



124

MINISTERIO DE GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

Montevideo, 30 SEP. 2024

2023-7-6-0000043

VISTO: lo dispuesto por las Resoluciones del Grupo Mercado Común (GMC) del MERCOSUR N° 26/17, de 13 de setiembre de 2017 y Nos. 04/21 y 05/21, de 26 de julio de 2021;

RESULTANDO: que por las mencionadas Resoluciones, se aprobaron los Reglamentos Técnicos Mercosur de Identidad y Calidad referente a tomate, cebolla y ajo, respectivamente. Asimismo, en cada caso, se dispuso la derogación de las Resoluciones GMC Nos. 99/94, 100/94 y 98/94;

CONSIDERANDO: I) que de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 38 del Protocolo Adicional al Tratado de Asunción - Protocolo de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712, de 1° de setiembre de 1995 - los Estados Partes se comprometen a adoptar las medidas necesarias para asegurar, en sus respectivos territorios, el cumplimiento de las normas emanadas de los órganos del MERCOSUR previstos en el artículo 2° del referido Protocolo;

II) que se cuenta con la opinión favorable para su aprobación, de la Unidad de Asuntos Internacionales y la Dirección General de Servicios Agrícolas del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y a lo establecido en la Ley N° 16.712, de 1° de setiembre de 1995 y demás normas concordantes y modificativas;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

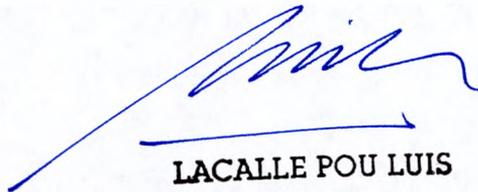
DECRETA:

Artículo 1º) Incorporáanse al derecho positivo nacional los Reglamentos Técnicos Mercosur de Identidad y Calidad referente a tomate, cebolla y ajo, aprobados respectivamente por las Resoluciones N° 26/17, de 13 de setiembre de 2017 y Nos. 04/21 y 05/21, de 26 de julio de 2021, del Grupo Mercado Común (GMC) del MERCOSUR, que se anexan al presente y forman parte integral del mismo.

//

Artículo 2°) Derógase el Decreto N° 137/996, de 17 de abril de 1996.

Artículo 3°) Comuníquese, etc.



LACALLE POU LUIS





MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/17

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE TOMATE
(DEROGACIÓN DE LA RES. GMC N° 99/94)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 99/94, 38/98, 56/02 y 12/06 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Alimentos permiten asegurar un tratamiento equivalente con relación a su identificación y clasificación para fines de su comercialización en el ámbito del MERCOSUR, y por ende contribuir a preservar la salud de los consumidores, eliminar barreras técnicas no arancelarias y prevenir fraudes y prácticas desleales al comercio.

Que la Resolución GMC N° 12/06 aprobó la "Estructura y Criterios para la Elaboración de Reglamentos Técnicos MERCOSUR de Identidad y Calidad de Productos Vegetales *In Natura*".

Que es necesaria la revisión de la Resolución GMC N° 99/94, que aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Tomate, a fin de adecuarla a las Resoluciones GMC N° 38/98 y N° 12/06.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art.1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Tomate", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Derogar la Resolución GMC N° 99/94.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 13/III/2018.

CV GMC - Brasilia, 13/IX/17.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE TOMATE

1 - OBJETIVO

El presente Reglamento Técnico tiene por objetivo definir las características de identidad y calidad de tomate *in natura* luego de acondicionado y envasado.

2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

3 - DEFINICIONES

A los efectos de este Reglamento, se considera:

3.1 - Tomate: el fruto perteneciente a los cultivares comerciales originarios de la especie *Lycopersicon esculentum* Mill sin. *Solanum lycopersicum* L.; destinado al consumo *in natura*.

3.2 - Otras definiciones:

3.2.1 - Identidad: conjunto de parámetros o características técnicas que permiten identificar o caracterizar un producto en cuanto a los aspectos botánicos, de apariencia y modo de presentación.

3.2.2 - Calidad: conjunto de parámetros o características extrínsecas o intrínsecas de un producto que permiten determinar las especificaciones cuanti-cualitativas, mediante aspectos relativos a tolerancias de defectos, medida o tenor de factores esenciales de composición, características organolépticas, factores higiénico-sanitarios o tecnológicos o cualquier otro aspecto que pueda afectar la utilización del producto.

3.2.3 - Defecto: cualquier alteración causada por factores de naturaleza fisiológica, mecánica, física, química o biológica que comprometan la calidad del tomate.

3.2.3.1 - Defectos graves: aquellos cuya incidencia sobre el fruto comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto restringiendo el uso del mismo. Son ellos; daño por frío, daño por helada, daño profundo, inmadurez, podredumbre, quemado o golpe severo de sol y sobremadurez.

3.2.3.1.1 - Daño por frío: pérdida de firmeza del fruto, coloración oscura, pardeamiento de las semillas, alteración del sabor y olor producidos por las bajas temperaturas.



3.2.3.1.2 - Daño por helada: fruto que presenta pérdida de firmeza y zonas necrosadas (muerte de tejido).

3.2.3.1.3 - Daño profundo: cualquier lesión no cicatrizada que rompa la epidermis exponiendo la pulpa del fruto.

3.2.3.1.4 - Inmadurez: fruto cosechado antes del desarrollo completo de las semillas, sin la formación de la sustancia gelatinosa que las envuelve o cuando aún no es visible el inicio de amarillamiento en su región apical.

3.2.3.1.5 - Podredumbre: daño patológico y/o fisiológico que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.

3.2.3.1.6 - Quemado o golpe severo de sol: alteración de la epidermis que afecta la pulpa provocada por la acción del sol y caracterizada por un cambio de color de la piel (amarillo y/o marrón).

