

Decreto Nº 12.486, de 20 outubro de 1978

Aprova Normas Técnicas Especiais Relativas a Alimentos e Bebidas

PAULO EGYDIO MARTINS, GOVERNADOR DO ESTADO DE PAULO, usando de suas atribuições legais,
Decreta:

Artigo 1.º - Ficam aprovadas as Normas Técnicas Especiais, anexas a este decreto, que complementam o Decreto nº 12.342, de 27 de setembro de 1978, na parte relativa a Alimentos e Bebidas.

Artigo 2.º - Fica expressamente revogado o Decreto nº 52.504, de 28 de julho de 1970, que aprova as Normas Técnicas Especiais relativas a Alimentos e Bebidas.

Artigo 3.º - Este decreto entrará em vigor no dia 1.º de janeiro de 1979.

Palácio dos Bandeirantes, 20 de outubro de 1978.

PAULO EGYDIO MARTINS

Walter Sidney Pereira Leser, Secretário da Saúde

Publicado na Secretaria do Governo, aos 20 de outubro de 1978.

Maria Angélica Galiazzi, Diretora da Divisão de Atos Oficiais

NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS RELATIVAS A ALIMENTOS E BEBIDAS

As presentes Normas Técnicas Especiais (NTA) têm por objetivo normalizar e padronizar alimentos e bebidas. Foram obedecidas nas presentes Normas Técnicas Especiais as especificações ou normas próprias de Alimentos e Bebidas constantes da legislação federal vigente.

As condições de uso de aditivos intencionais e a tolerância máxima de aditivos intencionais e incidentais em alimentos e bebidas, obedecem ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) ou da Câmara Técnica de Alimentos (CTA) do Ministério da Saúde.

NTA 60

ÁGUAS DE CONSUMO ALIMENTAR

1. DEFINIÇÃO

São consideradas águas potáveis, as águas próprias para a alimentação. Esta Norma trata somente de águas potáveis, excluídas dos minerais.

3. CLASSIFICAÇÃO

I - Águas para o abastecimento público - captadas por quaisquer processos, tratadas ou não, devendo satisfazer as seguintes características:

Aspecto - límpido

Odor - nenhum, ou cheiro de cloro levemente perceptível

Cor - recomendável até 10; tolerável até 20

Turbidez - recomendável até 2; tolerável até 5

Resíduo seco - até 500 mg/litro

pH - entre 5 e 9

Oxigênio consumido - até 2,5 mg/litro em oxigênio

Nitrogênio nítrico - até 10mg/litro em nitrogênio
Ferro - até 0,3 mg/litro em ferro
Cloretos - até 250 mg/litro em íon cloreto
Sulfatos - até 250 mg/litro em íon sulfato
Cloro residual - até 0,3 mg/litro em cloro
Não serão tolerados resíduos de pesticidas e outras substância estranhas.

II - Águas para o consumo particular:

a) Águas de fonte - aquelas que provêm de fontes naturais e que afloram naturalmente à superfície do solo. Deverão satisfazer às seguintes características:

Aspecto - límpido

Cor - até 5

Odor - nenhum

Turbidez - até 5

Resíduo seco - até 500 mg/litro

pH - entre 4 e 10

Alcalinidade de hidróxidos - zero

Alcalinidade de carbonos - até 120 mg/litro em CaCo₃

Oxigênio consumido - 2,0 mg/litro em oxigênio

Dureza total - até 300 mg/litro em CaCo₃

Nitrogênio amoniacal - até 0,05 mg/litro em nitrogênio

Nitrogênio albuminóide - até 0,08 mg/litro em nitrogênio

Nitrogênio nitroso - ausente. Poderá ser tolerado um teor até 0,02 mg/litro em nitrogênio, em face de exames bacteriológicos satisfatórios.

Nitrogênio nítrico - até 2,0 mg/litro em nitrogênio. Poderá ser tolerado um teor até 5,0 mg/litro, em face de exames bacteriológicos satisfatórios.

