PORTARIA N! 987, DE 8 DE DEZEMBRO DE 1998

O Secretário de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde,

no uso de suas atribuições legais c considerando a necessidade o

constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de

alimentos, visando a proteção à saúde da população e a necessidade

de estabelecer Regulamento Técnico para EMBALAGENS DESCARTÁVEIS

DE POLIETILENO TEREFrALATO - PET-MULTICAMADA

DESTINADAS AO ACONDICIONAMENTO DE BEBIDAS

NÃO ALCOÓLICAS CARBONATADAS, resolve:

Art. 10 Aprovar o Regulamento Técnico para embalagens

descartáveis de polietileno tcrcftalato - PET - multicamada destinadas

ao acondicionamento de bebidas não alcóolicas carbonatadas,

constante do Anexo desta Portaria. .

Art. 20 O descumprimento aos termos desta Portaria constitui

infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades previstas na

Lei na 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 30 Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação,

revogando-se as disposições em contrário.

aONZALO VECINA NETO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA EMBALAGENS

DESCARTÁVEIS DE POLIETILENO TEREFrALATO - PETMULTICAMADA

DESTINADAS AO ACONDICIONAMENTO

DE BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS CARBONATADAS.

I.ALCANCE

1.1Objetivo

Estabelecer as condições gerais e os critérios de avaliação de

embalagens de polietileno tereftalato - PET - multieamada para bebidas

não alcoólicas carbonatadas e de seu processo de fabricação.

As embalagens de polietileno tereftalato (PET) multicamada

devem cumprir os requisitos sanitários estabelecidos na legislação

correspondente e ser compatíveis com a bebida que vão conter.

As embalagens de polietileno tereftalato (PET) multicamada

devem ser autorizadas/aprovadas pela autoridade competente, seguindo

os procedimentos estabelecidos, declarando que são embalagens

multicamada descartáveis (único uso).

As embalagens a que se refere este regulamento não devem

ceder substâncias alheias à composição própria do plástico que constitui

a camada intermediária reciclada em quantidades que impliquem

em um risco significativo para a saúde humana ou uma modificação

inaceitável das características sensoriais dos produtos embalados.

1.2Âmbito de aplicação

O presente Regulamento aplica-se às embalagens descartáveis

de polietileno tereftalato - pet- multicamada destinadas ao acondicionamento

de bebidas não alcoólicas carbonatadas definidos no

item 2.1.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição

Para efeito deste regulamento considera-se:

2.1.1. Embalagem de PET multieamada - embalagem obtida

pelo processo de co-injeção e sopro, constituída por uma camada

externa de PET virgem, uma camada intermediária de PET reciclado

c uma camada interna - barreira funcional - de PET virgem.

2.1.2. PET pós-consumo - material de PET proveniente de

embalagens para alimentos: retornáveis e não retornáveis pós-consumo.

2.1.3. PET de descarte industrial - material de PET obtido de

pré-formas ou de embalagens não utilizadas.

2.1.4. Processo de fabricação de garrafas de PET multicamada

- é o processo que envolve as duas etapas descritas a seguir:

a) Etapa A - consiste na valorização e descontaminação do

PET pós-consumo c de descarte industrial, através das seguintes operações

unitárias: seleção, moagem do PET coletado, lavagem , secagem

e cristalização dos flocos.

b) Etapa B - fabricação das garrafas de PET multicamada a

partir dos flocos de PET reciclado e de PET virgem.

Entende-se que as etapas A e B podem ser efetuadas por

uma única empresa ou que a indústria que fabrica as embalagens

multicamada ou suas pré-formas pode comprar os flocos de PET

reciclado de terceiros, desde que se garanta a qualidade do produto

final.

3.REFERÊNCIAS

3.1. Decreto-Lei 986, de 21 de outubro de 1969- Institui

normas básicas sobre alimentos.

3.2. Portaria SVS/MS na 912, de 13 de novembro de 1998 -

Disposições gerais para embalagens e equipamentos plásticas em con-

1.1tOcom alimentos.

. 3.3. Portaria SVSIMS na 30, de 18 de março de 1996 -

Critérios gerais e classificação de materiais para embalagens c equipamentos

em contato com alimentos.

4.COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

A comprovação de que a etapa A, descrita no item 2.1.4.,

gerou flocos secos de PET reciclado prontos para a fabricação de pré

formas compatíveis com sua utilização para fabricação de embalagens

de PET multicarnada deve ser verificada através das determinações,

cujos limites e metodologia estão estabelecidos nos regulamentos

técnicos correspondentes:

4.l.pH do extrato aquoso

4.2.solúveis em ácido clorídrico

4.3. cinzas

4.4.teor de voláteis

4.5. viscosidade intrínseca.

