

## **AGREGADO VII**

### **LXII REUNIÓN ORDINARIA DEL SUBGRUPO DE TRABAJO N° 3 “REGLAMENTOS TÉCNICOS Y EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD”/COMISIÓN DE ALIMENTOS**

**ACTA N° 03/17**

**Brasília, 28 a 31 de agosto de 2017**

#### **REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO ALHO (REVOGAÇÃO DA RES. GMC N° 98/94)**

**TENDO EM VISTA:** O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, ~~a Decisão nº 20/02 do Conselho do Mercado Comum~~ e as Resoluções N° 98/94, 38/98, 56/02 e 12/06 do Grupo Mercado Comum.

#### **CONSIDERANDO:**

Que os Regulamentos Técnicos MERCOSUL de Identidade e Qualidade dos Alimentos permitem assegurar um tratamento equivalente no que diz respeito a sua identificação e classificação para fins de sua comercialização no âmbito do MERCOSUL e, ainda, contribuir para preservar a saúde dos consumidores, eliminar barreiras técnicas não tarifárias e prevenir fraudes e práticas desleais ao comércio.

Que a Resolução GMC N° 12/06 aprovou a “Estrutura e Critérios para a Elaboração de Regulamentos Técnicos MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Produtos Vegetais *In Natura*”.

Que é necessária a Revisão da Resolução GMC N° 98/94, que aprovou o “Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Alho”, visando adequá-la as Resoluções GMC N° 38/98 e 12/06.

#### **O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:**

Art. 1° - Aprovar o “Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Alho”, que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2° - A presente Resolução se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

Art. 3° - Os Estados Partes indicarão, no âmbito do Subgrupo de Trabalho N° 3 “Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade” (SGT N° 3), os órgãos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 4º - Revogar a Resolução GMC Nº 98/94.

Art. 5º - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de .../.../...

## **ANEXO**

### **REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALHO**

#### **1 - OBJETIVO**

O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade de alho *in natura* após acondicionado e embalado envasado.

#### **2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

O presente Regulamento Técnico se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e nas importações extrazona.

**3 - DEFINIÇÕES:** para efeito deste Regulamento, considera-se:

3.1 - Alho: o bulbo pertencente a espécie *Allium sativum* L.

As Delegações da Argentina, Brasil e Paraguai entendem não ser necessária a inclusão dos conceitos alho seco, semiseco e fresco proposta pela Uruguai, uma vez que esses países não comercializam alho dessas formas.

3.2 - Outras definições:

3.2.1 - Identidade: conjunto de parâmetros ou características técnicas que permitem identificar ou caracterizar um produto quanto aos aspectos botânicos, de aparência e modo de apresentação.

3.2.2 - Qualidade: conjunto de parâmetros ou características extrínsecas ou intrínsecas de um produto, que permitem determinar as suas especificações quanti-qualitativas, mediante aspectos relativos à tolerância de defeitos, medida ou teor de fatores essenciais de composição, características sensoriais, fatores higiênico-sanitários ou tecnológicos ou qualquer outro aspecto que possa influenciar na utilização do produto.

3.2.3 - Defeito: qualquer alteração causada por fatores de natureza fisiológica, mecânica, física, química ou biológica, que comprometam a qualidade do alho.

3.2.3.1 - Defeitos graves: aqueles cuja incidência sobre o bulbo comprometem seriamente a aparência, conservação e qualidade do

produto, restringindo o uso do mesmo. São eles: flacidez **chocho**, podridão, mofado ~~com mofe~~, brotado e danos por pragas.

3.2.3.1.1 – Chocho ~~Flacidez~~: bulbo que apresenta um ou mais bulbilhos que tenham perdido a firmeza.

**Brasil sugere o termo “chocho” para especificar flacidez na versão em português, por ser mais usual.**

3.2.3.1.2 Podridão: dano patológico ou fisiológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

3.2.3.1.3 - Mofado ~~Com mofe~~: desenvolvimento de fungos nas túnicas externas.

**Paraguai e Argentina vão verificar o termo “con moho o enmohecimiento” para este defeito.**

3.2.3.1.4 - Brotado: emissão de folhas pelo ápice dos bulbilhos ou dentes, **visível a olho nu.**

~~3.2.3.1.5 – Danos por pragas: lesões causadas por insetos, nematóides e ácaros.~~

3.2.3.1.5 – Danos profundos: lesões de origem mecânica ou fisiológica ou causadas por pragas que atingem os bulbilhos e prejudicam a qualidade do alho.