3.2.3.1.7 - Sobremadurez: fruto que presenta un avanzado estado de maduración o senescencia, caracterizado principalmente por la pérdida de firmeza.

3.2.3.2 - Defectos leves: son aquellos cuya incidencia sobre el fruto no restringe o inviabiliza la utilización del producto por no comprometer seriamente la apariencia, conservación y su calidad. Son ellos: daño superficial, deformado, mancha y fruto hueco.

3.2.3.2.1 - Daño superficial: lesión de origen mecánico, fisiológico o causado por plagas que no rompe la epidermis del fruto o bien que esté cicatrizada.

3.2.3.2.2 - Deformado: alteraciones o desvíos de la forma característica del cultivar.

3.2.3.2.3 - Mancha: alteración en la coloración del fruto cualquiera sea su origen. Será considerado defecto cuando la parte afectada supere el cinco por ciento (5%) de la superficie del fruto.

3.2.3.2.4 - Fruto hueco: fruto que presenta espacios vacíos por no haber desarrollado el contenido locular.

3.2.4 - Forma: los frutos de acuerdo con su forma serán identificados como:

3.2.4.1 - Oblongos: Cuando el diámetro longitudinal es mayor que el transversal.

3.2.4.2 - Redondos: Cuando el diámetro longitudinal es menor o igual al transversal

3.2.5 - Envase: recipiente, paquete o envoltorio, destinado a proteger y conservar el producto, facilitar su transporte y manipulación, que permita su debida identificación.

3.2.6 - Lote: cantidad definida de producto que presenta características similares en cuanto a la identidad y presentación y que permite evaluar su calidad.

3.2.7 - Tomate firme: fruto que no presenta signos de reblandecimiento que no cede cuando es sometido a presión manual.

3.2.8 - Tomate limpio: fruto libre de impurezas tales como tierra, arena, materia orgánica o cualquier otra sustancia que afecte su apariencia.

3.2.9 - Humedad externa anormal: aquella que se presenta en la superficie del fruto no proveniente de la condensación.

4 - REQUISITOS GENERALES

4.1 - Los tomates deberán tener las características del cultivar bien definidas, estar sanos, limpios, enteros, firmes y ser de coloración uniforme, no presentar elementos o agentes que comprometan la higiene del producto y estar libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño.

4.2 - El lote de tomate que no se ajuste a los requisitos generales, no podrá ser comercializado para consumo *in natura*, pudiendo ser reclasificado, conforme el caso, para ser encuadrado en este Reglamento Técnico o destinado a otros fines que no sean el uso propuesto.

5 - CLASIFICACIÓN

5.1 - Los tomates serán clasificados en calibres y en categorías.

5.1.1 - Calibre: de acuerdo con el mayor diámetro transversal de los frutos, los tomates serán clasificados en rangos de calibres.

TABLA 1. Calibres para tomates expresados en milímetros

CALIBRES	MAYOR DIÁMETRO TRANSVERSAL DEL FRUTO (mm)
1 (*)	Menor de 35
2	Mayor o igual a 35 y menor que 50
3	Mayor o igual a 50 y menor que 70
4	Mayor o igual a 70 y menor que 100
5	Mayor o igual que 100

(*) Exclusivo para tomate cereza o cherry

5.1.1.1 - Para los tomates cuyo diámetro sea mayor que treinta y cinco milímetros (35 mm), la diferencia máxima permitida entre los frutos de mayor y de menor diámetro contenidos en un mismo envase será de quince milímetros (15 mm).

5.1.1.2 - Tolerancia de calibre: en todas las categorías se permite una tolerancia total del diez por ciento (10%) en número o en peso de tomates que no cumplan los requisitos de calibre, siempre y cuando los frutos pertenezcan al calibre inmediatamente inferior o superior.

5.1.1.2.1 - El número de envases que supere la tolerancia de calibres no podrá exceder a veinte por ciento (20%) de los envases muestreados, cuando el número de envases muestreados fuera igual o superior a 100.

5.1.1.2.2 - Los envases del lote que no se ajusten a las disposiciones referentes a tolerancia de calibres deberán ser reclasificados y reetiquetados para adecuarse al calibre correspondiente.

5.1.1.3 - La clasificación por calibres no se aplica a los tomates en racimos ni a los comercializados a granel en puntos de venta minoristas y no es obligatoria para los tomates de la Categoría 2.

5.1.2 - Categorías: los tomates serán clasificados en tres categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la Tabla 2 de este Reglamento. Son ellas: Categoría Extra o Cat. Extra; Categoría 1 ó I o Cat. 1 ó I; Categoría 2 ó II o Cat. 2 ó II.

Tabla 2 - Límites máximos de tolerancias de defectos por categoría, expresado en porcentaje de unidades (tomates) en la muestra.

Categorías	Defectos Graves						Total de Defectos	
	Podredumbre	Inmadurez	Daño Profundo	Quemado	Daño por Helada y/o frío	Sobremadurez	Graves	Leves
Extra	1	1	1	1	1	1	2	5
Categoría 1	1	3	1	2	2	3	4	10
Categoría 2	2	5	2	3	4	5	7	15

5.1.2.1 - Será considerado como fuera de categoría, al lote de tomates que presente porcentajes de tolerancia de defectos graves aisladamente, o el total de defectos graves, o el total de defectos leves que exceden los límites máximos establecidos para la Categoría 2, de la Tabla 2 de este Reglamento, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las categorías.

5.1.2.2 - En caso de imposibilidad de reclasificación del lote a ser encuadrado en una de las categorías, el lote no podrá ser destinado al consumo *in natura*, pudiendo darle otra finalidad conforme al caso.