4.6. As embalagens de PET multicamada devem cumprir

com os seguintes requisitos específicos:

4.6.I.A espessura da camada barreira funcional deve ser

maior que 25 mm

4.6.2.A espessura da camada de PET recielado eleve ser

menor que 200 rnm.

4.6.3.A vida útil do produto embalado não deve ser superior

a um ano.

4.6.4.Devem ser utilizadas somente em condições de enchimento

e conservação à temperatura ambiente ou abaixo da ambiente.

4.6.5.A embalagem deve ser utilizada somente para conter

. bebidas não alcoólicas earbonatadas.

As determinações da espessura e a avaliação da uniformidade

das camadas devem ser realizadas em várias seções de diferentes

zonas da embalagem e corno mínimo na seção de menor espessura, de

acordo com o formato da 'embalagem. Os corpos de prova devem ser

cortados com lâmina afiada de forma a evitar, o máximo possível,

deformações na região do corte. A medição da espessura e a avaliação

da uniformidade das camadas deve ser determinada por meio

de instrumento ótico adequado.

5. IDGIENE

5.1. A habilitação dos estabelecimentos fornecedores de flocos

de PET rcciclado para fabricação de embalagens de PET multicamada

descartáveis para bebidas não alcoólicas carbonatadas e a

aprovação do processo utilizado pela empresa são de incumbência da

autoridade sanitária competente, que, a seu critério, poderá inspecionar

o estabelecimento. A estas empresas será requerido que disponham:

5.1.1. Instalações c equipamentos adequados para o acondicionamento

e processamento do PET pós-consumo e de descarte

industrial. 5.!.2. Pessoal especificamente treinado para atuar em todas

as fases do processo.

5.!.3. O PET pós-consumo deve provir de sistemas de coleta

de materiais reciclãvcís que garantam níveis aceitáveis de contaminação

ffsica e química do material, originando flocos conforme o

item 4 deste regulamento.

5.!.'1. Procedimentos escritos e seus registros de aplicação

sobre Boas Práticas de Fabricação.

5.1.5. Fluxograma detalhado do processo e o sistema de

monitoramento dos mesmos.

5.1.6 Registros da origem e identificação do PET põs-consumo

e de descarte industrial.

'i 1.7 Registro dos resultados do controle do processo.

5.1.8. Registro de destino dos lotes de sua produção.

5.2.A habilitação dos estabelecimentos produtores de embalagens

descartáveis de PET multicamada para bebidas não alcoólicas

carbonatadas e a aprovação do processo utilizado pela empresa

são de incumbência da autoridade sanitária competente, que, a seu

critério poderá inspecionar o estabelecimento. A estas empresas será

requerido que disponham:

5.2.l.Instalaçõcs e equipamentos adequados para a fabricação

de embalagens de PET multicamada

5.2.2.Pcssoal especificamente treinado para atuar em todas as

fases do processo de fabricação.

5.2.3.Procedimentos escritos e seus registros de aplicação

sobre Boas Práticas de Fabricação.

5.2.4.Fluxograma detalhado do processo, indicando os pontos

críticos de risco para a saúde e o sistema de monitoramento dos

mesmos.

5.2.5. Procedimentos de controle do processo de fabricação

das embalagens de PET multicamnda que permitam a validação do

mesmo.

5.2.6. Registro dos resultados de controle do processo.

5.2.7.Registro dos resultados do controle da espessura das

camadas: interna (barreira funcional) e intermediária (rcciclada) da

embalagem e da avaliação da uniformidade das mesmas.

5.2.8.Registro do destino dos lotes de sua produção.

5.2.9.Registro da quantidade de descarte industrial gerado na

produção e o destino do mesmo.

6.ROTULAGEM

Na rotulagem das embalagens de PET multicarnnda, além

dos dizeres estabelecidos em legislação específica, deve ser incluída a

expressão: "Embalagem para uso exclusivo para refrigerantes"

PORTARIA N~ 988, DE 8 DE DEZEMBRO DE 1998

CONSULTA PÚBLICA

Objetivo: Proposta de Regulamento Técnico

para Fixação de Identidade e Qualidade

a que deve obedecer o Creme Vegetal.

Origem: Grupo Trabalho instituído pela

Portaria no 510 de 23 de junho de 1998 da

Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério

da Saúde.

O Secretário de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde,

no uso de suas atribuições legais e considerando a necessidade de

constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de

alimentos, visando a proteção à saúde da população e a necessidade

de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que

deve obedecer o Creme vegetal, resolve:

Art. I" Submeter à consulta pública a proposta de Regulamento

Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade a que deve

obedecer o Creme Vegetal, constante do texto Anexo desta Portaria.

