

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 28/04/2022 | Edição: 79 | Seção: 1 | Página: 2

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Gabinete do Ministro

PORTARIA MAPA Nº 427, DE 27 DE ABRIL DE 2022

Incorpora ao ordenamento jurídico nacional o Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade da Cebola, aprovado pela Resolução GMC - MERCOSUL nº 04/21 e revoga ato normativo vigente sobre a matéria.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição 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 21000.032412/2019-05, resolve:

Art. 1º Fica incorporado ao ordenamento jurídico nacional o Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade da Cebola, aprovado pela Resolução GMC - MERCOSUL nº 04/21, na forma do Anexo a esta Portaria.

Art. 2º Fica revogada a Portaria MAARA nº 529, de 18 de agosto de 1995, publicada no Diário Oficial da União de 1º de setembro de 1995, Seção 1, páginas 13.513 a 13.515.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor em 1º de junho de 2022.

MARCOS MONTES

ANEXO

MERCOSUL/GMC/RES. Nº 04/21

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA CEBOLA
(REVOGAÇÃO DA RESOLUÇÃO GMC Nº 100/94)

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 100/94, 38/98, 12/06 e 45/17 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 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 necessário revisar a Resolução GMC Nº 100/94, que aprovou o Regulamento Técnico MERCOSUL de identidade e qualidade da cebola, 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 da cebola", que consta como Anexo e faz parte da presente Resolução.

Art. 2º - A presente Resolução se aplicará 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 Nº 3 "Regulamentos Técnicos e Avaliação da Conformidade" (SGT Nº 3), os órgãos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art. 4º - Revogar a Resolução GMC Nº 100/94.

Art. 5º - Esta Resolução deverá ser incorporada ao ordenamento jurídico dos Estados Partes antes de 22/1/2022.

GMC (Dec. CMC Nº 20/02, Art. 6º) - Montevideu, 26/VII/21.

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA CEBOLA

1 - OBJETIVO

O presente Regulamento Técnico MERCOSUL (RTM) tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade da cebola in natura após acondicionada e embalada.

2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente RTM se aplicará no território dos Estados Partes, ao comércio entre eles e às importações extrazona.

3 - DEFINIÇÕES

Para fins do presente RTM entender-se-á por:

3.1 - Cebola: o bulbo pertencente a espécie *Allium cepa* L.

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 da cebola.

3.2.3.1 - Defeitos graves: aqueles cuja incidência sobre o bulbo comprometem seriamente a aparência, conservação e qualidade do produto, restringindo o seu uso. Os defeitos graves são: talo grosso ou talo floral, brotado, podridão, mancha negra e mofado.

3.2.3.1.1 - Talo grosso ou talo floral: defeito causado pela união superior das catáfilas externas ou túnicas no colo que apresenta uma abertura maior que a normal, devido ao prolongamento do talo no interior do bulbo.

3.2.3.1.2 - Brotado: manifestação visual das folhas verdes por cima do comprimento do colo do bulbo.

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

3.2.3.1.4 - Mancha negra: área escurecida como consequência do ataque de fungos nas catáfilas externas ou túnicas ou no colo no bulbo, visível a olho nu.

3.2.3.1.5 - Mofado: desenvolvimento de fungos nas catáfilas externas ou túnicas, visível a olho nu.

3.2.3.2 - Defeitos leves: aqueles cuja incidência sobre o bulbo não restringe ou inviabiliza a utilização do produto por não comprometer seriamente sua aparência, conservação e qualidade. Os defeitos leves são: colo mau formado, deformações, falta de catáfilas externas ou túnicas (películas), falta de turgescência ou flacidez, descoloração e dano mecânico.

3.2.3.2.1 - Colo mau formado: fechamento incompleto do colo do bulbo visível a olho nu.

3.2.3.2.2 - Deformado: o bulbo que apresenta forma diferente da típica da variedade ou cultivar, incluindo crescimentos secundários.

3.2.3.2.3 - Falta de catáfilas externas ou túnicas (películas): bulbo que apresenta mais de trinta por cento (30%) de sua superfície desprovida de catáfilas envoltentes ou túnicas.

3.2.3.2.4 - Falta de turgescência ou flacidez: dano provocado por uma desidratação celular excessiva ocasionando perda de firmeza sensível ao tato.

3.2.3.2.5 - Descoloração: desvio parcial ou total da cor típica da cultivar, incluindo esverdeado. É considerado defeito quando afeta mais de vinte por cento (20%) da superfície do bulbo.

3.2.3.2.6 - Dano mecânico: lesão de origem mecânica que se observa nas catáfilas externas ou túnicas do bulbo.

Nota: ficam excetuados da presente classificação os defeitos: talo grosso e falta de catáfilas externas ou túnicas para as cebolas precoces de ciclo curto.

3.2.4 - Catáfilas - folhas modificadas do bulbo.

3.2.5 - Catáfilas externas - folhas modificadas não comestíveis que envolvem o bulbo.

3.2.6 - Catáfilas internas - folhas modificadas que constituem a parte comestível do bulbo.

3.2.7 - Cebola precoce: variedade ou cultivar que começa a bulbificação com doze (12) horas de luz.

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

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

3.2.10 - Esverdeado: zona de coloração verde por exposição à luz durante o crescimento ou armazenamento do bulbo.

4 - REQUISITOS GERAIS

4.1 - As cebolas devem apresentar as características da variedade ou cultivar bem definidas e estar fisiologicamente desenvolvidas, curadas, sãs, limpas, inteiras, firmes e com as raízes cortadas rente ao caule. Não devem apresentar elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto, e devem estar livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranho.