3.2.3.2 - Defeitos leves: são aqueles cuja incidência sobre o bulbo não restringe ou inviabiliza a utilização do produto por não comprometer seriamente a aparência, conservação e qualidade do mesmo. São eles: perfilhado, danos mecânicos, deformações, manchado, bulbo sem túnicas, bulbo aberto, bulbo incompleto e disco estourado.

**Observação: Brasil mantém a proposta de retirar bulbo sem túnicas do grupo de defeitos leves, não considerando como defeito. Argentina e Paraguai irão avaliar a proposta do Brasil.**

3.2.3.2.1 – Perfilhado: ~~grupo de bulbilhos que apresentam separações dos dentes.~~ // Grupo de bulbilhos recobertos por folha protetora, dando-lhe a aparência de um único bulbilho.

**Observação: Argentina e Paraguai irão verificar o termo correto em espanhol para esse defeito.**

~~3.2.3.2.2 Danos mecânicos: lesão de origem mecânica que se observa nas túnicas ou nos bulbilhos.~~

3.2.3.2.2 Danos superficiais: lesões nas túnicas de origem mecânica, fisiológica ou causada por pragas.

3.2.3.2.3 - **Deformações**: alterações ou desvios da forma característica do cultivar.

Os países vão verificar o melhor termo cultivar ou variedade.

3.2.3.2.4 - Manchado: alteração da cor normal superior a 25 % da superfície do bulbo.

3.2.3.2.5 - Bulbo sem túnicas: **bulbilhos** aquele que apresenta mais de dez por cento (10%) da superfície desprovida totalmente de túnicas.

Ver Observación anterior sobre bulbo sin túnicas

3.2.3.2.6 - Bulbo aberto: o que apresenta os bulbilhos separados em mais de um terço (1/3) de seu comprimento na região apical.

3.2.3.2.7 - Bulbo incompleto: aquele sem um ou más bulbilhos.

3.2.3.2.8 – Disco estourado: bulbo que apresenta o disco basal partido.

3.2.4 – Embalagem: recipiente, pacote ou envoltório, destinado a **conter**, proteger e conservar o produto, facilitar o seu transporte e manuseio, permitindo a devida identificação.

Conceito modificado por sugestão do Paraguai, com a inclusão da palavra conter.

3.2.5 - Lote: quantidade definida de produto que apresenta características similares quanto à identidade e apresentação e que permite avaliar sua qualidade.

3.2.6 - Produto a granel: produto exposto a venda ao consumidor final sem nenhum tipo de embalagem.

Aguardando decisão para o Tomate.

3.2.7 - Umidade externa anormal: umidade não proveniente da condensação que se apresenta na superfície do bulbo.

~~3.2.8 – Calibre: diâmetro equatorial do produto expresso em milímetros.~~

#### 4 - REQUISITOS GERAIS

4.1 – Os alhos deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, estarem sãos, limpos, inteiros, firmes e serem de coloração uniforme. Não

apresentarem elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto e estejam livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.

4.2 - O lote de alho que não atender aos requisitos gerais, não poderá ser comercializado para consumo *in natura*, podendo ser rebeneficiado e reclassificado, conforme o caso, para seu enquadramento neste Regulamento Técnico ou destinado a outros fins que não seja o uso proposto.

## 5 - CLASSIFICAÇÃO

5.1 – Os alhos serão classificados em ~~grupos tipos comerciais~~, calibres e categorias.

5.1.1 ~~Tipo Comercial~~ Grupo: de acordo com a coloração das túnicas dos bulbilhos (dentes) se consideram brancos, ~~castanhos, vermelhos, roxos, rosas e violetas~~, e coloridos.

De acordo com a Resolução 12-06, tipo estaria relacionado com a qualidade, então foi proposta a alteração do termo “tipo comercial” para “Grupo”.

5.1.1.1 Branco: que apresenta coloração branca.

5.1.1.2. Roxo: que apresenta coloração roxa.

5.1.1.3 Colorido: que apresenta coloração diferente de branco e roxo, podendo ser mencionada a coloração correspondente.

Os países vão avaliar essa proposta de classificação em grupos e verificar se irá ser estabelecida tolerância dentro do mesmo grupo.

5.1.2 - Calibre: de acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo, os alhos serão classificados em ~~faixas~~ de calibres, de acordo com a Tabela 1 deste Regulamento Técnico.

~~Os calibres se definem conforme TABELA 1.~~

TABELA 1 - Calibres para alhos expressos em milímetros

Calibre	Maior diâmetro transversal (mm)
3	26 a 35
4	36 a 45
5	46 a 55
6	56 a 65
7	66 a 75
8	76 a 85

Calibre	Maior diâmetro transversal (mm)
1	Menor que 26
2	26 a 30

3	31 a 35
4	36 a 40
5	41 a 45
6	46 a 50
7	51 a 55
8	56 a 60
9	Maior que 60

Brasil propõe alteração na Tabela 1 para avaliação e discussão na próxima reunião.