Ferro - até 0,3 mg/litro em ferro

Cloretos - até 100 mg/litro em íon cloreto

Não serão tolerados resíduos de pesticidas e outras substâncias estranhas.

b) Águas de poço - captadas por qualquer processo e que não sofreram qualquer tratamento; deverão satisfazer às seguintes características;

Aspecto - límpido

Odor - nenhum

Cor - até 30

Turbidez - até 10

Resíduo seco - até 500 mg/litro

pH - entre 5 e 10

Alcalinidade de hidróxidos - zero

Alcalinidade de carbonatos - até 120 mg/litro em CaCo₃

Alcalinidade de bicarbonatos - até 250 mg/litro em CaCo₃

Dureza total - recomendável até 100 mg/litro; tolerável até 200 mg/litro em CaCo₃

Oxigênio consumido - até 3,5 mg/litro em oxigênio.

Nitrogênio amoniacal - até 0,08 mg/ litro em nitrogênio.

Nitrogênio albuminóide - até 0,15 mg/litro em nitrogênio.

Nitrogênio nitroso - ausente. Poderá ser tolerado um teor até 0,02 mg/litro em nitrogênio, em face de exames bacteriológicos satisfatórios.

Nitrogênio nítrico - até 2,0 mg/litro em nitrogênio. Poderá ser tolerado um teor até 6,0 mg/litro em face de exames bacteriológicos satisfatórios.

Ferro - até 0,3 mg/litro em ferro.

Cloretos - até 250 mg/litro em íon cloreto.

Não serão tolerados resíduos de pesticidas e outras substâncias estranhas.

As águas para o consumo particular que apresentarem valores diferentes dos estabelecidos nesta Norma, não serão consideradas impróprias para o consumo, desde que tenham sido submetidas a tratamento adequado para enquadrá-las dentro de padrões de potabilidade.

As águas de fonte que não obedecerem às características desta Norma, embora possam ser tornadas potáveis por tratamento adequado, não poderão ser denominadas "água de fonte" para efeito de comercialização.

As águas para o consumo alimentar que não tiverem sido tratadas e apresentarem teor de nitrogênio amoniacal superior a 0,08 mg/litro em N₂, ou nitrogênio albuminóide superior a 0,15 mg/litro em N₂, ou nitrogênio nitroso superior a 0,05 mg/litro em N₂, serão consideradas impróprias para o consumo, a menos que sofram processo de purificação que as torne potáveis.

As águas destinadas ao consumo que tiverem teor de nitrogênio nítrico superior a 10 mg/litro em N₂, serão consideradas impróprias para o consumo alimentar.

Serão considerados impróprias para o consumo alimentar, as água que tiverem íons em teores superiores aos abaixo relacionados:

| | |
|----------------|---------------|
| Fluoretos..... | 1,0 mg/litro |
| Arsênico..... | 0,05 mg/litro |
| Cobre..... | 1,0 mg/litro |
| Chumbo..... | 0,05 mg/litro |
| Zinco..... | 5,0 mg/litro |
| Bário..... | 1,0 mg/litro |
| Selênio..... | 0,01mg/litro |
| Manganês..... | 0,05 mg/litro |
| Cádmio..... | 0,01 mg/litro |
| Cromo-VI..... | 0,05 mg/litro |
| Cianetos..... | 0,2 mg/litro |

As águas destinadas ao preparo de produtos alimentícios tais como: refrescos, refrigerantes, sorvetes, xaropes, gelos e outros produtos, deverão obedecer aos padrões estabelecidos nesta Norma.

As águas expostas à venda devem obedecer aos padrões de potabilidade das águas de fonte.

7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As águas de consumo alimentar deverão obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: ausência em 100 ml.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

9. ROTULAGEM

No rótulo das águas de fonte industrializadas deverá constar a denominação do produto, a sua natureza, o nome e a localização da fonte.