

# **NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, ACONDICIONAMENTO, EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO DO TOMATE.**

## **1. OBJETIVO**

Esta Norma tem por objetivo definir as características de identidade, qualidade, acondicionamento, embalagem e apresentação do tomate destinado ao consumo "in natura", a ser comercializado entre os Países membros do MERCOSUL, bem como no mercado interno. Esta Norma não se aplica ao tomate destinado ao uso industrial.

## **2. DEFINIÇÕES**

2.1. Tomate: é o fruto pertencente a espécie *Lycopersicon esculentum* Mill.

2.2. Defeitos Graves: podridão, passado, queimado, dano por geada e podridão apical.

2.2.1. Podridão: dano patológico e/ou fisiológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

2.2.2. Passado: fruto que apresenta um avançado estágio de maturação ou senescência, caracterizado principalmente pela perda de firmeza.

2.2.3. Queimado: fruto que apresenta zona de cor marrom, provocada pela ação do sol, atingindo a polpa.

2.2.4. Dano por Geada: fruto que apresenta perda de consistência e zonas necrosadas provocadas pela ação da geada.

2.2.5. Podridão Apical: dano fisiológico caracterizado por necrose seca na região apical do fruto. Considera-se defeito quando a lesão superar 1 cm<sup>2</sup> (um centímetro quadrado).

2.3. Defeitos Leves: dano, mancha, ocado, deformado e imaturo.

2.3.1. Dano: lesão de origem mecânica, fisiológica ou causada por pragas.

2.3.2. Mancha: alteração na coloração normal do fruto, qualquer que seja sua origem. Considera-se defeito quando a parte afetada superar 10% (dez por cento) da superfície do fruto.

2.3.3. Ocado: fruto que apresenta vazios, em função do mau desenvolvimento do conteúdo locular.

2.3.4. Deformado: alteração da forma característica da variedade ou cultivar.

2.3.5. Imaturo: fruto que não alcançou o estágio de maturação ideal ou comercial, ou seja, quando ainda não é visível o início de amarelecimento na região apical do fruto.

## **3. CLASSIFICAÇÃO**

3.1. O tomate será classificado em:

Grupos: de acordo com o formato do fruto.

Subgrupos: de acordo com a coloração do fruto.

Classes ou Calibres: de acordo com o tamanho do fruto.

Tipos ou Graus de Seleção ou Categorias: de acordo com a qualidade do fruto.

3.1.1. Grupos

De acordo com o formato do fruto, o tomate será classificado em 02 (dois) grupos:

Oblongo: quando o diâmetro longitudinal for maior que o transversal.

Redondo: quando o diâmetro longitudinal for menor ou igual ao transversal.

3.1.2. Subgrupos: de acordo com a coloração do fruto, em função do seu estágio de maturação, o tomate será classificado em 05 (cinco) subgrupos:

a) Verde maduro: quando se evidencia o início de amarelecimento na região apical do fruto;

b) Pintado (de vez): quando as cores amarelo, rosa ou vermelho encontram-se entre 10 (dez) e 30 (trinta) por cento da superfície do fruto;

c) Rosado: quando 30% à 60% do fruto encontra-se vermelho;

d) Vermelho: quando o fruto apresenta entre 60 e 90% da sua superfície vermelha; e

e) Vermelho maduro: quando mais de 90% da superfície do fruto encontra-se vermelha.

3.1.2.1. Permite-se numa mesma embalagem até três colorações consecutivas.

3.1.2.2. Admite-se até 20% (vinte por cento) de embalagens que excedam as três colorações consecutivas.

3.1.3. Classes ou Calibres: de acordo com o maior diâmetro transversal do fruto, o "tomate oblongo" será classificado em 3 (três) classes, conforme a Tabela I.

**TABELA I**

CLASSES OU CALIBRES	MAIOR DIÂMETRO TRANSVERSAL DO FRUTO (mm)
Grande	maior que 60
Médio	maior que 50 até 60
Pequeno	maior que 40 até 50

3.1.3.1. O "tomate redondo" com exceção do *Lycopersicon esculentum* var. *cerasiforme* (cereja), de acordo com o maior diâmetro transversal do fruto, será classificado em 04 (quatro) classes conforme o estabelecido da Tabela II.