5.1.2.3 - Será desclasificado y considerado no apto para el consumo humano, prohibiendo su comercialización interna, el lote de tomates que presenta una o más situaciones indicadas a seguir:

I - mal estado de conservación, incluyendo daño generalizado por frío o por altas temperaturas, así como cualquier otro factor que resulte del deterioro generalizado del producto;

II - más del diez por ciento (10 %) de podredumbre o más del treinta por ciento (30 %) de frutos con sobremadurez; y

III - olor extraño, no propio del producto, que inviabilice su consumo humano.

5.2 - No será permitida la mezcla de tomates de diferentes formas dentro de un mismo envase. Si ocurriera tal situación, el lote deberá ser reclasificado.

6 - ENVASADO Y EMPAQUE

6.1 - Los tomates deberán ser acondicionados en lugares o locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar de modo de evitar efectos perjudiciales para su calidad y conservación.

6.2 - Los materiales utilizados para el acondicionamiento de los tomates deberán ser nuevos, atóxicos, limpios, inodoros y de un material tal que no provoque alteraciones internas y/o externas a los frutos.

6.3 - Será permitida la utilización de papel o sellos con indicaciones comerciales siempre que estos no presenten tinta, colas o cualquier otra sustancia en concentraciones perjudiciales para la salud.

7 - MODOS DE PRESENTACIÓN

7.1 - Los tomates deben ser acondicionados en envases con un peso neto de hasta veintidós kilogramos (22 kg), excepto el tomate tipo cereza o *cherry*, para los cuales se admitirá hasta diez kilogramos (10 kg).

7.2 - Se permitirá por envase hasta un ocho por ciento (8%) más y dos por ciento (2%) menos del peso indicado. Se permitirá hasta un veinte por ciento (20%) de envases que superen esa tolerancia.

7.3 - Para la venta directa al consumidor final, podrán ser presentados en envases apropiados.

8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

8.1 - Residuos de Agroquímicos: los tomates deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en el Reglamento Técnico específico.

8.2 - Otros Contaminantes: los tomates deberán cumplir con los límites máximos para contaminantes establecidos en el Reglamento Técnico específico del MERCOSUR.

9 - ROTULADO

9.1 - Los envases deberán estar rotulados, de forma legible, en lugar de fácil visualización y difícil remoción.

9.2 - El rotulado o etiquetado deberá contener como mínimo, las siguientes informaciones:

9.2.1 - Relativas a la identificación del producto y su responsable:

9.2.1.1 - Nombre del producto

9.2.1.2 - Forma: en caso en que el producto no sea visible, deberá identificarse en el exterior del envase

9.2.1.3 - Nombre y dirección del emparador, importador, exportador incluyendo su identificación como persona física o jurídica, según corresponda

9.2.1.4 - Peso neto

9.2.1.5 - Identificación del lote (responsabilidad del emparador).

9.2.2 - Relativas a la clasificación:

9.2.2.1 - Calibre, que puede ser un código o intervalo de diámetro correspondiente

9.2.2.2 - Categoría

9.2.3 - Fecha de empaque

9.2.4 - País de origen

9.2.5 - Región de origen (opcional).

9.3 - El rotulado de los envases deberá asegurar informaciones correctas, claras, precisas y en el idioma del país de destino.

10 - MUESTREO y ANÁLISIS

10.1 - Muestreo: la preparación de la muestra a ser analizada y sus respectivos análisis serán realizados de acuerdo a la Tabla 3.

Tabla 3: Toma de muestra del lote

Número de envases que componen el lote	Número mínimo de envases a muestrear
01 a 10	01
11 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 10.000	1% del lote
Más de 10.000	Raíz cuadrada del número de envases que componen el lote

10.1.1 - Conformación de la muestra conjunta:

10.1.1.1 - En caso de obtenerse un número de unidades de muestreo entre uno y cuatro, se homogeneizará el contenido de las cajas, extrayéndose cien (100) frutos elegidos al azar que conformarán la muestra a ser analizada.

10.1.1.2 - Para cinco (5) o más unidades de muestreo, se retirarán como mínimo treinta (30) frutos de cada unidad, se homogeneizarán y se formará una muestra de cien (100) frutos para análisis.

10.2 - Metodología de análisis:

10.2.1 - Se verificará la ocurrencia de factores descalificantes.

10.2.2 - Se verificará el cumplimiento de los requisitos generales.

10.2.3 - Determinación del calibre: el calibre deberá estar identificado en cada envase, teniendo en cuenta lo establecido en el ítem 5.1.1. de este Reglamento Técnico. Se deberá informar los porcentajes de cada calibre encontrado en el lote.

10.2.4 - Determinación de la categoría: se deberá identificar visualmente los defectos graves y leves. Si fuera necesaria la verificación de la ocurrencia de los defectos internos, se deberá cortar un mínimo de diez por ciento (10%) de los frutos.

10.2.5 - Si fueran encontrados dos o más defectos en un mismo fruto, prevalecerá aquel de mayor gravedad. La escala de gravedad, para los defectos graves es la siguiente: podredumbre, daño profundo, quemado, daño por helada y/o frío, sobremadurez e inmadurez.

10.2.6 - Se deberá cuantificar los defectos, verificando que coincidan con los valores de la Tabla 2, determinando a la categoría que le corresponde.

10.2.7 - El clasificador, fiscal, o inspector no será obligado a indemnizar o restituir los frutos dañados en el análisis.

10.2.8 - Una vez realizado el análisis, los frutos remanentes de la muestra global de trabajo, serán devueltos al interesado, cuando así lo requiera.

10.2.9 - El interesado podrá solicitar una reconsideración del dictamen, para lo cual dispondrá de un plazo de veinticuatro (24) horas. En este caso, se procederá a realizar un nuevo muestreo y análisis.