Art. 2" Conceder o prazo de 45 (quarenta e cinco) dias, a

contar da data de publicação desta Portaria, para que sejam apresentadas

sugestões fundamentadas relativas à proposta de Regulamento

Técnico de que trata o art. I".

Art. 3" Informar que as sugestões deverão ser encaminhadas,

por escrito, para o seguinte endereço: Ministério da Saúde, SECRETARIA

DE VIGILÂNCIA SANITARIA, Esplanada dos Ministérios,

bloco G - 90 andar, CEP 70058-901 - Brasília - DF, e-rnail diali@

saude.gov.br

Art. 4" Comunicar que, a consolidação do texto final do

"Regulamento Técnico", será procedida por esta Secretaria, com a

colaboração do Grupo de Trabalho responsável pela proposta.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE

E QUALIDADE DE CREME VEGETAL

O Secretário de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde,

no uso de suas atribuições legais e considerando:

a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de

controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da

população e a necessidade de fixar a identidade e as características

mínimas de qualidade a que devem obedecer o CREME VEGETAL,

resolve:

Art. I" Aprovar u Regulamento Técnico referente a CREME

VEGETAL, constante do anexo desta Portaria.

Art. 2" As empresas têm o prazo de 180{cento e oitenta) dias,

.t contar da data da publicação deste Regulamento, para se adequarem

ao mesmo.

Ar!. 3" O descumprimento desta Portaria constitui infração

,;anit.iri.t sujeitando os infratores às penalidades da Lei n" 6.437, de 20

de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4" Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação,

revogadas as disposições em contrário.

**Diário Oficial**

I. ALCANCE

1.1. Objetivo

Fixar a identidade e os requisitos mínimos de qualidade a

que deve obedecer o Creme Vegetal.

1.2. Âmbito de aplicação

O presente Regulamento aplica-se ao Creme Vegetal conforme

definido no item 2.1. Excluem-se deste regulamento a Maionese

e os queijos cremosos "cheese spreads".

2. DESCRIÇÃO

2. I. Definição

Creme Vegetal é o alimento é em forma de emulsão plástica,

cremoso ou líquido, do tipo água/óleo, produzida a partir de óleos

*elou* gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes, contendo

no máximo 95% *(mim)* e no mínimo 10% *(mim)* de lipídios

totais.

2.3. Designação

O produto será designado por Creme Vegetal.

3. REFERÊNCIAS

3.1. Codex Alimentarius *(FAOIWHO),* Report of lhe Fifteenth

Session of the Codex Committee on Fats and Oils, ALINORM

97117, 1996, Londres, Reino Unido,63 p.

3.2. Ofticial Methods of Analysis of AOAC INTERNA TIONAL,

13" edição, AOAC INTERNATIONAL, Maryland, E.U.A.

1997, ou última edição.

3.3. União Europcia, Regulamento (CE) N° *2991/94* do Conselho

de 5 de Dezembro de 1994, Institui normas relativas às matérias

gordas para barrar. Jornal Oficial das Comunidades Européias. N" L

*31612,* 9 dezembro 1994.

3.4. VANDERZANT, Carl, SPLITTSTOESSER, Don F.,

Com pendi um of Methods for the Microbiological Examination of

Foods; American Public Health Association,APHA, 3". Edição,

Edwards Brothers Ann Arbor, E.U.A. 1992 ou última edição.

4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

4. I. Composição

4. I . I. Ingredientes obrigatórios.

- Óleos e/ou gorduras vegetais.

- Água.

Os óleos *elou* gorduras poderão ser modificados no todo ou

em parte, por hidrogenação elou interesterificação *elou* por fracionamento

*elou* por outro processo tecnologicamente adequado.

4.1.2. Ingredientes Opcionais:

- Sal (cloreto de sódio)

- Amidos *elou* amidos modificados

- Açúcares *elou* glicídios (exceto poliálcoois)

- Proteínas comestíveis

- Malto dcxtrina

- Ácidos graxos essenciais

- Vitaminas elou minerais

- Culturas de fermentação de" ácido láctico *elou* produtoras de

aromas

- Gema de ovo

- Leite e seus constituintes

- Gordura láctea - não mais que 3% do teor total de lipídios

4.2. Requisitos

4.2.1. Caracterfsticas Sensoriais

- Aspecto: emulsão plástica, homogênea, uniforme

- Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea

- Sabor e odor : característico ou de acordo com os ingredientes

de sua composição

4.2.2. Características Físicas e Químicas

- Lipídios totais: máximo de 95% e mínimo de 10%.

4.2.3. Acondicionamento

O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas

às condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram

ao produto a proteção necessária.

4.2.4. Condições de conservação:

O Creme Vegetal deve ser conservado e comercializado em

temperatura indicada pelo fabricante.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE

FABRICAÇÃO

É permitida a utilização de aditivos intencionais e coadjuvantcs

de tecnologia conforme legislação espeeífica.

