

Frutas e Hortaliças embaladas

Aspectos Legais



A embalagem é instrumento de identificação, proteção, movimentação e exposição das frutas e hortaliças frescas.

Ela identifica o produto e o seu responsável.

A embalagem bem rotulada é o primeiro passo na construção da marca do produtor que investe na diferenciação do seu produto.



Instrução Normativa Conjunta Nº 9, de 12/11/2002

ANVISA

Art. 1º As embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas "in natura" devem atender, sem prejuízo das exigências dispostas nas demais legislações específicas, aos seguintes requisitos:

I - as dimensões externas devem permitir empilhamento, preferencialmente, em palete ("pallet") com medidas de 1,00 m (um metro) por 1,20 m (um metro e vinte centímetros);

II - devem ser mantidas íntegras e higienizadas;

III - podem ser descartáveis* ou retornáveis; as retornáveis devem ser resistentes ao manuseio a que se destinam, às operações de higienização e não devem se constituir em veículos de contaminação;

IV - devem estar de acordo com as disposições específicas referentes às Boas Práticas de Fabricação, ao uso apropriado e às normas higiênico-sanitárias relativas a alimentos;

V - as informações obrigatórias de marcação ou rotulagem, referentes às indicações quantitativas, qualitativas e a outras exigidas para o produto devem estar de acordo com as legislações específicas estabelecidas pelos órgãos oficiais envolvidos.

* Madeira, Papelão, etc.

Art. 2º Para efeito desta Instrução Normativa Conjunta, entende-se por produtos hortícolas as frutas e hortaliças "in natura", não processadas e colocadas à disposição para comercialização.

Art. 3º O fabricante ou o fornecedor de embalagens de produtos hortícolas deve estar identificado nas mesmas, constando no mínimo a sua razão social, o número do CNPJ e o endereço.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade do fabricante informar as condições apropriadas de uso, tais como o peso máximo e o empilhamento suportável, as condições de manuseio, bem como se a mesma é retornável ou descartável.



**Higienizadas
Periodicamente**

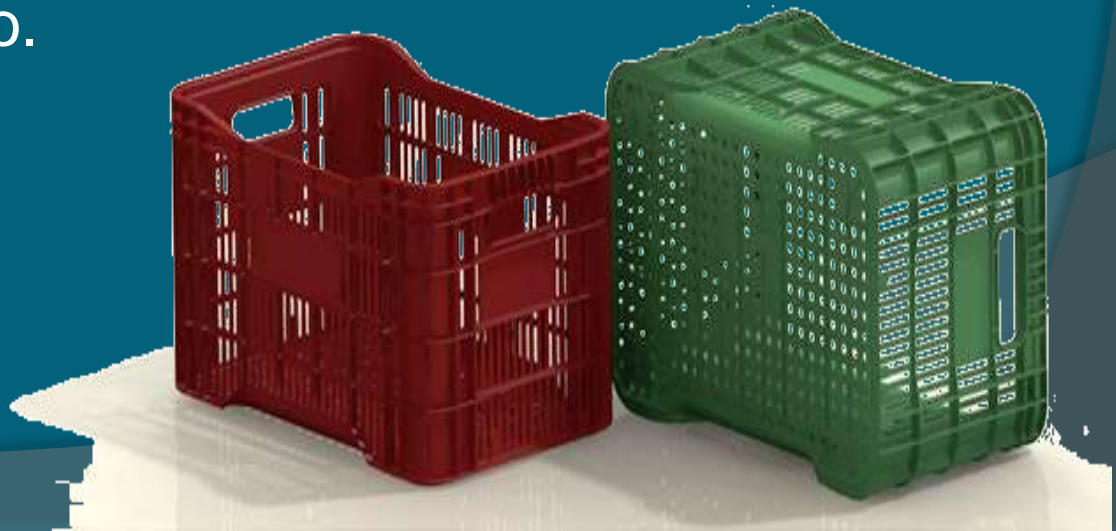
Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997

ANVISA

4 – Princípios gerais Higiênico-Sanitários das matérias para alimentos Produzidos/Industrializados

4.5.2- Equipamentos e recipientes que são utilizados nos diversos processos produtivos não devem constituir um risco à saúde.

Os recipientes que são reutilizáveis devem ser fabricados de material que permita a limpeza e desinfecção completa. Uma vez usados com matérias tóxicas não devem ser utilizados posteriormente para alimentos ou ingredientes alimentares sem que sofram desinfecção.



Portaria Nº 326, de 30 de julho de 1997

ANVISA

4.7- Transporte

4.7.1- Meios de transporte:

Os meios de transporte de alimentos colhidos, transformados ou semi-processados dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para o fim a que se destinam e constituídos de materiais que permitam o controle de conservação, da limpeza, desinfecção e desinfestação fácil e completa.





Rotulagem

O que é a Rotulagem?

Conjunto de menções e indicações, inclusive imagem e marca de fabrico ou de comércio, respeitantes ao produto alimentar que figuram sobre a embalagem em rótulo, etiqueta, cinta, gargantilha, letreiro de documento, acompanhando ou referindo-se ao respectivo produto.

O rótulo é a “Carteira de Identidade” de um produto, por isso, para além da função publicitária, o rótulo deve ser fundamentalmente um meio de informação que facilita ao consumidor uma escolha adequada e uma atuação correta na conservação e consumo do produto. Assim, as indicações devem ser completas, verdadeiras e esclarecedoras quanto à composição, qualidade, quantidade, validade ou demais características que entrem na composição do produto.

Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor

3.4. A rotulagem dos alimentos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do país de destino deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. Esta etiqueta pode ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.

Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002

5. INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA NA ROTULAGEM:

Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- * Denominação de venda do alimento
- * Lista de ingredientes
- * Conteúdos líquidos
- * Identificação da origem
- * Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados
- * Identificação do lote
- * Prazo de validade (Com as condições de Conservação)
- * Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário
- * Presença de Glúten (Lei nº 10674, de 16/05/2003)
- * Presença de Corante Tartrazina (Resolução RE nº 2562, de 07/10/2005)

Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002

6.6. Prazo de Validade

6.6.1. Caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:

a) deve ser declarado o "prazo de validade";

f) apesar do disposto no item 6.6.1 (a), não é exigida a indicação do prazo de validade para:

frutas e hortaliças frescas, incluídas as batatas não descascadas, cortadas ou tratadas de outra forma análoga;



Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002

6.6.2. Nos rótulos das embalagens de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.

Em particular, para os alimentos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano de fabricação.



*Departamento de
Vigilância Sanitária
Goiânia-Goiás*

Obrigado!