MERCOSUR/GMC/RES. N° 04/21

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE
CEBOLLA
(DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 100/94)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 100/94, 38/98, 12/06 y 45/17 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Reglamentos Técnicos MERCOSUR de identidad y calidad de alimentos permiten asegurar un tratamiento equivalente con relación a su identificación y clasificación para fines de su comercialización en el ámbito del MERCOSUR y, por ende, contribuir a preservar la salud de los consumidores, eliminar barreras técnicas no arancelarias y prevenir fraudes y prácticas desleales al comercio.

Que, por Resolución GMC N° 12/06, se aprobó la "Estructura y criterios para la elaboración de Reglamentos Técnicos MERCOSUR de identidad y calidad de productos vegetales *in natura*".

Que resulta necesario revisar la Resolución GMC N° 100/94 que aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de cebolla, a fin de adecuarlo a las Resoluciones GMC N° 38/98 y 12/06.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de cebolla" que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Derogar la Resolución GMC N° 100/94.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 22/11/2022.

GMC (Dec. CMC N° 20/02, Art. 6) - Montevideo, 26/VII/21.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CEBOLLA

1 - OBJETIVO

El presente Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) tiene por objetivo definir las características de identidad y calidad de cebolla *in natura* luego del acondicionamiento y envasado.

2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente RTM se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

3 - DEFINICIONES

A los efectos del presente RTM, se entiende por:

3.1 - Cebolla: bulbo perteneciente a la especie *Allium cepa* L.

3.2 - Otras definiciones:

3.2.1- Identidad: conjunto de parámetros o características técnicas que permiten identificar o caracterizar un producto teniendo en cuenta los aspectos botánicos, de apariencia y modo de presentación.

3.2.2 - Calidad: conjunto de parámetros o características extrínsecas o intrínsecas de un producto que permiten determinar sus especificaciones cuanti-cualitativas mediante aspectos relativos a la tolerancia de defectos, medida o grado de factores esenciales de composición, características sensoriales, factores higiénico-sanitarios o tecnológicos o cualquier otro aspecto que pueda influenciar en la utilización del producto.

3.2.3 - Defecto: cualquier alteración causada por factores de naturaleza fisiológica, mecánica, física, química o biológica, que comprometan la calidad de la cebolla.

3.2.3.1 - Defectos graves: aquellos cuya incidencia sobre el bulbo comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo su uso. Los defectos graves son: tallo grueso o tallo floral, brotado, podredumbre, mancha negra y enmohecido.

3.2.3.1.1 - Tallo grueso o tallo floral: defecto causado por la unión superior de las catáfilas externas o túnicas en el cuello que presenta una abertura mayor que la normal debido al prolongamiento del tallo en el interior del bulbo.

3.2.3.1.2. - Brotado: manifestación visual de hojas verdes por encima de la longitud del cuello del bulbo.

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

3.2.3.1.4. - Mancha negra: área oscurecida como consecuencia del ataque de hongos en las catáfilas externas o tunicas o en el cuello del bulbo, visible a simple vista.

3.2.3.1.5. - Enmohecido: desarrollo de hongos en las catáfilas externas o tunicas, visible a simple vista.

3.2.3.2 - Defectos leves: aquellos cuya incidencia sobre el bulbo no restringe o inviabiliza la utilización del producto por no comprometer seriamente su apariencia, conservación y calidad. Los defectos leves son: cuello mal formado, deformaciones, falta de catáfilas externas o tunicas (películas), falta de turgencia o flacidez, decoloración y daño mecánico.

3.2.3.2.1 - Cuello mal formado: cerrado incompleto del cuello del bulbo visible a simple vista.

3.2.3.2.2 - Deformado: bulbo que presenta forma diferente a la típica de la variedad o cultivar, incluyendo crecimientos secundarios.

3.2.3.2.3 - Falta de catáfilas externas o tunicas (películas): bulbo que presenta más de treinta por ciento (30%) de su superficie desprovista de catáfilas envolventes o tunicas.

3.2.3.2.4 - Falta de turgencia o flacidez: daño provocado por una deshidratación celular excesiva ocasionando pérdida de firmeza sensible al tacto.

3.2.3.2.5 - Decoloración: desvío parcial o total del color típico del cultivar, incluyendo verdeado. Es considerado defecto cuando afecta más de veinte por ciento (20%) de la superficie del bulbo.

3.2.3.2.6 - Daño mecánico: lesión de origen mecánico que se observa en las catáfilas externas o tunicas del bulbo.

Nota: quedan exceptuados de la presente clasificación los defectos: tallo grueso y falta de catáfilas externas o tunicas para las cebollas tempranas de ciclo corto.

3.2.4 - Catáfilas: hojas modificadas del bulbo.

3.2.5 - Catáfilas externas: hojas modificadas no comestibles que envuelven al bulbo.

3.2.6 - Catáfilas internas: hojas modificadas que constituyen la parte comestible del bulbo.

3.2.7 - Cebolla tempranera: variedad o cultivar que comienza la bulbificación con doce (12) horas de luz.

3.2.8 - Envase: recipiente, paquete o envoltorio, destinado a proteger y conservar el producto y facilitar su transporte y manipulación, permitiendo su debida identificación.

3.2.9 - Lote: cantidad definida de producto que presenta características similares en cuanto a la identidad y presentación y que permite evaluar su calidad.

3.2.10 - Verdeado: zona de coloración verde por exposición a la luz durante el crecimiento o almacenamiento del bulbo.

4 - REQUISITOS GENERALES

4.1 - Las cebollas deben presentar las características de la variedad o cultivar bien definidas, deben estar fisiológicamente desarrolladas, curadas, sanas, limpias, enteras, firmes y con las raíces cortadas contra la base. No deben presentar elementos o agentes que comprometan la higiene del producto y deben estar libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño.

4.2 - El lote de cebolla que no cumpla los requisitos generales no podrá ser comercializado para el consumo *in natura*, pudiendo ser reclasificado, conforme el caso, para ajustarse al presente RTM o destinado a otros fines que no sean el uso propuesto.

