

## **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA PERA**

**VISTO:** El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, el Artículo 10 de la Decisión N° 4/91 del Consejo del Mercado Común y la Recomendación N° 38/96 del SGT N°3

### **CONSIDERANDO:**

Que es necesario fijar la Identidad y Calidad de la Pera destinada al consumo humano.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que generan las diferencias de las actuales reglamentaciones nacionales, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

### **EL GRUPO MERCADO COMUN**

#### **RESUELVE:**

Art. 1° - Aprobar el Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de la Pera, que figura en Anexo que forma parte de la presente Resolución.

Art. 2° - Los Países miembros no podrán prohibir ni restringir por razones de Identidad y Calidad, la comercialización de las Peras que cumplan con lo establecido en la presente Resolución.

Art. 3° - Los Países miembros pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común a través de la Secretaría Administrativa.

Art. 4° - Lo establecido en la presente Resolución no se aplicará obligatoriamente al producto destinado a terceros países.

Art. 5° - En función de lo establecido en la Resolución N° 91/93 del GMC, las autoridades competentes de los países miembros, encargadas de la implementación de la presente Resolución serán:

**Argentina:** Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos - Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación - Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal.

**Brasil:** Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento.

**Paraguay:** Ministerio de Agricultura y Ganadería.

**Uruguay:** Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art. 6° - La presente Resolución entrará en vigor a partir del 1/10/97

**XXIII GMC - Brasilia, 11/10/96**

## **ANEXO**

### **PROYECTO DE REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE PERA**

#### **I. ALCANCE**

El presente reglamento tiene por objeto definir las características de identidad, calidad, acondicionamiento, empaque y presentación de pera destinada al consumo in natura que se comercialice en el ámbito del MERCOSUR.

#### **II. DEFINICIONES**

A. Pera: Se entiende por pera la fruta de la especie Pyrus communis L.

B. Defectos graves:

1. Daño por helada: área descolorida o necrosada provocada por la acción de la helada, que supere el 5% de la superficie del fruto y/o afecte la pulpa.
2. Quemado de sol: alteración en el color de la epidermis y la pulpa causada por la acción del sol.
3. Herida abierta: lesión sin cicatrizar de origen diverso que puede o no afectar la pulpa.
4. Alteraciones fisiológicas:

2.2.4.1. Bitter Pit: Disturbio fisiológico caracterizado por manchas oscuras, redondeadas y deprimidas, midiendo hasta 5mm de diámetro, con corchosis superficial de la pulpa.

2.2.4.2. Corchosis (cortiça): Proceso de encorchamiento del fruto caracterizado por manchas superficiales, por el cual afecta la pulpa y que posee tamaño mayor que las de Bitter Pit, pudiendo deformar el fruto.

2.2.4.3. Cavity calicinal parda (Black end): Pardeamiento y alteración de la cavidad calicinal que puede originar una podredumbre seca.

2.2.4.4. Escaldadura: Disturbio caracterizado por la muerte de las células epidérmicas pudiendo también afectar las células subepidérmicas del fruto.

2.2.4.5. Decaimiento interno (degeneração interna): Disturbio caracterizado por el oscurecimiento y ablandamiento (amolecimento) de la pulpa del fruto.

2.2.4.6. Corazón Pardo: Alteración con pardeamiento de los tejidos internos por efecto de baja temperatura, evolucionando desde la zona media de la pulpa hacia el corazón y finalmente hacia la periferia.

2.2.4.7. Alteración interna por frío: Pardeamiento de los tejidos internos de la fruta causados por la baja temperatura localizado en la parte media de la pulpa, extendiéndose hacia la superficie de la misma, quedando una zona de tejido normal entre la epidermis y el tejido afectado.

2.2.4.8. Alteración por gases: Disturbio en el fruto causado por inadecuada concentración de gases en la atmósfera.

2.2.5. Alteraciones internas no fisiológicas:

2.2.5.1. Corazón mohoso (podridão carpelar): Alteración causada por hongos que atacan el corazón del fruto y eventualmente la pulpa.

2.2.5.2. Congelamiento: Decaimiento o decomposición de los tejidos internos de la pulpa por efecto del descenso de la temperatura por debajo del punto de congelamiento de la variedad, con formación de cristales de hielo.

2.2.6. Podredumbre: daño patológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

2.2.7. Sobremaduro (passado): Fruto que presenta un avanzado estado de maduración o senescencia. Se considerará sobremaduro cuando la consistencia de la pulpa de la fruta medida con penetrómetro sea inferior a lo establecido en la Tabla I.