4.2 - O lote de cebola que não atender os requisitos gerais não poderá ser comercializado para consumo in natura, podendo ser rebeneficiado, conforme o caso, para enquadramento no presente RTM ou destinado a outros fins que não sejam o uso proposto.

Nota: ficam excetuadas do requisito de curada as cebolas precoces de ciclo curto.

5 - CLASSIFICAÇÃO

5.1 - As cebolas classificam-se em calibres e categorias.

5.1.1 - Calibre: de acordo com o maior diâmetro transversal dos bulbos, as cebolas classificam-se em faixas de calibres, conforme a Tabela 1 que figura a seguir.

Tabela 1. Calibres para cebolas expressos em milímetros.

Calibre	Maior diâmetro transversal do bulbo (mm)
Mini	Menor que 25
1	Entre 25 e 40
2	Maior que 40 e menor que 55
3	Maior ou igual a 55 e menor que 75
4	Maior ou igual a 75 e menor que 90
5	Maior ou igual a 90

5.1.1.1 - Tolerância de calibre: para todas as categorias permite-se uma tolerância total de dez por cento (10%) em número ou em peso de cebolas que não cumpram com os requisitos de calibre, desde que os bulbos pertençam ao calibre imediatamente inferior ou superior.

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

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

5.1.2 - Categoria: as cebolas serão classificadas em três categorias, de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2 do presente RTM. Essas categorias são: 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 tolerância de defeitos por categoria, expressos em percentual de bulbos na amostra.

DEFEITOS GRAVES

TOTAL GRAVES	TOTAL LEVES	PODRIDÃO	MOFADO	MANCHA NEGRA	TALO GROSSO	BROTADO	
EXTRA	1	1	1	1	1	2	5
CATEGORIA I	1	2	3	3	3	5	10
CATEGORIA II	2	3	5	5	5	10	10

5.1.2.1 - Será considerado como fora de categoria, o lote de cebolas 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 II, da Tabela 2 do presente RTM, devendo ser rebeneficiado e reclassificado para efeito de enquadramento em categoria.

5.1.2.2 - 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.

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

I - mau estado de conservação ou qualquer 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 cebolas mofadas ou mais de trinta por cento (30%) de cebolas brotadas;

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

6 - EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

6.1 - As cebolas devem ser acondicionadas em lugares ou locais cobertos, limpos, secos, ventilados, com dimensões conforme os volumes a serem acondicionados, a fim de evitar efeitos prejudiciais para sua qualidade e conservação.

6.2 - Os materiais utilizados no acondicionamento da cebola devem ser novos, atóxicos, limpos, inodoros e de um material tal que não provoque alterações internas e/ou externas nos bulbos.

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

7 - MODO DE APRESENTAÇÃO

7.1 - As cebolas devem ser embaladas em embalagens novas, limpas e secas e que não transmitam odor e sabor estranho ao produto. As embalagens podem ser sacarias, caixas de papelão, madeira ou plástico ou outras devidamente autorizadas pelo organismo competente.

7.2 - Permite-se por embalagem até oito por cento (8%) a mais ou dois por cento (2%) a menos do peso indicado, sendo permitido até vinte por cento (20%) de embalagens que superem essa tolerância.

7.3 - Para a venda direta ao consumidor final podem ser utilizadas embalagens próprias para essa finalidade.

8 - CONTAMINANTES OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE

8.1 - Resíduos de agrotóxicos: as cebolas devem cumprir com os limites máximos de resíduos de agrotóxicos estabelecidos no Regulamento Técnico específico.

8.2 - Outros contaminantes: as cebolas devem cumprir com os limites máximos para contaminantes estabelecidos no RTM específico.

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 deve conter, no mínimo, a seguinte informação:

9.2.1 - Relativa 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 - Relativa à classificação:

9.2.2.1 - Calibre, que pode ser o código ou o intervalo de diâmetro correspondente previsto na Tabela 1 do presente RTM.

9.2.2.2 - Categoria, expressa conforme item 5.1.2 do presente RTM.

9.2.3 - Data do acondicionamento.

9.2.4 - País de origem.

9.2.5 - Região de origem, opcional.

9.3 - A informação da rotulagem nas embalagens deve ser correta, clara, precisa e no idioma do país de destino.

10 - AMOSTRAGEM E ANÁLISE

10.1 - A amostragem, a preparação da amostra a ser analisada e sua respectiva análise devem ser realizadas de acordo com a Tabela 3 que figura a seguir:

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 - Formação da amostra composta:

10.1.1.1 - No caso de obter um número de embalagens entre um (1) e quatro (4), deve-se homogeneizar o conteúdo das embalagens, retirando-se cem (100) bulbos ao acaso que formarão a amostra a ser analisada.

10.1.1.2 - No caso de cinco (5) ou mais embalagens, deve-se retirar trinta (30) bulbos de cada embalagem, 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 5.1.1 do presente RTM. Devem ser informadas as porcentagens de cada calibre encontrado na amostra.

10.2.4 - Determinação da categoria: devem-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 bulbos.

10.2.5 - Se for encontrado dois ou mais defeitos no mesmo bulbo, aquele de maior gravidade prevalecerá. A escala de gravidade para os defeitos graves é a seguinte: podridão, mofado, mancha negra, talo grosso e brotado.

10.2.6 - Devem-se quantificar os defeitos, verificando-se o seu enquadramento na Tabela 2 do presente RTM, determinando a categoria correspondente.

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

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

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

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.