Nota: quedan exceptuadas del requisito de curado las cebollas tempraneras de ciclo corto.

5 - CLASIFICACIÓN

5.1 - Las cebollas se clasifican en calibres y categorías.

5.1.1 - Calibre: de acuerdo con el mayor diámetro transversal de los bulbos, las cebollas se clasifican en rangos de calibres, conforme a la Tabla 1 que figura a continuación:

Tabla 1. Calibres para cebollas expresados en milímetros.

Calibre	Mayor diámetro transversal del bulbo (mm)
Mini	Menor a 25
1	Entre 25 y 40
2	Mayor a 40 y menor a 55

3	Mayor o igual a 55 y menor a 75
4	Mayor o igual a 75 y menor a 90
5	Mayor o igual a 90

5.1.1.1 - Tolerancia de calibre: para todas las categorías se permite una tolerancia total de diez por ciento (10%) en número o en peso de cebollas que no cumplan con los requisitos de calibre, siempre que los bulbos pertenezcan al calibre inmediatamente inferior o superior.

5.1.1.2 - El número de embalajes por encima de la tolerancia de los calibres no podrá exceder el veinte por ciento (20%) de los embalajes muestreados, cuando el número de embalajes muestreados sean igual o superior a cien (100).

5.1.1.3 - El lote de cebolla que no se encuadre en las disposiciones referentes a las tolerancias de calibres debe ser reclasificado y reetiquetado para la adecuación al calibre correspondiente.

5.1.2 - Categoría: las cebollas serán clasificadas en tres categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la Tabla 2 del presente RTM. Dichas categorías son: Categoría Extra o Cat. Extra; Categoría 1 o I, o Cat. 1 o I; Categoría 2 o II, o Cat. 2 o II.

Tabla 2 - Límites máximos de tolerancia de defectos por categoría, expresados en porcentaje de bulbos en la muestra.

CATEGORIAS	DEFECTOS GRAVES					TOTAL GRAVES	TOTAL LEVES
	PODREDUMBRE	ENMOHECIDO	MANCHA NEGRA	TALLO GRUESO	BROTADO		
EXTRA	1	1	1	1	1	2	5
CATEGORIA I	1	2	3	3	3	5	10
CATEGORIA II	2	3	5	5	5	10	15

5.1.2.1 - Será considerado como fuera de categoría, al lote de cebolla que presente porcentajes de tolerancia de defectos graves individualmente, o el total de defectos graves, o el total de defectos leves, que exceden los límites máximos establecidos para la Categoría II de la Tabla 2 del presente RTM, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las categorías.

5.1.2.2 - En caso de imposibilidad de reclasificación del lote para ser encuadrado en una de las categorías, el lote no podrá ser destinado al consumo *in natura*, pudiendo ser destinado a otra finalidad conforme al caso.

5.1.2.3 - El lote de cebollas que presente una o más de las situaciones indicadas a continuación será desclasificado y considerado no apto para el consumo humano, quedando prohibida su comercialización interna:

I - mal estado de conservación, así como cualquier factor que resulte en deterioro generalizado del producto;

II - más del diez por ciento (10%) de podredumbre o más del treinta por ciento (30%) de cebollas enmohecidas o más del treinta por ciento (30%) de cebollas brotadas;

III - olor extraño, no propio del producto, que inviabilice su uso para consumo humano.

6 - ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO

6.1 - Las cebollas deben ser acondicionadas en lugares o locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar, a fin de evitar efectos perjudiciales para su calidad y conservación.

6.2 - Los materiales utilizados para el acondicionamiento de las cebollas deben ser nuevos, atóxicos, limpios, inodoros y de un material tal que no provoque alteraciones internas y/o externas a los bulbos.

6.3 - La utilización de papel o sellos con indicaciones comerciales se permite siempre que no presenten tintas, colas o cualquier otra sustancia en concentraciones perjudiciales para la salud.

7 - MODOS DE PRESENTACIÓN

7.1 - Las cebollas deben ser envasadas en envases nuevos, limpios y secos y que no transmitan olor y sabor extraño al producto. Los envases pueden ser bolsas tipo red, cajas de cartón, madera o plástico u otras debidamente autorizadas por el organismo competente.

7.2 - Se permite por envase hasta un ocho por ciento (8%) en más y dos por ciento (2%) en menos del peso indicado, permitiéndose hasta un veinte por ciento (20%) de envases que superen esa tolerancia.

7.3 - Para la venta directa al consumidor final pueden ser utilizados envases propios para esa finalidad.

8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

8.1 - Residuos de agroquímicos: las cebollas deben cumplir con los límites máximos de residuos de agroquímicos establecidos en el Reglamento Técnico específico.

8.2 - Otros contaminantes: las cebollas deben cumplir con los límites máximos para contaminantes establecidos en el RTM específico.

9 - ROTULADO

9.1 - Los envases deben estar rotulados de forma legible, en lugar de fácil visualización y difícil remoción.

9.2 - El rotulado o etiquetado debe contener, como mínimo, la siguiente información:

9.2.1 - Relativa a la identificación del producto y su responsable:

9.2.1.1 - Denominación de venta del producto.

9.2.1.2 - Nombre y dirección del empacador, importador, exportador e identificación del mismo como persona física o jurídica, según corresponda.

9.2.1.3 - Peso neto.

9.2.1.4 - Identificación del lote, que es de responsabilidad del empacador.

9.2.2 - Relativa a la clasificación:

9.2.2.1 - Calibre, que puede ser el código o intervalo de diámetro correspondiente previsto en la Tabla 1 del presente RTM.

9.2.2.2 - Categoría, expresada conforme al ítem 5.1.2. del presente RTM.