TABLA I Tolerancia admitida para el GRADO DE MADURACION

(en el momento de la inspección)

VARIEDADES	PRESION MINIMA EN LIBRAS/PULG2	VARIEDADES	PRESION MINIMA EN LIBRAS/PULG2
RED BARTLETT	12	BEURRE BOSC	9
WILIAMS BARTLETT	12	BEURRE D'ANJOU	9
PACKAM'S TRIUMPH	10	BEURRE GIFFARD	8
SANTA MARIA	12	BEURRE HARDY	8
A. FETTEL	12	CLAPP'S FAVORITE	8
CONFERENCE	12	WINTER BARTLETT	10
WINTER NELIS	10	OTRAS	10

Los valores corresponden a consistencia de pulpa de la fruta, medida con penetrómetro con punta 5/16 . El resultado se expresa en libras de fuerza/pulgada cuadrada.

2.2.8. Inmaduro: Se considera inmaduro cuando la consistencia de la pulpa de la fruta, medida con penetrómetro con punta 5/16, sea superior a 21 libras de fuerza/pulgada cuadrada.

2.2.9. Machucamiento (batida): Lesión con deformación superficial sin rotura de la epidermis provocada por la acción mecánica.

2.2.10. Daño por insecto: es toda lesión causada por insecto que al remover la epidermis a no más de tres (3) milímetros de profundidad sigue afectando la pulpa.

2.2.11. Daño por granizo: deformación y/o lesión cicatrizada causada por la acción del granizo. Se considerará grave cuando el fruto presente más de dos (2) lesiones y/o con una superficie de más de 5 mm de diámetro por lesión.

2.2.12. Mancha de sarna: mancha causada por el ataque del hongo Venturia pirina (Aderb). Se considerará defecto cuando el área afectada supere los 0,25 cm<sup>2</sup>.

2.2.13. Rameado (raspado): lesión superficial causada por rozamiento del fruto contra estructuras de la planta que provoca suberificación de la epidermis y que supere 1 cm<sup>2</sup> y/o 3 cm de largo y/o deformación.

2.3. Defectos leves :

2.3.1 Russeting: mancha superficial de color marrón áspera o lisa sin brillo. Se considerará defecto cuando supera el 10% de la superficie del fruto. En la variedad Packam's Triumph se considerará defecto cuando supera el 25% de la superficie del fruto. No se considerará defecto cuando el russeting es de origen genético o característica varietal, por ejemplo en los siguientes cultivares:

- WINTER NELLIS
- BEURRE HARDY
- GENERAL LECLERC
- ABATE FETTEL
- CONFERENCE
- BEURRE BOSC
- HIGHLAND
- KAISER

2.3.2 Mancha: alteración en la coloración normal de la piel de la fruta que supere el 5% de la superficie de la misma. No se considerará defecto la coloración rojiza en los cultivares: WILLIAMS Y D'ANJOU.

2.3.3 Deformación: desviación de la forma característica del cultivar.

2.3.4 Deshidratación: pérdida de agua de los tejidos de la fruta ocasionada por el proceso de transpiración.

2.3.5 Mancha de sarna: mancha causada por el ataque del hongo Venturia pirina (Aderb). Se considerará defecto cuando el área afectada sea igual o inferior a 0,25 cm<sup>2</sup>.

2.3.6. Quemado de Sol: Fruto que presenta áreas descoloridas o necrosadas en su epidermis por la acción del sol.

2.3.7. Daño por granizo: deformación y/o lesión cicatrizada causada por la acción del granizo. Se considerará leve cuando el fruto presente hasta dos (2) lesiones, y/o con una superficie de no más de 5 mm de diámetro por lesión.

2.3.8.- Lesión cicatrizada: es toda lesión de origen mecánico cuya superficie no supere 0,5 cm<sup>2</sup> y un largo mayor a 1,5 cm .

2.3.9.- Daño por insecto: es toda lesión causada por insecto que al remover la epidermis a tres (3) mm de profundidad no afecta la pulpa.

2.3.10.- Daño peduncular: defecto ocurrido por acción mecánica que provoca la ausencia total, parcial o la ruptura del pedúnculo. Será considerado de forma independiente con una tolerancia máxima del 25% para todas las categorías.

2.3.11.- Rameado (raspado): lesión superficial causada por rozamiento del fruto contra estructuras de la planta que produce una suberificación de la epidermis que no supere de 1 cm<sup>2</sup> y/o 3 cm de largo.

### **3.- REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS SOBRE TECNICAS ANALITICAS.**

### **4 - COMPOSICION Y CALIDAD**

4.1.- Clasificación, la pera será clasificada en:

Categoría, por su calidad.

Calibre (clase), por el número de frutas contenidas en el envase.

4.1.1.- CATEGORIA: De acuerdo con las tolerancias de defectos, las peras se clasificarán en los grados indicados en la TABLA II

Tabla II. Límites máximos de defectos por categoría expresados en porcentaje de unidades de la muestra.

