

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 19/05/2022 | Edição: 94 | Seção: 1 | Página: 4

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

PORTARIA MAPA Nº 435, DE 18 DE MAIO DE 2022

Incorpora ao ordenamento jurídico nacional o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Alho", aprovado pela Resolução GMC - MERCOSUL nº 05/21 e revoga ato normativo vigente sobre a matéria.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SUBSTITUTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, com base no inciso III do art. 1º do Decreto nº 8.851, de 20 de setembro de 2016, 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 21000.058794/2019-99, resolve:

Art. 1º Incorporar ao ordenamento jurídico nacional o "Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Alho", aprovado pela Resolução GMC - MERCOSUL nº 05/21, na forma do Anexo a esta Portaria.

Art. 2º Fica revogada a Portaria MARA nº 242, de 17 de setembro de 1992, publicada no Diário Oficial da União de 24 de setembro de 1992, Seção 1, páginas 13421 e 13422.

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

MÁRCIO ELI ALMEIDA LEANDRO

ANEXO

MERCOSUL/GMC/RES. Nº 05/21

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO ALHO

(REVOGAÇÃO DA RESOLUÇÃO GMC Nº 98/94)

TENDO EM VISTA: O Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto e as Resoluções Nº 98/94, 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 98/94, que aprovou o Regulamento Técnico MERCOSUL de identidade e qualidade do alho, 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 do alho", 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 98/94.

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

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

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO MERCOSUL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO ALHO

1 - OBJETIVO

O presente Regulamento Técnico MERCOSUL (RTM) tem por objetivo definir as características de identidade e qualidade do alho in natura após acondicionado e embalado.

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 - Alho: bulbo pertencente a espécie *Allium sativum* 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 do alho.

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: chocho, podridão, mofado, brotado e danos profundos.

3.2.3.1.1 - Chocho: bulbo que apresenta um ou mais bulbilhos que tenham perdido sua firmeza.

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

3.2.3.1.3 - Mofado: desenvolvimento de fungos nas túnicas externas.

3.2.3.1.4 - Brotado: emissão de folhas dos ápices dos bulbilhos ou dentes, visível a olho nu.

3.2.3.1.5 - Danos profundos: lesões de origem mecânica ou fisiológica causadas por pragas que atacam os bulbilhos e prejudicam a qualidade do alho.

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: perfilhado, danos superficiais, deformações, manchado, bulbo sem túnicas, bulbo aberto, bulbo incompleto e disco estourado.

3.2.3.2.1 - Perfilhado: grupo de bulbilhos recobertos por folha protetora, dando-lhe a aparência de um único bulbilho.

3.2.3.2.2 - Danos superficiais: lesões nas túnicas de origem mecânica, fisiológica ou causadas por pragas.

3.2.3.2.3 - Deformações: alterações ou desvios da forma característica da variedade ou cultivar.

3.2.3.2.4 - Manchado: alteração da cor normal superior a vinte e cinco por cento (25 %) da superfície do bulbo.

3.2.3.2.5 - Bulbo sem túnicas: aquele que apresenta mais de dez por cento (10%) da superfície desprovida totalmente de túnicas.

Nota: quando o lote for composto em sua totalidade por bulbos sem túnicas, isto não será considerado como um defeito.

3.2.3.2.6 - Bulbo aberto: o que apresenta os bulbilhos separados em mais de um terço (1/3) de seu tamanho na região apical.

3.2.3.2.7 - Bulbo incompleto: aquele sem um ou mais bulbilhos.

3.2.3.2.8 - Disco estourado: bulbo que apresenta o disco basal partido.

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

3.2.5 - Lote: quantidade definida de produto que apresenta características similares quanto à 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 do bulbo.

4 - REQUISITOS GERAIS

4.1 - Os alhos devem apresentar as características da variedade ou cultivar bem definidas e estar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos, inteiros, 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 alho 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 no presente RTM ou destinado a outros fins que não sejam o uso proposto.

5 - CLASSIFICAÇÃO

5.1 - Os alhos classificam-se em grupos, calibres e categorias.

5.1.1 - Grupo: de acordo com a coloração das túnicas dos bulbilhos (dentes) se consideram brancos, vermelhos, roxos e coloridos.

5.1.1.1 - Branco: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração branca.

5.1.1.2 - Vermelho: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração vermelha.

5.1.1.3 - Roxo: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração roxa.

5.1.1.4 - Colorido: que apresenta as túnicas do bulbilho com coloração diferente de branco, vermelho e roxo, podendo ser mencionada a coloração correspondente.

5.1.2 - Calibre: de acordo com o maior diâmetro transversal do bulbo, os alhos classificam-se em calibres, conforme a Tabela 1 que figura a seguir.

Tabela 1 - Calibres em função do maior diâmetro transversal, expressos em milímetros (mm).

Calibre	Maior diâmetro transversal (mm)
1	Menor ou igual a 20
2	21 - 30
3	31 - 40
4	41 - 45
5	46 - 50
6	51 - 55
7	56 - 60
8	61 - 65

9	Maior ou igual a 66
---	---------------------

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

5.1.2.2 - 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).

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

5.1.3 - Categoria: os alhos serão classificados 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.

CATEGORIA	DEFEITOS GRAVES					TOTAL DEFEITOS	
	PODRIDÃO	MOFADO	BROTADO	DANOS PROFUNDOS	CHOCHO	GRAVES	LEVES
EXTRA	1	1	1	1	2	2	5
CATEGORIA I	1	2	2	2	3	5	10
CATEGORIA II	2	3	3	3	4	10	20

5.1.3.1 - Será considerado como fora de categoria o lote de alhos que apresentar os percentuais de tolerância de defeitos graves individualmente, ou o total de defeitos graves, ou o total de defeitos leves, que excedam os limites máximos estabelecidos para a Categoria II, na Tabela 2 do presente RTM, devendo ser rebeneficiado e reclassificado para efeito de enquadramento em categoria.

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 - O lote de alhos 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 bulbos mofados;

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

6 - EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

6.1 - Os alhos devem ser acondicionados 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 do alho devem ser novos, atóxicos, limpos, inodoros e de material que não provoque alterações internas ou externas aos 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 - Os alhos devem ser embalados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor e sabor estranho ao produto. As embalagens podem ser caixas de papelão, madeira ou plástico, com capacidade para conter até dez (10) kg de bulbo, ou outras devidamente autorizadas pelo organismo competente.

7.2 - Permite-se por embalagem até três por cento (3%), a mais ou 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: os alhos devem cumprir com os limites máximos de resíduos de agrotóxicos estabelecidos no Regulamento Técnico específico.

8.2 - Outros contaminantes: os alhos 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.

9.2.1.5 - A expressão "alho sem túnica" quando for o caso.

9.2.2 - Relativa à classificação:

9.2.2.1 - Grupo, conforme previsto no item 5.1.1 do presente RTM, opcional.

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

9.2.2.3 - Categoria, expressa conforme item 5.1.3 do presente RTM.

9.2.3 - Data de 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 - Conformação 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, no mínimo, 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 5.1.2 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. Para a verificação de ocorrência de defeitos internos, deve-se cortar ou retirar a túnica dos bulbilhos de no mínimo de dez por cento (10%) dos bulbos.

10.2.5 - Se forem encontrados 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, brotado, danos profundos e chocho.

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 análise, 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.