9.2.3 - Fecha de empaque.

9.2.4 - País de origen.

9.2.5 - Región de origen, opcional.

9.3 - La información del rotulado de los envases debe ser correcta, clara, precisa y en el idioma del país de destino.

10 - MUESTREO Y ANÁLISIS

10.1 - El muestreo, la preparación de la muestra a ser analizada y sus respectivos análisis deben ser realizados de acuerdo a la Tabla 3 que figura a continuación:

Tabla 3: Toma de muestra del lote.

Número de envases que componen el lote	Número mínimo de envases a muestrear
01 a 10	01
11 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05
501 a 10.000	1% del lote
Más de 10.000	raíz cuadrada del número de envases que componen el lote

10.1.1 - Conformación de la muestra conjunta:

10.1.1.1 - En caso de obtenerse un número de envases entre uno (1) y cuatro (4) se homogeneizará el contenido de los envases, extrayéndose 100 (cien) bulbos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

10.1.1.2 - En caso de cinco (5) o más envases, se retirarán treinta (30) bulbos de cada envase, se homogeneizarán y se formará una muestra de cien (100) bulbos para análisis.

10.2 - Metodología de análisis:

10.2.1 - Se verificará la ocurrencia de factores descalificantes.

10.2.2 - Se verificará el cumplimiento de los requisitos generales.

10.2.3 - Determinación del calibre: el calibre deberá estar identificado en cada envase, considerando lo establecido en el ítem 5.1.1. del presente RTM. Se deberá informar los porcentajes de cada calibre encontrado en la muestra.

10.2.4 - Determinación de la categoría: se deberá identificar los defectos graves y leves visualmente. Si fuera necesaria la verificación de la ocurrencia de defectos internos se debe cortar un mínimo de diez por ciento (10 %) de los bulbos.

10.2.5 - Si fueran encontrados dos o más defectos en un mismo bulbo prevalecerá aquel de mayor gravedad. La escala de gravedad para los defectos graves es la siguiente: podredumbre, enmohecido, mancha negra, tallo grueso y brotado.

10.2.6 - Se deberá cuantificarse los defectos, verificando que coincidan con los valores de la Tabla 2 del presente RTM, determinando la categoría que le corresponde.

10.2.7 - El clasificador, fiscal, o inspector no será obligado a indemnizar o restituir los bulbos destruidos en el análisis.

10.2.8 - Después de realizada la clasificación, los bulbos remanentes de la muestra global de trabajo, serán devueltos al interesado, cuando así lo requiera.

10.2.9 - El interesado podrá solicitar una reconsideración del resultado de la clasificación, para lo cual dispondrá de un plazo de veinticuatro (24) horas. En este caso, se procederá a un nuevo muestreo y análisis.



MERCOSUR/GMC/RES. N° 05/21

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE AJO
(DEROGACIÓN DE LA RESOLUCIÓN GMC N° 98/94)**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 98/94, 38/98, 12/06 y 45/17 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Reglamentos Técnicos MERCOSUR de identidad y calidad de alimentos permiten asegurar un tratamiento equivalente con relación a su identificación y clasificación para fines de su comercialización en el ámbito del MERCOSUR y, por ende, contribuir a preservar la salud de los consumidores, eliminar barreras técnicas no arancelarias y prevenir fraudes y prácticas desleales al comercio.

Que, por Resolución GMC N° 12/06, se aprobó la "Estructura y criterios para la elaboración de Reglamentos Técnicos MERCOSUR de identidad y calidad de productos vegetales *in natura*".

Que resulta necesario revisar la Resolución GMC N° 98/94 que aprobó el Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de ajo, a fin de adecuarlo a las Resoluciones GMC N° 38/98 y 12/06.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de ajo" que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Derogar la Resolución GMC N° 98/94.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 22/1/2022.

GMC (Dec. CMC N° 20/02, Art. 6) - Montevideo, 26/VII/21.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE AJO

1 - OBJETIVO

El presente Reglamento Técnico MERCOSUR (RTM) tiene por objetivo definir las características de identidad y calidad de ajo *in natura* luego del acondicionamiento y envasado.

2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente RTM se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

3 - DEFINICIONES

A los efectos del presente RTM, se entiende por:

3.1 - Ajo: bulbo perteneciente a la especie *Allium sativum* L.

3.2 - Otras definiciones:

3.2.1 - Identidad: conjunto de parámetros o características técnicas que permiten identificar o caracterizar un producto teniendo en cuenta los aspectos botánicos, de apariencia y modo de presentación.

3.2.2 - Calidad: conjunto de parámetros o características extrínsecas o intrínsecas de un producto que permiten determinar sus especificaciones cuantitativas mediante aspectos relativos a tolerancias de defectos, medida o grado de factores esenciales de composición, características sensoriales, factores higiénico-sanitarios o tecnológicos o cualquier otro aspecto que pueda afectar la utilización del producto.

3.2.3 - Defecto: cualquier alteración causada por factores de naturaleza fisiológica, mecánica, física, química o biológica, que comprometan la calidad del ajo.

3.2.3.1 - Defectos graves: aquellos cuya incidencia sobre el bulbo comprometen seriamente la apariencia, conservación y calidad del producto, restringiendo su uso. Los defectos graves son: flacidez, podredumbre, enmohecido, brotado y daños profundos.

3.2.3.1.1 - Flacidez: bulbo que presenta uno o más bulbillos que hayan perdido su firmeza.

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

3.2.3.1.3 - Enmohecido: desarrollo de hongos en las túnicas externas.

3.2.3.1.4 - Brotado: emisión de hojas del ápice de los bulbillos o dientes, visible a simple vista.

3.2.3.1.5 - Daños profundos: lesiones de origen mecánico o fisiológico causadas por plagas que atacan los bulbillos y perjudican la calidad del ajo.

