debidamente autorizadas por el organismo competente.

7.2 - Se permitirá hasta un tres por ciento (3%) en más o en menos del peso indicado, con hasta un veinte por ciento (20%) de los envases que excedan esta tolerancia.

7.3 - Para la venta directa al consumidor final, se podrá utilizar el embalaje propio para este fin.

## **8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD**

8.1 - Residuos de plaguicidas: los pimientos deberán cumplir con los límites máximos para los residuos de plaguicidas establecidos en el Reglamento Técnico específico.

8.2 - Otros contaminantes: los pimientos deberán cumplir los límites máximos para los contaminantes establecidos en el Reglamento Técnico MERCOSUR específico. del-

## **9 - ROTULADO**

9.1 - Los envases deberán estar rotulados de forma legible, en un lugar de fácil visualización y difícil remoción.

9.2 - El rotulado o el etiquetado deberá contener como mínimo las siguientes informaciones:

9.2.1 - Relativas a la identificación del producto y su responsable:

9.2.1.1 - Nombre del producto.

9.2.1.2 - Nombre, dirección del empacador, importador, exportador e identificación de los mismos como persona física o jurídica, según sea el caso.

9.2.1.3 - Contenido neto.

9.2.1.4 - Identificación del lote, que es responsabilidad del empacador.

9.2.2 - Relativas a la clasificación:

9.2.2.1 - Grupo, según lo dispuesto en el punto 5.1.1 del presente Reglamento Técnico, opcional.

9.2.2.2 - Calibre, se identificará según la denominación o rango de longitud o peso correspondiente, previsto en las tablas 1.a y 1.b del presente Reglamento Técnico.

9.2.2.3 - Categoría, expresada de conformidad con el punto 5.1.3 del presente Reglamento Técnico.

9.2.3 - Fecha de empaque.

9.2.4 - País de origen.

9.2.5 - Región de origen, opcional.

9.3 - El rotulado de los envases debe garantizar información correcta, clara y precisa en el idioma del país de destino.

## **10 - MUESTREO Y ANÁLISIS**

10.1 - El muestreo: la preparación de la muestra a ser analizada y sus respectivos análisis serán realizados de acuerdo a la tabla 3.

Tabla 3: Toma de muestras del lote.

Número de envases que componen	Número mínimo de envases a muestrear
--------------------------------	--------------------------------------



el lote	
01 a 10	01
11 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 10.000	1% del lote
Más de 10.000	Raíz cuadrada del número de envases que componen el lote.

#### 10.1.1 - Conformación de la muestra conjunta:

10.1.1.1 - En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre uno y cuatro, se homogeneizará el contenido de las cajas, extrayéndose cien (100) frutos elegidos al azar que conformaran la muestra a ser analizada.

10.1.1.2 - Para cinco (5) o más unidades de muestreo, se deberán retirar como mínimo 30 (treinta) frutos de cada envase, se homogeneizará y se formará una muestra 100 (cien) frutos para su análisis.

#### 10.2 - Metodología de análisis:

10.2.1 - Se verificará la aparición de factores descalificantes.

10.2.2 - Se verificará el cumplimiento de los requisitos generales.

10.2.3 - Determinación del calibre: el calibre deberá identificarse en cada envase, teniendo en cuenta las disposiciones del punto 5.1.2 del presente Reglamento Técnico. Se deberá informar el porcentaje de cada calibre encontrado en la muestra.

10.2.4 - Determinación de la categoría: deberá identificarse visualmente los defectos graves y leves.

10.2.5 - Si se encontraran dos o más defectos en el mismo fruto, prevalecerá aquel de mayor gravedad. La escala de gravedad de los defectos graves es la siguiente: podredumbre, daño profundo y quemado.

10.2.6 - Se deberá cuantificar los defectos verificando que coincida con los valores en la tabla 2 del presente Reglamento Técnico, determinando la categoría correspondiente.

10.2.7 - El clasificador, fiscal o inspector no será obligado a indemnizar o restituir los frutos dañados en el análisis.

10.2.8 - Una vez realizado el análisis, los frutos remanentes de la muestra global de trabajo se devolverán al interesado cuando así lo requiera.

10.2.9 - El interesado podrá solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual tendrá un plazo de 24 (veinticuatro) horas. En este caso, se llevará a cabo un nuevo muestreo y análisis.

