

MERCOSUL/GMC/RES. Nº 32/92

TENDO EM VISTA: O Artigo 13, do Tratado de Assunção; o Artigo 10 da Decisão Nº 04/91, do Conselho Mercado Comum e da Recomendação Nº 12 do Sub Grupo de Trabalho Nº 3 "Normas Técnicas".

CONSIDERANDO:

A necessidade de harmonizar os Padrões de Identidade e Qualidade dos Produtos Alimentícios, observados nos Estados Partes, para efeito de comércio no âmbito do MERCOSUL.

**O GRUPO MERCADO COMUM
RESOLVE:**

Art. 1 - Aprovar o Regulamento Técnico para o estabelecimento do Regulamento Técnico para a Fixação de Identidade e Qualidade dos Alimentos, em anexo:

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA O ESTABELECIMENTO DO REGULAMENTO TÉCNICO PARA DETERMINAÇÃO/FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS ALIMENTOS.

TÍTULO: REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE (NOME DO PRODUTO)

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que deverá obedecer o produto (nome do produto).

1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Deverá indicar claramente a que alimento se refere a norma e o âmbito de comercialização MERCOSUL.

2. DESCRIÇÃO

Compreende informações acerca da definição que caracteriza o produto e referências aos processos de produção.

2.1. DEFINIÇÃO

É a identificação/caracterização do produto. Poderão ser definidos também outros termos que permitam a total compreensão da norma quando for o caso.

2.2 CLASSIFICAÇÃO

Compreende a diferenciação dos diversos tipos que um mesmo alimento pode ter, em função de critérios de classificação preestabelecidos com base em conceitos técnicos ou comerciais.

2.3. DESIGNAÇÃO (DENOMINAÇÃO DE VENDA)

É a denominação oficial do produto, que deve constar da rotulagem. A designação poderá estar associada à classificação do produto, prevendo-se nomes diferentes para os diferentes tipos.

3. REFERÊNCIAS

Deverão ser incluídas todas as Normas que forem necessárias para a aplicação deste regulamento técnico.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4.1. COMPOSIÇÃO

Indica a composição característica do produto.

4.1.1 Ingredientes obrigatórios.
Ingredientes que o produto obrigatoriamente deve conter

4.1.2 Ingredientes opcionais
Ingredientes que podem ser opcionalmente adicionados ao produto sem descaracterizá-lo

4.2 REQUISITOS

4.2.1. Características Sensoriais
Características Sensoriais próprias do produto: aspectos, sabor, odor, textura, etc.

4.2.2 Características físico- químicas
Especificação que o produto deve apresentar.

4.2.3 Acondicionamento
Características que devem apresentar a do produto para assegurar a devida proteção e integridade do alimento.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO

5.1. ADITIVOS

Deverá ser indicado o tipo de aditivo mencionando a função, o nome e a quantidade máxima utilizada.

5.2 Coadjuvantes de tecnologia/elaboração

Deverão ser indicados os coadjuvantes e qualidade máxima tolerada no produto final mencionando o nome do coadjuvante e a finalidade de uso.

6. CONTAMINANTES

6.1. Resíduos de Pesticidas (plaguicidas)

Quando for o caso deverá ser fixada a quantidade máxima que poderá permanecer no produto final.

6.2. Resíduos dos aditivos dos Ingredientes

Deverão ser estabelecidas as quantidades permitidas de aditivos que foram agregados aos ingredientes e permanecem no produto final, mesmo sem terem sido adicionados aos mesmos.

6.3. Contaminantes Inorgânicos

Deverão ser indicados os contaminantes inorgânicos e seus limites máximos.

6.4. Outros contaminantes

Deverão ser indicados outros contaminantes possíveis segundo o produto e seus limites máximos.

7. HIGIENE

7.1. Considerações gerais

O produto deve cumprir com os requisitos gerais de higiene e como os requisitos específicos para ingredientes referentes a tolerâncias de parasitos, substâncias tóxicas e substâncias estranhas.

7.2. Critérios macroscópicos

Deverá ser obedecida a norma específica.

7.3. Critérios microscópicos

Deverá ser obedecida a norma específica.

7.4. Critérios microbiológicos.

Deverá ser obedecida a norma específica.

8. PESOS E MEDIDAS

Deverão ser cumpridas as normas MERCOSUL respectivas.

9. ROTULAGEM

Deverão ser cumprida a norma MERCOSUL de rotulagem de alimentos industrializados.

Deverão ser indicadas também as condições específicas para os casos particulares.

10. MÉTODOS DE ANÁLISES

Deverão ser indicados os métodos de análises para a determinação dos parâmetros que permitam verificar as características físico-químicas, os

parâmetros macroscópicos, microscópicos e microbiológicos do produto, baseados em métodos internacionalmente aceitos.

11. AMOSTRAGEM

Deverá ser indicado em cada norma, o método de amostragem baseado em métodos internacionalmente aceitos. Para a determinação do conteúdo líquido será aplicado o procedimento de amostragem indicado na norma MERCOSUL PARA CONTEÚDO LÍQUIDO.