	CATEGORIA		
<b>DEFECTOS GRAVES</b>	<b>EXTRA</b>	<b>I</b>	<b>II</b>
<b>DEFECTOS FISICOS</b>			
DAÑOS POR HELADA	1	3	6
QUEMADO DE SOL	1	3	6
HERIDA ABIERTA	1	3	6
CONGELAMIENTO	1	3	6
DAÑO POR GRANIZO	1	3	6
RAMEADO ( RASPADO)	2	5	8
MACHUCAMIENTO (BATIDA)	2	5	8
<b>DEFECTOS FISIOLÓGICOS</b>			
BITTER PIT	1	3	6
CORCHOSIS (CORTIÇA)	1	3	6
CAVIDAD CALICINAL	1	3	6
ESCALDADURA	1	3	6
DECAIMIENTO INTERNO	1	3	6
CORAZON PARDO	1	3	6
ALTERACIÓN POR FRIO	1	3	6
ALTERACIÓN POR GASES	1	3	6
<b>DEFECTOS PATOLÓGICOS</b>			
CORAZON MOHOSO (PODRIDÃO CARPELAR)	1	3	5
PODREDUMBRE	1	2	3
MANCHA DE SARNA	1	3	5
<b>DEFECTOS POR PLAGAS</b>			

DAÑOS POR INSECTOS	1	3	4
<b>OTROS DEFECTOS</b>			
SOBREMADURO (PASSADO)	1	4	6
INMADURO	1	4	6
<b>TOTAL DE DEFECTOS GRAVES</b>	2	6	10
<b>TOTAL DE DEFECTOS LEVES</b>	5	10	15
<b>TOTAL DE DEFECTOS</b>	5	12	20

4.1.2.- CALIBRE ( clase): es el número de frutos contenidos en el envase.

Se considerará de un mismo calibre (clase), a las unidades que varíen en un 12% en más o en menos en peso y en un 10% en más o en menos en diámetro o calibre promedio.

Tolerancia : se admite la mezcla de calibres, dentro de un mismo envase siempre que la sumatoria de las unidades fuera de calibre, no supere el 10% y la diferencia de peso de las mismas; no sea mayor al 12%.

4.2. Requisitos generales: Las peras deberán estar desarrolladas, secas, limpias, de tamaño uniforme y encontrarse libre de olores y sabores extraños.

4.3. Requisitos físicos, químicos y microbiológicos: No será permitida la Comercialización de peras que presenten residuos u otros elementos nocivos a la salud por encima de los límites admitidos en el ámbito del MERCOSUR.

4.4. Los parámetros de este Reglamento corresponden a valores referenciales en frontera .

4.5. El lote que no cumpla con los requisitos previstos en éste reglamento al momento de la inspección podrá ser reclasificado, reembalado y/o reetiquetado para ajustarse a él. La comercialización fuera de especificación no podrá destinarse al consumo directo in natura.

No se autorizará la reclasificación de lotes que presenten porcentajes de podredumbre por encima del tres por ciento (3%), los que serán rechazados.

## 5. TOMA DE MUESTRAS

Se efectuará de acuerdo al Reglamento MERCOSUR de muestreo correspondiente. Hasta tanto, se aplicará lo siguiente:

<b>Número de Unidades que componen el lote</b>	<b>Mínimo de Unidades a muestrear</b>
001 - 010	01 unidad
011 - 100	02 unidades
101 - 300	04 unidades
301 - 500	05 unidades
501 - 10.000	1 % del lote
Más de 10.000	raíz cuadrada del número de unidades del lote

5.1.- Conformación de la muestra conjunta y análisis:

5.1.1.- En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre 1 y 4, se homogeneizará su contenido extrayéndose cien (100) frutos elegidos al azar, que conformarán la muestra a analizar.

5.1.2.- Para 5 o más unidades, se retirará como mínimo 30 frutos de cada unidad, se homogeneizará y se formará una muestra de cien (100) frutos para análisis.

5.1.3.- Los restantes frutos serán devueltos al interesado, incluyéndose la muestra de análisis en caso de ser solicitada.

5.1.4 - El interesado tendrá derecho de solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual dispondrá de un plazo de 24 horas. En este caso, se procederá a un remuestreo y análisis.

## 6.-ENVASES Y ROTULADO

6.1.- **ENVASES:** Las peras serán empacadas, en envases nuevos, resistentes, limpios y secos, que no transmitan olores y sabores extraños a la mercadería.

6.2 -**ROTULADO:** Los envases deben ser rotulados o etiquetados en un lugar de fácil visualización y de difícil remoción, conteniendo como mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto

- Nombre de cultivar

- Calibre.....\*

- Categoría

- Peso Neto (Peso líquido)

- Nombre y Domicilio del Importador.....\*.\*\*

- Nombre y Domicilio del Empacador.....\*.\*\*

- Nombre y Domicilio del Exportador.....\*.\*\*

- País de Origen

- Zona de producción.....\*\*

- Fecha de empaque (data de embalagem).....\*

**Nota: (\*)** se admitirá el sellado o uso de etiquetas autoadhesivas para indicar estas informaciones.

**(\*\*)** optativo.

**Tolerancia en peso neto:** Se admitirá por envase hasta un 8 % en más y 2 % en menos del peso neto indicado en el envase. Se permitirá hasta un 10% de envases que superen la tolerancia.