5.1.2.1 - Tolerância de calibre: para todas as categorias permite-se uma tolerância total de 10% (DEZ POR CENTO) em número ou em peso de alhos que não cumpram com os requisitos de calibre, desde que os bulbos pertençam ao calibre imediatamente inferior ou superior.

5.1.2.2 - O número de embalagens acima da tolerância de calibres não poderá exceder a 20% (VINTE POR CENTO) das embalagens amostradas, quando o número de embalagens amostrado for igual ou superior a 100.

5.1.2.3 - As embalagens do lote que não se enquadram nas disposições referentes às tolerâncias de calibres devem ser reclassificados e reetiquetados para adequação ao calibre correspondente.

Brasil propõe o seguinte texto para o item 5.1.2.3:

O lote de alho que não se enquadra nas disposições referentes às tolerâncias de calibres deve ser rebeneficiado, reclassificado e reetiquetado para adequação ao calibre correspondente.

5.1.3 - Categorias: os alhos serão classificados em três categorias, de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2 deste Regulamento Técnico. São elas: Categoria Extra ou Cat. Extra; Categoria 1 ou I, ou Cat. 1 ou I; Categoria 2 ou II, ou Cat. 2 ou II.

Tabela 2 - Limites máximos de tolerâncias de defeitos por categoria, expressos em percentual de bulbos ~~unidades~~ na amostra.

CATEGORIA	DEFEITOS GRAVES					TOTAL DEFEITOS	
	BROTADO	DANOS POR PRAGAS	PODRIDÃO	MOFADO	FLACIDEZ "CHOCHO"	GRAVES	LEVES
EXTRA	2	2	1	1	2	2	5
CATEGORIA I	3	3	1	2	4	5	10
CATEGORIA II	5	5	2	3	8	10	20

Sugestão: apresentar os defeitos de acordo com a escala de gravidade prevista no item 10.2.5.

5.1.3.1. - Será considerado como fora de categoria o lote de alhos que apresentar os percentuais de tolerância de defeitos graves isoladamente, ou o total de defeitos graves, ou o total de defeitos leves que excedem os limites

máximos estabelecidos para a Categoria 2, na Tabela 2 deste Regulamento Técnico, devendo ser rebeneficiado e reclassificado para efeito de enquadramento na Categoria.

5.1.3.2 - No caso da impossibilidade de rebeneficiamento e reclassificação do lote para enquadramento em uma das categorias, o lote não poderá ser destinado ao consumo in natura, podendo ser destinado a outra finalidade conforme o caso.

5.1.3.3 - Será desclassificado e considerado impróprio para o consumo humano, com sua comercialização interna proibida, o lote de alhos que apresente uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mal estado de conservação, como qualquer fator que resulte em deterioração generalizada do produto;

II - mais de 10 % (DEZ POR CENTO) de podridão ou mais de 30 % (TRINTA POR CENTO) de alhos bulbos mofados com mofo;

III – odor estranho, impróprio ao produto e que inviabilize sua utilização para consumo humano.

## 6 – EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

6.1 – Os alhos deverão ser acondicionados em lugares ou locais cobertos, limpos, secos, ventilados, com dimensões de acordo com os volumes a serem acondicionados, a fim de evitar efeitos prejudiciais à qualidade e conservação das mesmas.

6.2 - Os materiais utilizados no acondicionamento do alho deverão ser novos, atóxicos, limpos, inodoros e de material que não provoque alterações internas e/ou externas aos bulbos.

6.3 - Será permitida a utilização de papel ou selos com indicações comerciais, desde que os mesmos não apresentem tintas, colas ou qualquer outra substância em concentrações prejudiciais à saúde.

## 7 – MODO DE APRESENTAÇÃO

7.1 – Os alhos serão embalados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto. As embalagens podem ser ~~serão~~ para bulbos alhos soltos, caixas de papelão, madeira ou plástico até 10 kilogramas, sacos de malha para bulbos acondicionados em uma embalagem secundária rígida ou outra devidamente autorizada por autoridade competente.

Verificar a necessidade de se manter a especificação de 10 kg para caixas de madeira ou plástico

7.2 - Se permitirá por embalagem até 3% (TRÊS POR CENTO) a mais ou a menos do peso indicado, sendo permitido até 20% (VINTE POR CENTO) de embalagens que superem essa tolerância.

7.3 - Para a venda direta ao consumidor final poderão ser utilizadas embalagens próprias para isso.

7.4 - A granel em pontos de venda a varejo.

Aguardando decisão do Tomate.

