

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 10/08/2021 | Edição: 150 | Seção: 1 | Página: 13

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Defesa Agropecuária

## PORTARIA Nº 373, DE 5 DE AGOSTO DE 2021

Submete à Consulta Pública, pelo prazo de 75 (setenta e cinco) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, a proposta de Portaria que aprova o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Morango.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 21 e 63 do Anexo I, do Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, 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, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.041154/2021-64 resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 75 (setenta e cinco) dias, o Projeto de Portaria que aprova o Regulamento Técnico Mercosul de Identidade e Qualidade do Morango.

Parágrafo único. O Projeto de Portaria encontra-se disponível na página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: [https://www.gov.br/agricultura/pt-br/link\\_consultas\\_publicas](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/link_consultas_publicas).

Art. 2º As sugestões tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas por meio do Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA/MAPA, por meio do LINK: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SISMAN.html>.

§1º Para ter acesso ao SISMAN, o usuário deverá efetuar cadastro prévio no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, do MAPA, por meio do LINK: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>.

Art. 3º Findo o prazo estabelecido no caput do art. 1º desta Portaria, a Coordenação-Geral de Qualidade Vegetal - CGQV/DIPOV/SDA, avaliará as sugestões recebidas no Subgrupo de Trabalho - SGT n.º 3, no âmbito do Grupo Mercado Comum - GMC.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**JOSE GUILHERME TOLLSTADIUS LEAL**

Secretário(a) de Defesa Agropecuária

MERCOSUL/ LXXIV SGT N° 3/P.RES. N° ../2020

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MORANGO

(REVOGAÇÃO DA RES. GMC N° 85/96)

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções N° 142/96, 38/98, 12/06 e 45/17 do Grupo Mercado Comum.

CONSIDERANDO:

Que os Regulamentos Técnicos MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Alimentos permitem assegurar um tratamento equivalente com relação a sua identificação e classificação para fins de sua comercialização no âmbito do MERCOSUL, e portanto, contribuir para preservar a saúde dos consumidores, eliminar barreiras técnicas não-tarifárias e prevenir fraudes e práticas comerciais desleais.

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 se faz necessária a revisão da Resolução GMC N° 142/96, que aprovou o Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Morango, a fim de adequá-lo às Resoluções GMC N° 38/98 e N° 12/06.

## O GRUPO MERCADO COMUM

### RESOLVE:

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

Art. 2 - A presente Resolução se aplica 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 organismos nacionais competentes para a implementação da presente Resolução.

Art.4 - Revogar a Resolução GMC N° 85/96.

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

LXXIV SGT N° 3-Montevideo / /2020

## ANEXO

### REGULAMENTO TECNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MORANGO

#### 1 - OBJETIVO

O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade do morango *in natura* depois de acondicionado e envasado.

#### 2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

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

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

3.1- Morango: a fruta pertencente a espécie *Fragaria X annanasa*, *Duch* 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 tendo em vista os aspectos botânicos, de aparência e modo de apresentação.

3.2.2- Qualidade: conjunto de parâmetros ou características extrínsecas ou intrínsecas de um produto, que permite determinar suas especificações quanti-qualitativas, mediante aspectos relativos a tolerâncias de defeitos, medida ou grau de fatores essenciais de composição, características sensoriais, fatores higiênico-sanitários ou tecnológicos ou qualquer outro aspecto que pode afetar a 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 produto.

3.2.3.1- Defeitos graves: aqueles cuja incidência sobre a fruta comprometem seriamente a aparência, conservação e qualidade do produto, restringindo o seu uso. São eles: podridão, passado, e imaturo.

3.2.3.1.1- Podridão: dano patológico ou fisiológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos, incluídas manchas que afetam a polpa.

3.2.3.1.2- Passado: fruta que apresenta um avançado estado de maturação ou senescência, caracterizado por uma coloração púrpura e perda de firmeza.

3.2.3.1.3- Imaturo: fruta que tem até metade (1/2) da sua superfície sem a cor característica vermelha da variedade ou cultivar madura.

3.2.3.2- Defeitos leves: aqueles cuja incidência sobre a fruta não restringe ou inviabiliza a utilização do produto por não comprometer seriamente a sua aparência, conservação e qualidade. São eles: ausência de cálice, ausência de pedúnculo e deformado.

3.2.3.2.1- Ausência de cálice: fruta sem cálice.

3.2.3.2.2- Ausência de pedúnculo: pedúnculo menor que 3 mm ou pedúnculo dessecado.

3.2.3.2.3- Deformado: fruta com deformações na forma característica da variedade, ou cultivar, causada por danos, polinização defeituosa ou outras causas, por exemplo cara de gato, forma de mariposa ou oco.

3.2.4- Envase: embalagem, recipiente, pacote ou envoltório, destinado a proteger e preservar o produto, facilitar o transporte e o manuseio, permitindo a sua devida identificação.

3.2.5- Lote: quantidade definida do produto que apresenta características semelhantes em termos de identidade e apresentação e que permite avaliar sua qualidade.

3.2.6- Umidade externa anormal: umidade não proveniente da condensação que se apresenta na superfície da fruta.

