

**MERCOSUL/GMC/RES. Nº 12/06**

**ESTRUTURA E CRITÉRIOS PARA A ELABORAÇÃO DE REGULAMENTOS  
TÉCNICOS MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS  
VEGETAIS *IN NATURA***

**TENDO EM VISTA:** O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 32/92 e Nº 56/02 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 à sua identificação e classificação para fins de comercialização no âmbito do MERCOSUL, e ainda, preservar a saúde dos consumidores, eliminar barreiras técnicas não tarifárias e prevenir fraudes e práticas desleais ao comércio.

Que a Resolução GMC Nº 32/92 aprovou o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade dos Alimentos.

Que os alimentos de origem vegetal *in natura*, em função de suas particularidades, requerem uma regulamentação específica sobre alguns aspectos relativos à sua Identidade e Qualidade.

**O GRUPO MERCADO COMUM  
RESOLVE:**

Art.1 – Aprovar o Documento “Estrutura e Critérios para a Elaboração de Regulamentos Técnicos MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Produtos Vegetais *in natura*”, que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2 – Esta Resolução não necessita ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes, por regulamentar aspectos da organização ou do funcionamento do MERCOSUL.

**LXIII GMC – Buenos Aires, 22/VI/06**

## ANEXO

### ESTRUTURA E CRITÉRIOS PARA A ELABORAÇÃO DE REGULAMENTOS TÉCNICOS MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS VEGETAIS *IN NATURA*

TÍTULO: REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE (nome comum do produto)

#### 1 - OBJETIVO

Deverá expressar que o Regulamento tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade do produto considerado.

#### 2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Este Regulamento Técnico se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e nas importações extra-zona.

#### 3 - DEFINIÇÕES

3.1 Definição do Produto: Deverá se indicar a parte do vegetal que se está regulamentando, o nome comum, o nome botânico em latim, em itálico, seguido, se necessário, do nome do autor, nome da variedade comercial, e a destinação para consumo humano, de forma *in natura*. De acordo com a natureza do produto, se poderá incluir o seu uso industrial.

3.2 Outras Definições: Deverão ser enumeradas, identificadas individualmente como subitens, e definidas todas as expressões e terminologias, bem como os fatores de qualidade e parâmetros que de alguma forma servirão para identificar e classificar o produto considerado. Para uma melhor compreensão do Regulamento, deverá se definir, descrever e caracterizar claramente todos os fatores que poderão ter influência direta na classificação do produto, tais como: danos, defeitos, atributos, entre outros.

3.3 As terminologias para as quais não exista uma tradução fidedigna, deverão ser mencionadas no Regulamento Técnico nos dois idiomas (espanhol e português).

#### 4 - REQUISITOS

4.1 REQUISITOS GERAIS: Deverão ser mencionados aqueles requisitos de caráter genérico do produto considerado, tais como: estar inteiro, são, limpo, isento de odor e sabor estranhos ao produto, entre outros; independentemente do tipo ou categoria a que pertença, e respeitadas as disposições especiais e tolerâncias previstas no regulamento específico.

4.2 OUTROS REQUISITOS: Poderá se estabelecer, quando for o caso, disposições relativas a requisitos físicos, químicos e biológicos.

## 5 - CLASSIFICAÇÃO

Compreende a diferenciação que um mesmo produto pode ter, em função de critérios de classificação pré-estabelecidos com base em conceitos técnicos ou comerciais.

Critérios:

a) Deverá se considerar, sempre que corresponder, a existência de normas internacionais, regionais, sub-regionais ou nacionais, assim como a regulamentação técnica aprovada internacionalmente, como referência.

b) A classificação de um produto deverá permitir uma clara diferenciação entre os possíveis tipos ou categorias, de acordo com a sua qualidade.

c) Poderá contemplar fatores intrínsecos e extrínsecos ao produto e aspectos comerciais.

d) Deverá possibilitar o ordenamento do produto em função de variedades, tamanho, peso, diâmetro, formato, coloração de polpa ou epiderme, entre outras variáveis, independentemente da sua qualidade.

e) Caso o produto também seja classificado de acordo com as variáveis previstas no item anterior, deverão se prever as respectivas tolerâncias para os parâmetros considerados.

f) As tolerâncias de defeitos admitidas para cada tipo ou categoria poderão ser estabelecidas pela intensidade desses defeitos, ou pela frequência dos mesmos, dependendo da metodologia a ser utilizada para classificar o produto considerado.

g) Poderá se adotar ainda, as duas modalidades de tolerância, em um mesmo Regulamento Técnico, ou seja, tem-se uma modalidade básica, para a maioria dos defeitos, e para determinados defeitos específicos, outra modalidade.

