

Nota Interpretativa n.º 5/2002
2006.10.25

Indústria de Sumos e Refrigerantes
(aplicação do Decreto-Lei n.º 194/2000, de 21 de Agosto)

No âmbito do GT Agro-alimentar, levantou-se a questão sobre se a Indústria de Sumos e Refrigerantes (CAE 15892 – Fabricação de refrigerantes e de outras bebidas não alcoólicas, n.e.¹) deveria estar abrangida pela categoria 6.4bii do Anexo I do Decreto-Lei n.º 194/2000, de 21 de Agosto (Diploma PCIP).

A categoria 6.4bii do Anexo I do diploma PCIP, aplica-se a:

“Instalações destinadas a (:) Tratamento e transformação destinados ao fabrico de produtos para a alimentação humana e ou animal, a partir de (:) Matérias-primas vegetais com uma capacidade de produção de produto acabado superior a 300 t por dia.”

definição que, genericamente, corresponde ao estabelecido pela Directiva 96/61/CE, de 24 de Setembro (directiva IPPC) para a mesma categoria.

De acordo com o referido na Nota Interpretativa n.º 1/2005 – Indústria dos Alimentos, Bebidas e Leite, entende-se por **“tratamento e transformação”** todas as operações que, modificando ou não as características da matéria utilizada, são essenciais para o seu posterior processamento ou comercialização. Por outro lado, o termo **“matérias primas-vegetais”** refere-se habitualmente a qualquer material, processado ou não, utilizado como “input” no processo industrial”.

Assim, sendo os sumos e os refrigerantes produtos destinados ao consumo humano, os que forem feitos a partir de matérias primas de origem vegetal (por exemplo à base de concentrados de sumos de fruta), estarão no âmbito da abrangência do Diploma PCIP.

Deste modo, torna-se necessário analisar a questão de saber quais as operações normalmente efectuadas numa linha de processo de fabricação de sumos e refrigerantes que podem constituir actividades de “tratamento e transformação”.

Na Figura 1 é apresentado um diagrama geral de processo na Indústria de Sumos e Refrigerantes².

Das operações realizadas, configuram operações de tratamento e de transformação: a pasteurização, a filtração, a mistura/diluição, a gaseificação e o tratamento de água. Ficam de fora do âmbito de abrangência as operações de refrigeração e as relacionadas com o embalamento.

¹ Compreende a fabricação de bebidas refrescantes sem álcool (refrigerantes de frutos, limonadas, colas, águas tónicas, etc.). Inclui a produção de xaropes de frutos e de pós para bebidas. Não inclui: fabricação de sumos de frutos e de produtos hortícolas (15320), in INE (1992) “Classificação Portuguesa das actividades económicas (CAE – Rev. 2), Lisboa;

² Nem todas as instalações terão o diagrama especificado, com todas as suas operações. Daí a necessidade de avaliar o tipo de processo caso a caso.

Exemplo de Linha de Processo na Indústria de Refrigerantes

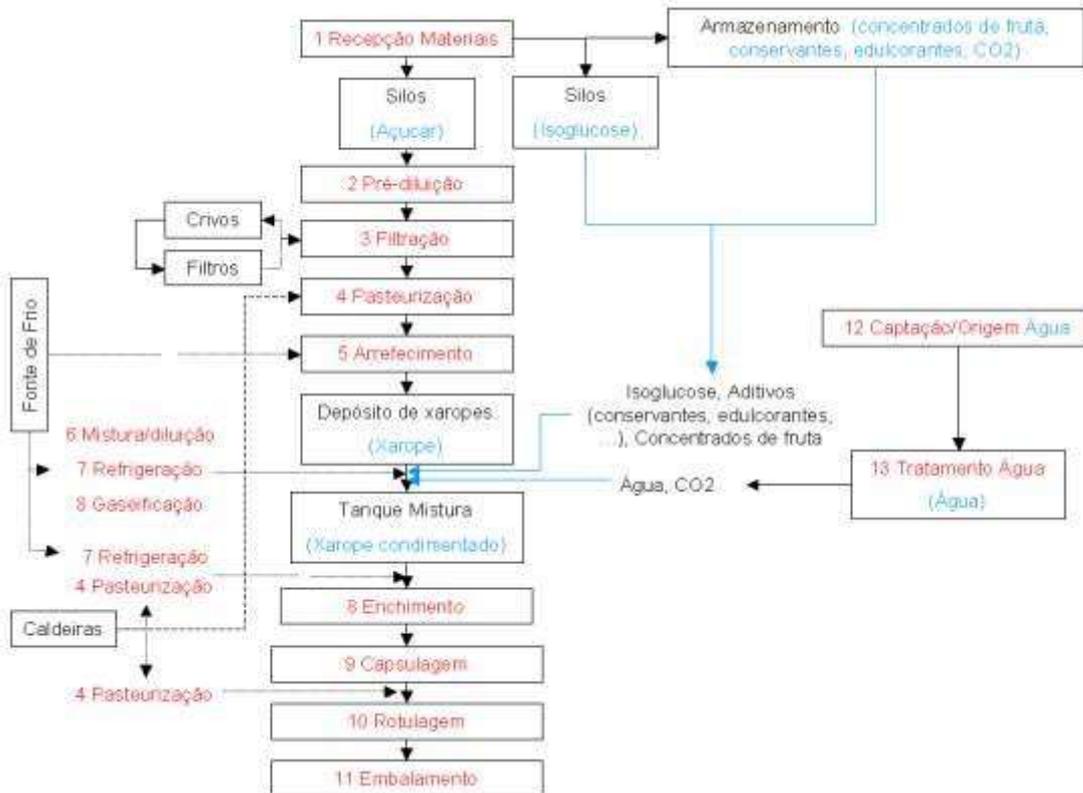


Figura 1 – Exemplo de Linha de Processo na Indústria de Refrigerantes

Tendo em conta o referido anteriormente, na generalidade, a Indústria de Sumos e Refrigerantes pertence ao âmbito de abrangência do diploma PCIP, ficando as suas instalações abrangidas desde que a sua capacidade instalada³ seja superior a 300 toneladas de produto acabado por dia.

Além do critério de capacidade de produção, deverão também ser averiguadas as operações realizadas na produção do sumo ou do refrigerante, bem como toda a linha na sua capacidade conjunta, devendo ser considerados eventuais estrangulamentos à capacidade das linhas. Além disso, deverá ser tida em conta a origem das matérias primas, sendo que, por exemplo, bebidas aromatizadas a partir de aromas artificiais, deverão ser excluídas do âmbito PCIP, por não terem como matéria prima materiais de origem vegetal.

³Na Nota Interpretativa n.º 1/2005 – Indústria dos Alimentos, Bebidas e Leite, encontram-se especificadas os principais aspectos a ter em consideração na determinação da capacidade instalada de uma instalação