

**Instrução Normativa 33/2018**

24/07/2018

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DO MINISTRO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, EM EXERCÍCIO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, no Decreto Legislativo nº 188, de 15 de dezembro de 1995, no Decreto nº 1.901, de 9 de maio de 1996, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.041034/2017-81, resolve:

Art. 1º Fica incorporado ao ordenamento jurídico nacional o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Tomate", aprovado pela Resolução GMC - MERCOSUL nº 26/17, na forma do Anexo a esta Instrução Normativa.

Art. 2º Ficam revogadas:

I - a [Portaria nº 553, de 15 de setembro de 1995](#); e

II - a [Portaria nº 646, de 3 de outubro de 1995](#).

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

EUMAR ROBERTO NOVACKI

**ANEXO**

MERCOSUL/GMC/RES. Nº 26/17

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE TOMATE (REVOGAÇÃO DA RES. GMC Nº 99/94)

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 99/94, 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 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 Nº 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 Nº 99/94, que aprovou o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Tomate", visando adequá-la às Resoluções GMC Nº 38/98 e 12/06.

O GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Tomate", que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

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

Art. 3º - 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 N° 99/94.

Art. 5º - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de 13/III/2018.

CV GMC - Brasília, 13/IX/17.

## REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE TOMATE

### 1 - OBJETIVO

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

### 2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico aplicar-se-á no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

### 3 - DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

3.1 - Tomate: o fruto pertencente às cultivares comerciais oriundas da espécie *Lycopersicon esculentum* Mill. sin. *Solanum lycopersicum* L. destinado ao consumo in natura.

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 tomate.

3.2.3.1 - Defeitos graves: aqueles cuja incidência sobre o fruto comprometem seriamente a aparência, a conservação e a qualidade do produto, restringindo o seu uso. São eles: dano por frio, dano por geada, dano profundo, imaturo, podridão, queimado ou golpe severo de sol e sobremaduro.

3.2.3.1.1 - Dano por frio: perda da firmeza do fruto, coloração escura, escurecimento das sementes, alteração de sabor e odor produzidos por baixas temperaturas.

3.2.3.1.2 - Dano por geada: fruto que apresenta perda de firmeza e áreas necrosadas (morte de tecido).

3.2.3.1.3 - Dano profundo: qualquer lesão não cicatrizada que rompa a epiderme, expondo a polpa do fruto.

3.2.3.1.4 - Imaturo: fruto colhido antes do desenvolvimento completo das sementes, sem a formação da substância gelatinosa que as envolve, ou quando ainda não é visível o início de

amarelecimento na sua região apical.

3.2.3.1.5 - Podridão: dano patológico e/ou fisiológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

3.2.3.1.6 - Queimado ou golpe severo de sol: alteração na epiderme atingindo a polpa, provocada pela ação do sol e caracterizada por alteração na cor da pele (amarelo ou marrom).

3.2.3.1.7 - Sobremaduro: fruto que apresenta um avançado estágio de maturação ou senescência, caracterizado principalmente pela perda de firmeza.

3.2.3.2 - Defeitos leves: são aqueles cuja incidência sobre o fruto não restringem ou inviabilizam a utilização do produto, por não comprometer seriamente a aparência, a conservação e a sua qualidade. São eles: dano superficial, deformado, mancha e ocado.

3.2.3.2.1 - Dano superficial: lesão de origem mecânica, fisiológica ou causada por pragas que não rompe a epiderme do fruto ou também que esteja cicatrizada.

3.2.3.2.2 - Deformado: alterações ou desvios da forma característica da cultivar.

3.2.3.2.3 - Mancha: alteração na coloração do fruto, qualquer que seja a sua origem. Será considerado defeito quando a parte afetada superar cinco por cento (5%) da superfície do fruto.

3.2.3.2.4 - Ocado: fruto que apresentar um espaço vazio, por não ter desenvolvido o seu conteúdo locular.

3.2.4 - Formato: de acordo com o formato dos frutos, estes serão identificados como:

3.2.4.1 - Oblongo: quando o diâmetro longitudinal for maior que o transversal.

3.2.4.2 - Redondo: quando o diâmetro longitudinal for menor ou igual ao transversal.

3.2.5 - Embalagem: recipiente, pacote ou envoltório destinado a proteger e conservar o produto, facilitar o seu transporte e manuseio, permitindo a devida identificação.

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

3.2.7 - Tomate firme: fruto que não apresenta sinais de amadurecimento, que não cede quando submetido à pressão manual.

3.2.8 - Tomate limpo: fruto livre de impurezas tais como terra, areia, matéria orgânica ou qualquer outra substância que afete a sua aparência.

3.2.9 - Umidade externa anormal: aquela que se apresenta na superfície do fruto não proveniente da condensação.

#### 4 - REQUISITOS GERAIS

4.1 - Os tomates 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, estarem livres de umidade externa anormal, de odor e de sabor estranho.

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

#### 5 - CLASSIFICAÇÃO

5.1 - Os tomates serão classificados em calibres e em categorias.

5.1.1 - Calibre: de acordo com o maior diâmetro transversal dos frutos, os tomates serão classificados em faixas de calibres.

TABELA 1. Calibres para tomates expressos em milímetros

| CALIBRES | MAIOR DIÂMETRO TRANSVERSAL DO FRUTO (mm) |
|----------|--|
| 1 (*)    | Menor que 35                             |
| 2        | Maior ou igual a 35 e menor que 50       |
| 3        | Maior ou igual a 50 e menor que 70       |
| 4        | Maior ou igual a 70 e menor que 100      |
| 5        | Maior ou igual a 100                     |

(\*) Exclusivo para tomate cereja ou cherry

5.1.1.1 - Para os tomates cujo diâmetro seja maior que trinta e cinco milímetros (35 mm), a diferença máxima permitida entre os frutos de maior e menor diâmetro contidos numa mesma embalagem será de quinze milímetros (15 mm).

