

MERCOSUL/GMC/P RESOLUÇÃO 118/96

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA PÊRA

TENDO EM VISTA: O tratado de Assunção, o protocolo de Ouro preto, o Artigo 10 da Decisão N.º 4/91 do Conselho do Mercado Comum e a Recomendação N.º 38/96 do SGT n.º 3

CONSIDERANDO:

Que é necessário fixar a identidade e qualidade da pêra destinado ao consumo humano.

Que a harmonização dos Regulamentos técnicos tenderão a eliminar os obstáculos que geram as diferenças das atuais regulamentações nacionais, dando cumprimento ao estabelecido no tratado de Assunção.

GRUPO MERCADO COMUM RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o regulamento técnico Mercosul de Identidade e Qualidade da Pêra que figura em anexo e forma parte da presente resolução.

Art. 2º - Os países membros não poderão proibir nem restringir por razões de identidade e qualidade, a comercialização da pêra que cumprir com o estabelecido na presente resolução.

Art. 3º - Os países membros colocarão em vigência as disposições legislativas regimentais e administrativas necessárias para dar cumprimento a presente Resolução e comunicarão o texto das mesmas ao Grupo Mercado Comum através da Secretaria Administrativa.

Art. 4º - O estabelecido na presente Resolução não se aplicará obrigatoriamente ao produto destinado a terceiros países.

Art. 5º - Em função do estabelecido na resolução n.º 91/93 do GMC as autoridades competentes dos países membros, encarregadas da implementação da presente resolução serão:

Argentina; Ministério da Economia e Obras e Serviços Públicos - Secretaria da Agricultura, Pesca e Alimentação - Instituto Argentino de Sanidade e Qualidade Vegetal.

Brasil; Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Paraguai; Ministério de Agricultura e Ganaderia

Uruguai; Ministério de Ganaderia, Agricultura e Pesca

Art. 6º - A presente resolução entrará em vigência até 1/10/97

XXXIII GMC - BRASÍLIA, 11/10/96

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL PARA A FIXAÇÃO DA IDENTIDADE E QUALIDADE DA PÊRA

1- ALCANCE

O presente Regulamento tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação da pêra destinada ao consumo in natura comercializada no âmbito do Mercosul.

2- DEFINIÇÕES

2.1- Pêra: entende-se por pêra a fruta da espécie *Pyrus communis* L.

2.2- DEFEITOS GRAVES

2.2.1- Dano por geada: área descolorida ou necrosada provocada pela ação da geada, que supere 5% da superfície da fruta e/ou afete a polpa.

2.2.2- Queimado de sol: Alteração na coloração da epiderme e da polpa, causada pela ação do sol.

2.2.3- Ferida aberta: lesão não cicatrizada de origem diversa que pode ou não afetar a polpa.

2.2.4- Alterações Fisiológicas

2.2.4.1- Bitter pit: distúrbio fisiológico caracterizado por manchas escuras, arredondadas e deprimidas medindo até 5 mm de diâmetro, com encortiçamento superficial da polpa.

2.2.4.2- Cortiça: processo de encortiçamento da fruta caracterizado por manchas superficiais que afetam a polpa e que possuem tamanho maior que as de Bitter pit, podendo deformar a fruta.

2.2.4.3- Cavidade calicinal parda: pardeamento e alteração da cavidade calicinal que pode originar uma podridão seca.

2.2.4.4- Escaldadura: distúrbio caracterizado pela morte das células epidérmicas. Podendo também afetar as células subepidérmicas da fruta.

2.2.4.5- Decaimento interno ou degenerescência interna: distúrbio caracterizado pelo escurecimento e amolecimento da polpa da fruta.

2.2.4.6- Coração pardo: alteração com pardeamento dos tecidos internos pelo efeito de baixa temperatura, iniciando-se na zona mediana da polpa e evoluindo tanto para a zona central como para superfície da fruta.

2.2.4.7- Alteração interna por frio: pardeamento dos tecidos internos da fruta causado por baixa temperatura iniciando-se na parte mediana da polpa e estendendo-se para a superfície da mesma, porém ficando uma zona de tecido normal entre a epiderme e o tecido afetado.

2.2.4.8- Alteração por gases: distúrbio na fruta causado por inadequada concentração de gases na atmosfera.

2.2.5 - Alteração internas não fisiológicas

2.2.5.1- Podridão carpelar: alteração causada por fungos que atacam os carpelos da fruta e eventualmente, a polpa.

2.2.5.2- Congelamento: decaimento ou decomposição dos tecidos internos da polpa pelo efeito da queda de temperatura a um nível abaixo do ponto de congelamento da variedade, com formação de cristais de gelo.

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

2.2.7- Sobremaduro ou passado: fruto que apresenta um avançado estágio de maturação ou senescência. Será considerado sobremaduro quando a consistência da polpa da fruta medida com penetrômetro for inferior ao estabelecido na tabela I.