**TABELA II**

CLASSES OU CALIBRES	MAIOR DIÂMETRO TRANSVERSAL DO FRUTO (mm)
Gigante	maior que 100
Grande	maior que 80 até 100
Médio	maior que 65 até 80
Pequeno	Maior que 50 até 65

Nota: Em ambos os Grupos, a diferença entre o diâmetro do maior fruto e o menor não poderá exceder a 15 mm, em cada embalagem.

3.1.3.1.1. Tolera-se a mistura de tomates pertencentes a classes diferentes, desde que a somatória das unidades não supere a 10% (dez por cento) e pertençam a classe imediatamente superior e/ou inferior. O número de embalagens, que superar a tolerância para mistura de classes, não poderá exceder a 20% (vinte por cento) das unidades amostradas.

3.1.4. Tipos ou graus de seleção ou categorias: de acordo com os índices de ocorrência de defeitos na amostra, o tomate será classificado nos tipos ou categorias estabelecidos na Tabela III.

**TABELA III.**

**LIMITES MÁXIMOS DE DEFEITOS POR TIPO, EXPRESSOS EM PORCENTAGEM DE UNIDADES DA AMOSTRA.**

Tipos	Defeitos Graves					Total de Defeitos	
	Podridão	Passado	Dano por Geadas	Podridão Apical	Queimado	Graves	Leves
Extra	0	1	1	1	1	2	5
Categoria I ou Especial ou Selecionado	1	3	2	1	2	4	10
Categoria II ou Comercial	2	5	4	2	3	7	15

3.1.5. Requisitos Gerais: os tomates deverão apresentar as características da cultivar bem definidas, serem sãos, inteiros, limpos e livres de umidade externa anormal.

3.1.6. O lote de tomates que não atender os requisitos previstos nesta Norma será classificado como "FORA DO PADRÃO", podendo ser:

3.1.6.1. Comercializado como tal, desde que perfeitamente identificado em local de destaque e de fácil visualização.

3.1.6.2. Rebeneficiado, desdobrado, recomposto, reembalado, reetiquetado e reclassificado, para efeito de enquadramento na Norma.

3.1.7. O disposto no item 3.1.6.1, aplica-se única e exclusivamente à comercialização do tomate no mercado interno, e não nas transações comerciais entre os Países membros do MERCOSUL ou nas importações de outros Países, onde será observado o estabelecido na alínea 3.1.6.2.

3.1.8. Não se autorizará o rebeneficiamento e/ou reclassificação dos lotes de tomates que apresentarem índices de podridões acima de 10% (dez por cento).

3.1.9. Será desclassificado e será proibida a comercialização de todo tomate que apresentar uma ou mais das características abaixo discriminadas:

a) Resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos no âmbito do MERCOSUL.

b) Mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.

#### **4. EMBALAGENS**

Os tomates deverão ser acondicionados em embalagens novas, limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto, devendo conter até 22 (vinte e dois) quilogramas de tomates, exceção feita àquelas destinadas ao acondicionamento do tomate cereja que deverão ter capacidade para até 04 (quatro) quilogramas.

4.1. Admite-se até 8% (oito por cento) a mais e 2% (dois por cento) a menos no peso indicado. Permite-se até 20% (vinte por cento) de embalagens que superem a tolerância estabelecida para peso.

#### **5. MARCAÇÃO OU ROTULAGEM**

As embalagens deverão ser rotuladas ou etiquetadas, em lugar de fácil visualização e de difícil remoção, contendo no mínimo as seguintes informações:

- Nome do produto;
- Nome do cultivar;
- Grupo; (\*)
- Classe ou calibre; (\*)
- Tipo ou categoria; (\*)
- Peso líquido; (\*)
- Nome e domicílio do importador; (\*), (\*\*)
- Nome e domicílio do embalador; (\*), (\*\*)
- Nome e domicílio do exportador; (\*), (\*\*)
- País de origem;
- Zona de produção; e
- Data do acondicionamento (\*), (\*\*).