3.2.3.2 - Defectos leves: aquellos cuya incidencia sobre el bulbo no restringe o inviabiliza la utilización del producto por no comprometer seriamente su apariencia, conservación y calidad. Los defectos leves son: ramaleado, daños superficiales, deformaciones, manchado, bulbo sin túnicas, bulbo abierto, bulbo incompleto y disco roto.

3.2.3.2.1 - Ramaleado: grupo de bulbillos recubiertos por hoja protectora, dándole la apariencia de un único bulbilllo.

3.2.3.2.2 - Daños superficiales: lesiones en las túnicas de origen mecánico, fisiológico o causadas por plagas.

3.2.3.2.3 - Deformaciones: alteraciones o desvíos de la forma característica de la variedad o cultivar.

3.2.3.2.4 - Manchado: alteración del color normal superior a veinticinco por ciento (25%) de la superficie del bulbo.

3.2.3.2.5 - Bulbo sin túnicas: aquel que presenta más de diez por ciento (10%) de la superficie desprovista totalmente de túnicas.

Nota: cuando el lote esté compuesto en su totalidad por bulbos sin túnicas, esto no será considerado como un defecto.

3.2.3.2.6 - Bulbo abierto: aquel que presenta los bulbillos separados en más de un tercio (1/3) de su tamaño en la región apical.

3.2.3.2.7 - Bulbo incompleto: aquel sin uno o más bulbillos.

3.2.3.2.8 - Disco roto: bulbo que presenta el disco basal partido.

3.2.4 - Envase: recipiente, paquete o envoltorio destinado a proteger y conservar el producto y facilitar su transporte y manipulación, permitiendo su debida identificación.

3.2.5 - Lote: cantidad definida de producto que presenta características similares en cuanto a la identidad y presentación y que permite evaluar su calidad.

3.2.6 - Humedad externa anormal: humedad no proveniente de la condensación que se presenta en la superficie del bulbo.

4 - REQUISITOS GENERALES

4.1 - Los ajos deben presentar las características de la variedad o cultivar bien definidas, deben estar fisiológicamente desarrollados, sanos, limpios, enteros, firmes y con las raíces cortadas contra la base. No deben presentar elementos o agentes que comprometan la higiene del producto y deben estar libres de humedad externa anormal, olor y sabor extraño.

4.2 - El lote de ajo que no cumpla los requisitos generales no podrá ser comercializado para consumo *in natura*, pudiendo ser reclasificado, conforme el caso, para ser encuadrado en el presente RTM o destinado a otros fines que no sean el uso propuesto.

5 - CLASIFICACIÓN

5.1 - Los ajos se clasifican en grupos, calibres y categorías.

5.1.1 Grupo: de acuerdo con la coloración de las túnicas de los bulbillos (dientes) se consideran blancos, rojos, violetas y coloridos.

5.1.1.1 - Blanco: que presenta las túnicas del bulbillito con coloración blanca.

5.1.1.2 - Rojo: que presenta las túnicas del bulbillito con coloración roja.

5.1.1.3 - Violeta: que presenta las túnicas del bulbillito con coloración violeta.

5.1.1.4 - Colorido: que presenta las túnicas del bulbillito con coloración diferente de blanco, rojo o violeta, pudiendo ser mencionada la coloración correspondiente.

5.1.2 - Calibre: de acuerdo con el mayor diámetro transversal del bulbo, los ajos se clasifican en calibres, conforme a la Tabla 1 que figura a continuación:

Tabla 1 - Calibres de acuerdo al mayor diámetro transversal, expresado en milímetros (mm).

Calibre	Mayor diámetro transversal (mm)
1	Menor o 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	Mayor o igual a 66

5.1.2.1 - Tolerancia de calibre: para todas las categorías se permite una tolerancia total de diez por ciento (10%) en número o en peso de ajos que no cumplan con los requisitos de calibre, siempre que los bulbos pertenezcan al calibre inmediatamente inferior o superior.

5.1.2.2 - El número de envases por encima de la tolerancia de los calibres no podrá exceder el veinte por ciento (20%) de los envases muestreados, cuando el número de envases muestreados sea igual o superior a cien (100).

5.1.2.3 - El lote de ajo que no se encuadre en las disposiciones referentes a las tolerancias de calibres debe ser reclasificado y reetiquetado para la adecuación al calibre correspondiente.

5.1.3 - Categoría: los ajos serán clasificados en tres categorías, de acuerdo con los límites de tolerancia de defectos establecidos en la Tabla 2 del presente RTM. Dichas categorías son: Categoría Extra o Cat. Extra; Categoría 1 o I, o Cat. 1 o I; Categoría 2 o II, o Cat. 2 o II.

Tabla 2 - Límites máximos de tolerancia de defectos por categoría, expresados en porcentaje de bulbos en la muestra.



CATEGORÍA	DEFECTOS GRAVES					TOTAL DEFECTOS	
	PODREDUMBRE	ENMOHECIDO	BROTADO	DANOS PROFUNDOS	FLACIDEZ	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 fuera de categoría el lote de ajos que presente porcentajes de tolerancia de defectos graves individualmente, o el total de defectos graves, o el total de defectos leves que excedan los límites máximos establecidos para la Categoría II de la Tabla 2 del presente RTM, debiendo ser reclasificado para ser encuadrado en una de las categorías.



5.1.3.2 - En caso de imposibilidad de reclasificación del lote para ser encuadrado en una de las categorías, el lote no podrá ser destinado al consumo *in natura*, pudiendo ser destinado a otra finalidad conforme el caso.



5.1.3.3 - El lote de ajos que presente una o más de las situaciones indicadas a continuación será desclasificado y considerado no apto para el consumo humano, quedando prohibida su comercialización interna:

I - mal estado de conservación, así como cualquier factor que resulte en deterioro generalizado del producto;

II - más del diez por ciento (10%) de podredumbre o más del treinta por ciento (30%) de bulbos enmohecidos;

III - olor extraño, impropio del producto, que inviabilice su uso para consumo humano.