Tabela I

TOLERANCIA ADMITIDA PARA O GRAU DE MATURAÇÃO NO MOMENTO DA INSPEÇÃO

VARIEDADE	PRESSÃO MINIMA (libras/polegadas ²)	VARIEDADE	PRESSÃO MINIMA (libras/polegadas ²)
Red Bartlett	12	Beurre Bosc	9
Willians Bartlett	12	Beurre D' anjou	9
Packman' s Triumph	10	Beurre Giffard	8
Santa Maria	12	Beurre Hardy	8
A Fettel	12	Clapp's Favorite	8
Coufeence	12	Winter Bartlett	10
Winter Nelis	10	Outras	10

Os valores constantes da tabela I correspondem a consistência da polpa da fruta, medida com penetrômetro com ponta 5/16". O resultado é expresso em libra de força/polegada ao quadrado.

2.2.8- Imaturo: será considerado imaturo o fruto cuja consistência da polpa medida com penetrômetro de ponta 5/16" for superior a 21 libras de força/polegada ao quadrado.

2.2.9- Machucamento ou Batida: lesão com deformação superficial sem ruptura da epiderme, provocada por ação mecânica.

2.2.10- Dano por inseto: é toda lesão causada por inseto que ao se remover a epiderme a três milímetros de profundidade, continua afetando a polpa.

2.2.11- Dano por granizo: deformação e/ou lesão causada pela ação do granizo. Será considerado grave quando a fruta apresentar mais de duas lesões e/ou uma superfície cujo diâmetro seja maior que cinco milímetros.

2.2.12 - Mancha de sarna: mancha causada pelo ataque do fungo *Venturia pirina* (Aderb). Só será considerada defeito grave, quando a área afetada superar 0,25cm².

2.2.13 - Rameado ou raspado: lesão superficial causada pelo roçamento da fruta contra partes da planta, provocando suberificação da epiderme e cuja área afetada tenha um comprimento maior ou igual a 3 cm e/ou provoque deformação.

2.3 - DEFEITOS LEVES

2.3.1 - Russeting: mancha superficial de cor marrom, áspera ou lisa, sem brilho. Será considerado defeito quando a área afetada superar 10% da superfície da fruta. Na variedade Packam's Triumph só será considerado defeito quanto a área afetada superar 25% da superfície da fruta. Não será considerado defeito quando for de origem genética ou característica varietal, como por exemplo nas seguintes cultivares:

Winter Nellis	Conference
Beurre Hardy	Beurre Bosc
General Leclerc	Highland
Abate Fettel	Kaiser

2.3.2 - Mancha : alteração na coloração normal da epiderme da fruta que supere 5% da superfície da mesma. Não será considerada defeito a coloração avermelhada, nas cultivares Williamms e D'anjou.

2.3.3 - Deformação: desvio da forma características da cultivar.

2.3.4 - Desidratação: perda de água dos tecidos da fruta ocasionada pelo processo de transpiração.

2.3.5 - Mancha de sarna: mancha causada pelo ataque do fungo *Venturia pirina* (Aderb). Será considerada defeito leve quando a área for menor ou igual a 0,25 cm².

2.3.6 - Queimado de sol: fruta que apresenta áreas descoloridas ou necrosadas em sua epiderme, em função da ação do sol.

2.3.7 - Dano por granizo: deformação e/ou lesão cicatrizada causada pela ação do granizo. Será considerado defeito leve, quanto a fruta apresentar até 2 lesões e/ou uma superfície cujo diâmetro não exceda a 5 milímetros em cada lesão.

2.3.8 - Lesão cicatrizada: é toda a lesão de origem mecânica cuja superfície não supere 0,5 cm² ou um comprimento de 1,5 cm.

2.3.9 - Dano por inseto: é toda lesão causada por inseto que ao se remover a epiderme a uma profundidade de 3 mm, o defeito não continue afetando a polpa.

2.3.10 - Dano peduncular: é a ausência total, parcial ou a ruptura do pedúnculo, causada por uma ação mecânica. Será considerado de forma independente, com uma tolerância máxima de 25% para todas as categorias.

2.3.11 - Rameado ou raspado: lesão superficial causada pelo roçamento da fruta contra partes da planta, provocando suberificação da epiderme cuja área afetada tenha superfície inferior a 1cm² e/ou comprimento maior ou igual a 3 cm

3 - REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS SOBRE TÉCNICAS ANALÍTICAS

4 - COMPOSIÇÃO E QUALIDADE

4.1 - Classificação: a pêra será classificada em:

Categorias: pela sua qualidade

Classes ou Calibres: pelo numero de frutas contidas na embalagem.

4.1.1 - Categorias: de acordo com as tolerâncias de defeitos a pêra será classificada nas categorias estabelecidas na tabela II.