(\*) Admite-se o uso do carimbo ou etiquetas auto-adesivas para indicar essas informações.

(\*\*) Optativo, de acordo com os regulamentos de cada País.

5.1. Em se tratando de produto nacional para a comercialização no mercado interno, as informações obrigatórias serão as seguintes:

- Identificação do responsável pelo produto (nome, razão social e endereço);
- Número do registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária;
- Origem do produto;
- Grupo;
- Classe;
- Tipo;
- Peso líquido; e
- Data do acondicionamento.

5.1.1. Na comercialização feita no varejo e a granel, o produto exposto deverá ser identificado em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo no mínimo as seguintes informações:

- Identificação do responsável pelo produto;
- Classe; e

- Tipo.

## 6. ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE

6.1. Os tomates deverão ser embalados em locais cobertos, secos, limpos, ventilados, com dimensões de acordo com os volumes a serem acondicionados e de fácil higienização, a fim de evitar efeitos prejudiciais à qualidade e conservação dos mesmos.

6.2. O transporte deve assegurar uma conservação adequada ao produto.

## 7. AMOSTRAGEM

A tomada da amostra no lote, será feita de acordo com o Regulamento MERCOSUL específico para amostragem. No entanto, até que o mesmo seja definido, a amostragem será feita de acordo com o estabelecido na Tabela IV.

**TABELA IV**

NÚMERO DE UNIDADES QUE COMPÕEM O LOTE	NÚMERO MÍNIMO DE UNIDADES A RETIRAR
001 a 010	01 unidade
011 a 100	02 unidades
101 a 300	04 unidades
301 a 500	05 unidades
501 a 10.000	1% do lote
mais de 10.000	raiz quadrada do número de unidades do lote

### 7.1. Obtenção da Amostra de Trabalho

7.1.1. No caso de obter um número de unidades entre 1 e 4, homogeneiza-se o conteúdo das embalagens e extrai-se 100 (cem) frutos ao acaso para constituírem-se na amostra a ser analisada.

7.1.2. Para 05 ou mais unidades, retiram-se no mínimo 30 (trinta) frutos de cada, os quais serão homogeneizados, donde serão extraídos 100 (cem) frutos para análise.

7.1.3. O restante dos frutos serão devolvidos ao interessado, inclusive a amostra de trabalho, quando solicitada.

7.1.4. O interessado terá direito de contestar o resultado da classificação, para o que terá um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas a partir do término da análise da amostra. E neste caso procede-se uma nova amostragem e análise.

7.1.5. Especificamente, para o mercado interno, e em se tratando da comercialização do tomate no varejo, quando embalado, independentemente do peso ou tamanho do volume, a tomada da amostra no lote dar-se-á também de acordo com a Tabela IV desta Norma, e todos os volume amostrados serão analisados. E neste caso, o cálculo dos percentuais de defeitos porventura encontrados será efetuado através da relação entre o peso dos frutos com defeitos e o peso dos frutos amostrados.

7.1.6. Também, exclusivamente para o mercado interno, quando tratar-se de produto a granel, comercializado no varejo, retira-se 100 (cem) frutos ao acaso, para constituir a amostra de trabalho. Quando o lote for inferior a 100 (cem) frutos, o próprio lote constituir-se-á na amostra a ser analisada. E neste caso, a determinação dos percentuais de defeitos será feita pelo número de frutos.

## 8. CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

O Certificado de Classificação, quando solicitado, será emitido pelo Órgão Oficial de Classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, de acordo com a Legislação específica, devendo constar no mesmo todos os dados da classificação.

8.1. Os dados relativos à classificação, constantes do Certificado terão validade apenas para a data da emissão do mesmo.

## **9. FRAUDE**

Será considerada fraude toda alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza praticada na classificação, na embalagem, no acondicionamento, no transporte, bem como nos documentos de qualidade do produto, conforme legislação específica.

## **10. DISPOSIÇÕES GERAIS**

É de competência exclusiva do Órgão Técnico do Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, resolver os casos omissos porventura surgidos na aplicação desta Norma.