## 6 – EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

Deverá se indicar, quando for o caso, as características das embalagens e dos materiais a serem utilizados no interior das mesmas.

Critérios:

a) Deverá se considerar que as embalagens e os materiais utilizados para o acondicionamento do produto, no interior das mesmas, deverão ser limpas, atóxicas e permitirem manipulação, transporte e conservação apropriada ao mesmo.

b) Também poderá se prever que será permitida a utilização de papel ou selos, com indicações comerciais, desde que os mesmos não apresentem tintas, colas ou qualquer outra substância prejudicial à saúde, tanto por sua composição como por sua concentração.

## 7 - MODOS DE APRESENTAÇÃO

Deverá se mencionar e descrever as formas em que o produto se apresentará para a sua comercialização.

Critérios:

- a) Neste item, poderão se prever os modos de apresentação especiais e/ou específicos, quando se tratar da comercialização de um produto, ao nível de varejo.
- b) Deverá se prever que o conteúdo de cada embalagem, incluída a parte visível, ou o lote (para produtos apresentados a granel) seja homogêneo e esteja constituído unicamente pelo produto em questão, de mesma origem, qualidade e calibre (no caso em que o produto esteja classificado por calibres).
- c) Além disso, para Regulamentos específicos se poderá estipular a homogeneidade de variedade, de tipo comercial, coloração, modo de apresentação, etc., de acordo com a natureza do produto.

## 8 - ADITIVOS

Quando for permitido o uso de aditivos, os mesmos deverão ser listados e cumprir a regulamentação MERCOSUL correspondente.

## 9 - CONTAMINANTES

9.1 Resíduos de Agrotóxicos: Os produtos não deverão exceder os limites máximos para resíduos estabelecidos na regulamentação MERCOSUL correspondente.

9.2 Outros Contaminantes: Os produtos não deverão exceder os limites máximos para resíduos estabelecidos na regulamentação MERCOSUL correspondente.

## 10 - PESOS E TOLERÂNCIAS

As tolerâncias relativas ao peso líquido dos produtos obedecerão o estabelecido na regulamentação MERCOSUL correspondente.

## 11 – ROTULAGEM

11.1 Rotulagem obrigatória: deverá conter as seguintes informações.

11.1.1 Identificação do produto e de seu responsável.

11.1.2 Classificação.

11.1.3 Origem do produto.

11.1.4 Data de acondicionamento, quando for o caso.

11.1.5 Peso líquido, quando for o caso.

## 11.2. Rotulagem facultativa

Poderá apresentar qualquer informação adicional ou complementar desde que não esteja em contradição com a informação obrigatória.

Quando se tratar de produtos comercializados sem estarem embalados, as informações, obrigatórias devem constar na documentação que acompanha o produto, com exceção dos itens 11.1.4 e 11.1.5.

## 12 - MÉTODOS DE ANÁLISES

Sempre que for necessário, verificar os parâmetros ou requisitos físicos, químicos e biológicos do produto, previstos no Regulamento Técnico específico, deverão ser indicados os métodos analíticos correspondentes.

Para tal fim, deverão ser considerados os métodos de análise internacionalmente aceitos.

## 13 – AMOSTRAGEM

Deverá se estabelecer no Regulamento Técnico específico, um procedimento para amostragem, que contemple a preparação da amostra de trabalho, a metodologia de análise e outros procedimentos complementares necessários à realização da classificação do produto considerado.

Se tomará como base prioritariamente os métodos de amostragem internacionalmente aceitos. No caso de não existir se considerará a legislações vigentes nos Estados Partes.

## 14 - REFERÊNCIAS

Deverão ser enumeradas as normativas que foram consideradas para a elaboração do Regulamento específico, ou que forem necessárias à aplicação do mesmo.