TABELA II

LIMITES MÁXIMOS DE DEFEITOS POR CATEGORIAS, EXPRESSOS EM PORCENTAGEM DE UNIDADES CONTIDADAS NA AMOSTRA

Defeitos Graves	Categorias		
	Extra	I	II
Defeitos Físicos			
Dano por geada	1	3	6
Queimado de sol	1	3	6
Ferida Aberta	1	3	6
Congelamento	1	3	6
Dano por granizo	1	3	6
Rameado ou raspado	2	5	8
Machucamento ou batida	2	5	8
Defeitos fisiológicos			
Bitter Pit	1	3	6
Cortiça	1	3	6
Cavidade calicinal	1	3	6
Escaldadura	1	3	6
Decaimento ou degenerescência interna	1	3	6
Coração pardo	1	3	6
Alteração por frio	1	3	6
Alteração por gases	1	3	6
Defeitos Patológicos			
Podridão carpelar	1	3	5
Podridão	1	2	3
Mancha de Sarna	1	3	5
Defeitos por pragas			
Dano por insetos	1	3	4
Outros defeitos			
Sobremaduro ou passado	1	4	6
Imaturo	1	4	6
TOTAL DE DEFEITOS GRAVES	2	6	10
TOTAL DE DEFEITOS LEVES	5	10	15
TOTAL DE DEFEITOS	5	12	20

4.1.2- Classe ou calibre: é o numero de frutas contidas numa embalagem.

Serão consideradas de um mesmo calibre, as frutas cujo o peso variar em 12% para mais ou para menos, e o diâmetro em 10%, também para mais ou para menos.

Tolerância:

Admite-se a mistura de calibre dentro de uma mesma embalagem desde que a somatória das frutas fora de calibre não supera 10% e a diferença de peso entre as mesmas não seja maior que 12%.

4.2- Requisitos gerais: as pêras deverão estar desenvolvidas, secas, limpas, possuírem tamanhos uniformes e encontrarem-se isentas de odores e sabores estranhos.

4.3 - Requisitos Físicos, Químicos e microbiológicos: não será permitida a comercialização de pêras que apresentam resíduos ou outros elementos nocivos a saúde, acima dos limites admitidos no âmbito do MERCOSUL.

4.4 - Os parâmetros deste regulamento correspondem a valores referencias em fronteiras.

4.5 - O lote que não cumprir com os requisitos previstos neste regulamento no momento da inspeção, poderão ser reclassificado, reembalado e/ou reetiquetados para ajustar-se ao mesmo. A comercialização fora das especificações não poderá destinar-se ao consumo direto " in natura".

Não se autorizará a reclassificação de lotes que apresentam porcentagens de podridão acima de 3%, os quais serão recusados.

5. TOMADA DE AMOSTRA

Será efetuada de acordo com o regulamento MERCOSUL específico para amostragem. Até que o mesmo seja harmonizado e passe a vigorar, aplica-se o seguinte:

NUMERO DE VOLUME QUE COMPÕEM O LOTE	NÚMERO MÍNIMO DE VOLUMES A RETIRAR
001 a 010	01
011 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 volumes que compõem o lote.

5.1 - Conformação da amostra conjunta e análise.

5.1.1 - No caso de se obter um número de volumes na amostragem, entre 1 e 4, homogeniza-se o conteúdo dos mesmos e retira-se 100 frutos para serem analisadas.

5.1.2 - No caso de se obter 5 ou mais volumes, retira-se no mínimo 30 frutas de cada um, homogeneiza-se as mesmas e retira-se 100 frutos para serem analisadas.

5.1.3 - O restantes das frutas serão devolvidas ao interessado, a até a amostra analisada, se for solicitada.

5.1.4 - O interessado terá direito de solicitar uma reconsideração do resultado da classificação, para o que disporá de um prazo de 24 horas. E neste caso, procede-se uma nova amostragem e análise.

6 - Embalagem e Rotulagem

6.1 - As pêras serão acondicionadas em embalagens novas resistentes, limpas e secas que não transmitam odores e sabores estranhos às frutas.

6.2 - Rotulagem: as embalagens devem ser rotuladas ou etiquetadas num lugar de fácil visualização e de difícil remoção contendo no mínimo as seguintes informações.

- nome do produto
- nome da cultivar
- calibre.....*
- categoria
- peso líquido
- nome e domicílio do importador....*,**
- nome e domicílio do embalador.....*,**
- nome e domicílio do exportador....*,**
- país de origem
- zona de produção.....**
- data de acondicionamento.....*

Nota:

(*) admite-se um selo ou etiqueta auto-adesivas para indicar essas informações.

(**) optativo

Tolerância em peso líquido: admite-se até 8% para mais e 2% para menos, no peso líquido indicado na embalagem. Permite-se até 10% de embalagens que superem essa tolerância.