5.1.1.2 - Tolerância de calibre: para todas as categorias permite-se uma tolerância total de dez por cento (10%) em número ou em peso de tomates que não cumpram com os requisitos de calibre, mas tais frutos devem pertencer ao calibre imediatamente inferior ou superior.

5.1.1.2.1 - O número de embalagens acima da tolerância de calibres não poderá exceder a vinte por cento (20%) das embalagens amostradas, quando o número de embalagens amostrado for igual ou superior a 100.

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

5.1.1.3 - A classificação por calibre não se aplica aos tomates em ramos e nem aos tomates comercializados a granel no varejo, e não é obrigatória para os tomates da Categoria 2.

5.1.2 - Categoria: os tomates serão classificados em três categorias, de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2 deste Regulamento. 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 unidades (tomates) na amostra.

| Categorias  | Defeitos Graves |         |               |          |                                 |         | Total de Defeitos |       |
|-------------|-----------------|---------|---------------|----------|---------------------------------|---------|-------------------|-------|
|             | Podridão        | Imaturo | Dano Profundo | Queimado | Dano por geada ou dano por frio | Passado | Graves            | Leves |
| Extra       | 1               | 1       | 1             | 1        | 1                               | 1       | 2                 | 5     |
| Categoria 1 | 1               | 3       | 1             | 2        | 2                               | 3       | 4                 | 10    |

|                |   |   |   |   |   |   |   |    |
|----------------|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Categoria<br>2 | 2 | 5 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 | 15 |
|----------------|---|---|---|---|---|---|---|----|

5.1.2.1. - Será considerado como fora de categoria o lote de tomate que apresentar os percentuais de tolerância de defeitos graves isoladamente, ou o total de defeitos graves, ou o total de defeitos leves, que excedam os limites máximos estabelecidos para a Categoria 2, na Tabela 2 deste Regulamento, devendo ser reclassificado para efeito de enquadramento na categoria.

5.1.2.2 - No caso da impossibilidade de 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.

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

I- mau estado de conservação, incluindo dano generalizado por frio ou por altas temperaturas, assim como qualquer outro fator que resulte em deterioração generalizada do produto;

II- mais de dez por cento (10 %) de podridão ou mais de trinta por cento

(30 %) de frutos passados; e

III - odor estranho, impróprio ao produto, que o inviabilize para o consumo humano.

5.2 - Não será permitida a mistura de tomates de diferentes formatos dentro de uma mesma embalagem. Se ocorrer tal situação, o lote deverá ser rebeneficiado.

## 6 - EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

6.1 - Os tomates 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 defeitos prejudiciais à sua qualidade e à sua conservação.

6.2 - Os materiais utilizados no acondicionamento do tomate deverão ser novos, atóxicos, limpos, inodoros e de um material tal que não provoque alterações internas e/ou externas nos frutos.

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

## 7 - MODOS DE APRESENTAÇÃO

7.1 - Os tomates devem ser acondicionados em embalagens com peso líquido de até vinte e dois quilogramas (22 kg), exceto para tomate tipo cereja ou cherry, para os quais se admitirá até dez quilogramas (10 kg).

7.2 - Permitir-se-á por embalagem até oito por cento (8%) a mais ou dois por cento (2%) a menos do peso indicado. Serão permitidas até vinte por cento (20%) de embalagens que superem essa tolerância.

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

## 8 - CONTAMINANTES OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE

8.1 - Resíduos de Agrotóxicos: os tomates deverão cumprir com os limites máximos de resíduos de agrotóxicos estabelecidos no Regulamento Técnico específico.

8.2 - Outros Contaminantes: os tomates 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 de seu responsável:

9.2.1.1 - Denominação de venda do produto.

9.2.1.2 - Formato: no caso de que o produto não esteja visível do exterior da embalagem, deverá identificar-se o seu formato.

9.2.1.3 - Nome e endereço do embalador, importador, exportador, incluindo suas identificações como pessoas físicas ou jurídicas, conforme o caso.

9.2.1.4 - Conteúdo líquido.

9.2.1.5 - Identificação do lote (responsabilidade do embalador).

9.2.2 - Relativas à classificação:

9.2.2.1 - Calibre, que pode ser um código ou intervalo de diâmetro correspondente.

9.2.2.2 - Categoria.

9.2.3 - Data do 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, precisas e no idioma do país de destino.

## 10 - AMOSTRAGEM E ANÁLISE

10.1 - Amostragem: a preparação da amostra a ser analisada e sua respectiva análise serão realizadas de acordo com a Tabela 3.

Tabela 3: Tomada de amostra do 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 - Formação da amostra conjunta:

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

10.1.1.2 - Para cinco (5) ou mais unidades de amostras, devem-se retirar trinta (30) frutos de cada unidade, homogeneizar e formar uma amostra de cem (100) frutos 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 5.1.1 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 dez por cento (10%) dos frutos.

10.2.5 - Se forem encontrados dois ou mais defeitos no mesmo fruto, aquele de maior gravidade prevalecerá. A escala de gravidade, para os defeitos graves é a seguinte: podridão, dano profundo, queimado, dano por geada ou frio, passado e imaturo.

10.2.6 - Deve-se quantificar os defeitos, verificando-se o seu enquadramento na Tabela 2 e 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 de opinião, para a qual se disporá do prazo de vinte e quatro (24) horas. Nesse caso, realizar-se-ão novas amostragem e análise.

**Republicada por ter saído no DOU, de 24/07/2018, Seção 1, Página 4, com omissão dos anexos**