6. CONTAMINANTES

Devem estar em consonância com os níveis toleráveis na

matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica.

7. HIGIENE

7. I Considerações Gerais .

O produto deve ser processado, acondicionado, armazenado,

conservado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação,

atendendo a legislação específica

7.2. Critérios Macroscópicos

Deve obedecer à legislação específica.

7.4. Critérios Microscópicos

Deve obedecer à legislação específica

7.3. Critérios Microbiológicos

Deve obedecer à legislação específica.

S. PESOS E MEDIDAS

Deve obedecer à legislação específica.

9. ROTULAGEM

Deve obedecer à legislação específica.

9. I. Deve ainda constar do painel principal o percentual de

lipídios totais de forma clara, destacada c precisa.

10. MÉTODOS DE ANÁLISE/AMOSTRAGEM

A avaliação da identidade e qualidade deverá ser realizada de

acordo com os planos de amostragem e métodos de análise adotados

*elou* recomendados pela Association of Official Analytical Chemists

(AOAC), pela Organização Internacional de Normalização (ISO), pelo

Instituto Adolfo Lutz, pelo Food Chemicals Codex, pela American

Public Health Association (APHA), pelo Bacteriological Analytical

Manual (BAM) e pela Comissão do Codex Alimentarius e seus co-

-~--.--~--~~-~-

nO 236-E, quarta-feira, 9 de dezembro de 1998

/S5N 1415-1537

mitês específicos, até que venham a ser aprovados planos de amostragem

e métodos de análises pelo Ministério da Saúde.

RETIFICAÇÃO

Na Portaria n2 742, de 16 de setembro de 1998, da Secretaria

de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, publicada no D.OE

de 21 de setembro de 1998, o Anexo II D-25 DlURON, o item i)

Emprego agropecuário, onde se lê:

i) Emprego agropecuário. Autorizado conforme indicado. Modalidade

de emprego: aplicação em pôs- plantio e pré-emergência das ervas

daninhas em culturas de abacaxi, alfafa, algodão, banana, cacau, café,

cana-de-açúcar, cítrus e uva. No plantio direto da soja, trigo e milho

e em canais de irrigação.

Culturas Limite Máximo de

Resíduos

Intervalo de Scgurana

Frutos

Abac~ O...l

Banana O I

Citrus O I

Uva O I

Sementes de olcaginosa~

s .\_ .. \_

S.o.lll\_\_\_\_\_ Q~2jJ..wrL\_.\_\_\_ [21\_\_

Alod\_ã!-L \_\_ . QJmllll 12'O\_4h"IL\_\_ .\_.\_

Alimentos para animill.

i!. \_\_ . \_

Mfufa..l'Q~1J1 2.•i.limm 3.!Lc!.iªL \_

QUJtQ,'LeLo\_dutQL. . . \_ o

Cacau 0"lnpJ!l 6Q..!-lias .\_

Ca(é Ummn\_\_ .\_ 3~0\_d\_i\_as \_

Can.i!-\iç-:.:l.ÇJÍÇ1!t\_ 0....!.lm1J1\_\_ 1,i0 dias

Ce.Hlll.is \_

Triao \_

Milho

140 dias

14 dias

110 dias

100 dias

O.Jl~l!llin ~ 4L- \_

Q.•D. .:iPJllil\_\_ 2)

(2) Intervalo de Segurança não determinado devido a modalidade de

emprego.

Leia-se:

i) Emprego agropecuário: autorizado conforme indicado. Modalidade

de emprego: aplicação em pós-plantio e pré-emergência das ervas

daninhas em culturas de abacaxi, alfafa, algodão, banana, cacau, café,

cana-de-açúcar, citrus e uva. No plantio direto da soja, trigo e milho

e em canais de irrigação. Aplicação na parte aérea, como desfolhante

na cultura do algodão.

Culturas Limite" Máximo de Intervalo de Seguran-

Resíduos a

Frutos

Abacaxi O 100m 140 dias

Banana O 100m 14 dias

Citrus O lnnm 110 dias

Uva O 100m 100 dias

Sementes de oleagi-

~a.s

Soia O200m 2)

Alaodão O Innm 7 dias \*

Alaodão O IOJllil 120 dias

Alimentos para animais

Alfafa, Forraaem 2000m 30 dias

Outros Produtos

Cacau O lnnm 60 dias

Café 1000m 30 dias

Cana-de-acücar O lnnm 150 dias

Cereais

Tri!!o 0050nm 2)

M.i1ho 00500m 2)

(2) Intervalo de Segurança não determinado devido a modalidade de

emprego. \* = Uso como desfolhante.

(Of. El. n2 *229/98)*