## **8 - CONTAMINANTES OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE**

8.1 - Resíduos de Agrotóxicos: ~~os alhos devem atender aos limites máximos de resíduos de agrotóxicos estabelecidos em Regulamento Técnico específico.~~ deve atender ao Regulamento Técnico estabelecido no âmbito do MERCOSUL "Critérios para o reconhecimento dos limites máximos de resíduos de agrotóxicos em produtos vegetais *in natura*".

Texto aprovado para o PIQ do Tomate.

8.2 - Outros Contaminantes: os alhos deverão cumprir com os limites máximos para contaminantes estabelecidos no Regulamento Técnico específico do MERCOSUL.

## **9 - ROTULAGEM**

9.1 - As embalagens devem ser rotuladas de forma legível, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção.

9.2 - A rotulagem ou marcação deverá conter no mínimo, as seguintes informações:

9.2.1 - Relativas à identificação do produto e seu responsável:

9.2.1.1 -- Denominação de venda do produto.

9.2.1.2 - Nome, endereço do embalador, importador, exportador e identificação do mesmo como pessoa física ou jurídica, conforme o caso.

9.2.1.3 - Conteúdo líquido.

9.2.1.4 - Identificação do lote, que é de responsabilidade do embalador.

9.2.2 - Relativas à classificação:

9.2.2.1 – Grupo, conforme previsto no item 5.1.1 deste Regulamento Técnico, opcional.

9.2.2.2 - Calibre, que pode ser um código ou intervalo de diâmetro correspondente previstos na Tabela 1 deste Regulamento Técnico.

9.2.2.3 – Categoria **expressa conforme item 5.1.2 deste Regulamento Técnico.**

9.2.3 – Data de acondicionamento.

9.2.4 – País de origem.

9.2.5 - Região de Origem, opcional.

9.3 - A rotulagem nas embalagens deverá assegurar informações corretas, claras e precisas, no idioma do país de destino.

9.4 – Os alhos comercializados a granel, no varejo, deverão ser identificados com a denominação de venda do produto e país de origem.

**Aguardando decisão para o Tomate.**

## **10 - AMOSTRAGEM**

10.1 - A amostragem, a preparação da amostra a ser analisada e sua respectiva análise serão realizadas de acordo com a Tabela 3 **deste Regulamento Técnico:**

Tabela 3: Tomada de amostra no lote.

Número de embalagens que compõem o lote	Número mínimo de embalagens a amostrar
01 a 10	01
11 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 10.000	1% do lote
Mais de 10.000	Raiz quadrada do número de embalagens que compõem o lote.

10.1.1 – Conformação da amostra composta:

10.1.1.1 - No caso de obter um número de unidades de amostras entre um e quatro, deverá homogeneizar o conteúdo das caixas, retirando-se cem (100) bulbos ao acaso que formarão a amostra a ser analisada.

10.1.1.2 - Para cinco (5) ou mais unidades de amostras, deve-se retirar trinta (30) bulbos de cada unidade, homogeneizar e formar uma amostra de cem (100) bulbos para análise.

10.2 - Metodologia de análise:

10.2.1 - Deve-se verificar a ocorrência de fatores desclassificantes.

10.2.2 - Deve-se verificar o cumprimento dos requisitos gerais.

10.2.3 - Determinação do calibre: o calibre deve estar identificado em cada embalagem, considerando o estabelecido no item 5.1.2 deste Regulamento Técnico. Deverá ser informada a porcentagem de cada calibre encontrado no lote.

10.2.4 - Determinação da categoria: deve-se identificar visualmente os defeitos graves e leves. Se for necessária a verificação de ocorrência de defeitos internos, deve-se cortar um mínimo de 10% (dez por cento) dos bulbos.

10.2.5 - Se forem encontrados dois ou mais defeitos no mesmo bulbo, aquele de maior gravidade prevalecerá. A escala de gravidade, para os defeitos graves é a seguinte: podridão, ~~com mofo~~ **mofado**, brotado, danos por pragas e flacidez.

10.2.6 - Deve-se quantificar os defeitos verificando-se o seu enquadramento na TABELA 2 **deste Regulamento Técnico**, determinando a categoria correspondente.

10.2.7 - O classificador, fiscal ou inspetor não será obrigado a indenizar ou restituir os frutos danificados em função da análise.

10.2.8 - Após efetuada a classificação, os frutos remanescentes da amostra de trabalho serão devolvidos ao interessado quando solicitado.

10.2.9 - O interessado poderá solicitar uma reconsideração do resultado da classificação ~~de opinião~~, para o qual se disporá do prazo de vinte e quatro (24) horas. Neste caso, se realizará nova amostragem e análise.