#### 4 - REQUISITOS GERAIS

4.1- Os morangos deverão apresentar as características da variedade ou cultivar bem definidas, deverão estar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos, inteiros, firmes e com adequado corte do pedúnculo. Não deverão apresentar 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 morango 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 morangos serão classificados em calibres e categorias.

5.1.1- Calibres: os morangos serão classificados de acordo com o maior diâmetro transversal (equatorial) em faixas de calibres.

TABELA 1. Calibres para morangos expressos em milímetros

Calibre	Maior diâmetro transversal (mm)
1	Menor que 20
2	Entre 20 e 30
3	Maior que 30

5.1.1.1- Para os morangos cujo diâmetro seja maior que 30 mm, a diferença máxima permitida entre as frutas de maior e de menor diâmetro contidas em uma mesma embalagem será de 10 mm.

5.1.1.2- Tolerância de calibre: para todas as categorias será permitida uma tolerância total de 10% (dez por cento) em número, ou em peso, de morangos que não cumpram com os requisitos de calibre, mas devem ser morangos que pertençam a um calibre imediatamente inferior ou superior.

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

5.1.1.3- O lote de morango que não se enquadrar nas disposições referentes à tolerâncias de calibres deverá ser rebeneficiado, reclassificado e reetiquetado para a adequação do calibre correspondente.

5.1.2- Categorias: os morangos serão classificados em categorias, de acordo com os limites de tolerância de defeitos estabelecidos na Tabela 2 do presente Regulamento Técnico. São elas: Categoria Extra ou Cat. Extra; Categoria 1 ou I, ou Cat. 1 ou I.

TABELA 2 - Limites máximos de tolerâncias de defeitos por categoria, expressos em porcentagem de morangos na amostra

CATEGORIA	TOTAL DE DEFEITOS				
	Podridão	Passado	Imaturo	Graves	Leves
EXTRA	1	1	1	2	5
CATEGORIA I	1	3	3	3	10
CATEGORIA II	2	5	5	5	15

Nota: Quando todas as frutas contidas em um lote forem fasciadas (borboleta), não será considerado defeito.

5.1.3.1- Será considerado como fora de categoria o lote de morango 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 do presente Regulamento Técnico, devendo ser rebeneficiado e reclassificado para efeito de enquadramento em uma das Categorias.

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 morango que apresente uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - mau 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 passado; e

III - odor estranho, impróprio ao produto e que inviabilize seu uso para consumo humano.

## 6 - EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

6.1- Os morangos 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 sua qualidade e conservação.

6.2- Os materiais utilizados no acondicionamento do morango deverão ser atóxicos, limpos, inodoros e de material que não provoque alterações internas ou externas às frutas. No caso de reutilização de embalagens deve-se utilizar no interior das mesmas materiais novos, limpos, de qualidade alimentar, a fim de evitar o contato direto das frutas com a embalagem.

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

## 7 - MODO DE APRESENTAÇÃO

7.1- Os morangos serão envasados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor e sabor estranho ao produto. As embalagens podem ser caixas, bandejas ou outras devidamente autorizadas pelo órgão competente.

7.2- Será permitida, por embalagem, uma diferença de até 3% (três por cento), a mais ou a menos, do conteúdo líquido indicado.

7.3- Será permitido até 20% (vinte por cento) de embalagens que superem essa tolerância.

7.4- Para a venda direta ao consumidor final, poderão ser utilizadas embalagens próprias para essa finalidade.

## 8 - CONTAMINANTES OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE

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

8.2- Outros Contaminantes: os morangos 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 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 será de responsabilidade do embalador.

9.2.2- Relativas à classificação:

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

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

## 10 - AMOSTRAGEM E ANÁLISE

10.1 - A amostragem, a preparação da amostra a ser analisada e sua respectiva análise serão realizadas de acordo com a Tabela 3 do presente 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 embalagens entre um e quatro, deverá homogeneizar o conteúdo das embalagens retirando-se 100 (cem) frutos ao acaso que formarão a amostra a ser analisada.

10.1.1.2- Para 5 (cinco) ou mais embalagens, deve-se retirar, no mínimo, 30 (trinta) frutas de cada embalagem, homogeneizar e formar uma amostra de 100 (cem) frutos para análise.

10.2- Metodologia de análise:

10.2.1- Deverá ser verificada a ocorrência de fatores desclassificantes.

10.2.2- Deverá ser verificado o cumprimento dos requisitos gerais.

10.2.3- Determinação do calibre: o calibre deverá 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 na amostra.

10.2.4- Determinação da categoria: deverá ser identificada visualmente os defeitos graves e leves. Se for necessária a verificação da ocorrência de defeitos internos deverá cortar no mínimo de 10% (dez por cento) das frutas.

10.2.5- Se forem encontrados dois ou mais defeitos na mesma fruta, o de maior gravidade prevalecerá. A escala de gravidade, para os defeitos graves é a seguinte: podridão, passado e imaturo.

10.2.6- Deverão ser quantificados os defeitos verificando-se o seu enquadramento na TABELA 2 do presente Regulamento Técnico, determinando a categoria correspondente.

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

10.2.8- Após efetuada a análise, as frutas remanescentes da amostra de trabalho serão devolvidas ao interessado quando solicitado.

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

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.