6 - ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO

6.1 - Los ajos deben ser acondicionados en lugares o locales cubiertos, limpios, secos, ventilados, con dimensiones acordes a los volúmenes a acondicionar a fin de evitar efectos perjudiciales para su calidad y conservación.

6.2 - Los materiales utilizados para el acondicionamiento de los ajos deben ser nuevos, atóxicos, limpios, inodoros y de un material tal que no provoque alteraciones internas y/o externas a los bulbos.

6.3 - La utilización de papel o sellos con indicaciones comerciales se permite siempre que no presenten tintas, colas o cualquier otra sustancia en concentraciones perjudiciales para la salud.

7 - MODOS DE PRESENTACIÓN

7.1 - Los ajos deben ser envasados en envases nuevos, limpios, secos y que no transmitan olor o sabor extraño al producto. Los envases pueden ser cajas de cartón, madera o plástico, con capacidad para contener hasta diez (10) kg de bulbo, u otros debidamente autorizados por el organismo competente.

7.2 - Se permite por envase hasta un tres por ciento (3%) en más y en menos del peso indicado, permitiéndose hasta un veinte por ciento (20%) de envases que superen esa tolerancia.

7.3 - Para la venta directa al consumidor final pueden ser utilizados envases propios para esa finalidad.

8 - CONTAMINANTES O SUSTANCIAS PERJUDICIALES PARA LA SALUD

8.1 - Residuos de agroquímicos: los ajos deben cumplir con los límites máximos de residuos de agroquímicos establecidos en el Reglamento Técnico específico.

8.2 - Otros contaminantes: los ajos deben cumplir con los límites máximos para contaminantes establecidos en el RTM específico.

9 - ROTULADO

9.1 - Los envases deben estar rotulados de forma legible, en lugar de fácil visualización y difícil remoción.

9.2 - El rotulado o etiquetado debe contener, como mínimo, la siguiente información:

9.2.1 - Relativa a la identificación del producto y su responsable:

9.2.1.1 - Denominación de venta del producto.

9.2.1.2 - Nombre y dirección del empacador, importador, exportador e identificación del mismo como persona física o jurídica, según corresponda.

9.2.1.3 - Peso neto.

9.2.1.4 - Identificación del lote, que es de responsabilidad del empacador.

9.2.1.5 - Expresión "ajo sin túnica" cuando fuera el caso.

9.2.2 - Relativas a la clasificación:

9.2.2.1 - Grupo, conforme a lo previsto en el ítem 5.1.1 del presente RTM, opcional.

9.2.2.2 - Calibre, que puede ser el código o intervalo de diámetro correspondiente previsto en la Tabla 1 del presente RTM.

9.2.2.3 - Categoría, expresada conforme al ítem 5.1.3. del presente RTM.

9.2.3 - Fecha de empaque.

9.2.4 - País de origen.

9.2.5 - Región de origen, opcional.

9.3 - La información del rotulado de los envases debe ser correcta, clara, precisa y en el idioma del país de destino.

10 - MUESTREO Y ANÁLISIS

10.1 - El muestreo, la preparación de la muestra a ser analizada y sus respectivos análisis deben ser realizados de acuerdo a la Tabla 3 que figura a continuación:

Tabla 3: Toma de muestra del lote.

Número de envases que componen el lote	Número mínimo de envases a muestrear
01 a 10	01
11 a 100	02
101 a 300	04
301 a 500	05

501 a 10.000	1% del lote
Más de 10.000	raíz cuadrada del número de envases que componen el lote

10.1.1 - Conformación de la muestra conjunta:

10.1.1.1 - En caso de obtenerse un número de envases entre uno (1) y cuatro (4) se homogeneizará el contenido de los mismos, extrayéndose cien (100) bulbos elegidos al azar que conformarán la muestra a analizar.

10.1.1.2 - En caso de cinco (5) o más envases, se retirarán como mínimo treinta (30) bulbos de cada envase, se homogeneizarán y se formará una muestra de cien (100) bulbos para análisis.

10.2 - Metodología de análisis:

10.2.1 - Se verificará la ocurrencia de factores desclasificantes.

10.2.2 - Se verificará el cumplimiento de los requisitos generales.

10.2.3 - Determinación del calibre: el calibre deberá estar identificado en cada envase, considerando lo establecido en el ítem 5.1.2. del presente RTM. Se deberá informar los porcentajes de cada calibre encontrado en la muestra.

10.2.4 - Determinación de la categoría: se deberá identificar los defectos graves y leves visualmente. Para la verificación de la ocurrencia de los defectos internos se deberá cortar o retirar la túnica de los bulbillos de un mínimo de diez por ciento (10 %) de los bulbos.

10.2.5 - Si fueran encontrados dos o más defectos en un mismo bulbo prevalecerá aquel de mayor gravedad. La escala de gravedad para los defectos graves es la siguiente: podredumbre, enmohecido, brotado, daños profundos y flacidez.

10.2.6 - Se deberá cuantificar los defectos, verificándose que coincidan con los valores de la Tabla 2 del presente RTM, determinando la categoría que le corresponde.

10.2.7 - El clasificador, fiscal o inspector no será obligado a indemnizar o restituir los bulbos destruidos en el análisis.

10.2.8 - Después de realizada la clasificación, los bulbos remanentes de la muestra global de trabajo serán devueltos al interesado, cuando así lo requiera.

10.2.9 - El interesado podrá solicitar una reconsideración del resultado de la clasificación, para lo cual dispondrá de un plazo de veinticuatro (24) horas. En este caso, se procederá a un nuevo muestreo y análisis.