



POP – PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 03 ROTULAGEM		Página: 01 a 13
Elaborado em:	Versão: 01	

1. OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos para avaliação e registro de rótulos de produtos de origem animal junto ao SIM.

1.2 ABRANGÊNCIA

Em todos os serviços e estabelecimentos registrados nos SIMs dos municípios consorciados no CISGA.

2. PROCEDIMENTO

Os registros de rotulagem devem ser apresentados em Processo Administrativo individual e serem arquivados em Pasta Específica.

O(a) MVO deve atentar principalmente ao processo de fabricação. No processo de fabricação, deve verificar se a empresa possui capacidade e equipamentos para a produção do produto em questão e se não haverá interferência no fluxo de produção dos produtos já registrados.

3. INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO PARA REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS DE ORIGEM ANIMAL

O formulário deve ser preenchido de preferência por computador, os croquis dos rótulos deverão ser apresentados impressos e em meio digital (por e-mail), à exceção do comprovante de pagamento da taxa de registro de produtos, que deverá ter uma via da original enviada. A taxa de registro de produtos deverá ser paga apenas uma vez para cada produto e não se aplica aos demais casos previstos no item “solicitação” do formulário. Todos os rótulos deverão ser registrados e qualquer modificação deve ser enviada ao SIM para análise. Rótulos lançados no mercado sem o devido registro acarretarão autuação da empresa. O formulário deverá ser preenchido por computador.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

SIM DO ESTABELECIMENTO – Colocar o número do SIM do estabelecimento. Se o estabelecimento ainda não tiver número estabelecido, deixar em branco.

Nº DE REGISTRO SEQUENCIAL DO PRODUTO – Número do produto com 3 dígitos começando pelo 001 e sequencial. A numeração final do produto deverá ser definida pelo DIPOA.

RAZÃO SOCIAL – Citar a Razão Social completa do Estabelecimento (não confundir com marca usada pelo Estabelecimento).

CNPJ/CPF – Mencionar o nº do CNPJ ou CPF.

- **CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:**

A classificação do estabelecimento será determinada em função do tipo de atividade exercida. A classificação será definida após estudo técnico do DIPOA. Algumas classificações possíveis que podem ser usadas num preenchimento preliminar são:

- a) Os de carnes e derivados:**

- a. abatedouro frigorífico; e*

- b. unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.*

- b) Os de leite e derivados:**

- a. granja leiteira;*

- b. unidade de beneficiamento de leite e derivados;*

- c. queijaria.*

- c) Os de pescado e derivados:**

- a. abatedouro frigorífico de pescado; e*

- b. unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.*

- d) Os de ovos e derivados:**

- a. granja avícola; e*

- b. unidade de beneficiamento de ovos e derivados.*

- e) Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:**

- a. unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.*

- f) Estabelecimentos de armazenagem, fracionamento ou processamento:**

- a. unidade de beneficiamento de produtos de origem animal.*

- **ENDEREÇO:** Mencionar rua ou estrada, nº ou km.

- **TELEFONE(S):** Mencionar telefones fixos e/ou celulares.

- **E-MAIL:** Mencionar e-mails, se houver.

SOLICITAÇÃO:

Assinalar conforme o caso (poderá ser assinalado mais de um item).

- **IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: NOME DO PRODUTO:**

Mencionar o nome do produto conforme a nomenclatura oficial. Se existirem dúvidas quanto à nomenclatura, entrar em contato com o setor de Registro de Produtos e Rótulos para esclarecimentos. Uma listagem correspondente à nomenclatura de alguns tipos de produtos consta na Portaria nº 1 de 09 de outubro de 2001 do MAPA ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

- **MARCA COMERCIAL:**

Mencionar a(s) marca(s) comerciais, se houver. Lembramos que mais de uma marca para um mesmo produto implica a existência de mais de um tipo de rótulo.

- **TIPO DE RÓTULO:**

Mencionar o tipo de rótulo: impresso na própria embalagem, na forma de etiqueta, etc.

- **TIPO DE EMBALAGEM:**

Mencionar se a embalagem é de plástico, de papel, à vácuo, etc. Se o produto não possui embalagem isso deverá ser mencionado.

- **CONTEÚDO:**

Indicar a quantidade aproximada de produto acondicionado e a respectiva unidade de medida (Kg, g, L ou ml). Em se tratando de peso líquido, o mesmo deverá ser mencionado.

- **FORMA DE INDICAÇÃO, VALIDADE E LOTE:**

Mencionar de que forma a data de fabricação e também a de validade aparecerá no rótulo (à tinta, carimbo, datador, marcação com picotamento, etc.). Lembramos que a data de fabricação e validade deverá sempre ser expressa na forma DD/MM/AA. Mencionar também o lote de fabricação.

- **COMPOSIÇÃO:**

Iniciar a descrição pelos produtos que entram em maior quantidade (matéria prima, ex.: carnes ou leite), conforme a ordem decrescente dessas quantidades. Mencionar as quantidades em kg ou L e as respectivas proporções, sendo que a coluna das proporções deverá totalizar sempre 100%.

Para produtos *in natura* não é necessária a menção do peso ou proporção, bastando mencionar qual o produto e suas especificações mais genéricas, se for o caso (ex.: carne de bovino, mencionando os cortes que serão comercializados).

Os aditivos químicos deverão ser indicados pela função que exercem seguido do nome químico do produto (ex.: conservadores/ nitrato e nitrito de sódio). Em seguida ao nome químico, deverá ser mencionada a quantidade do aditivo que é recomendada para o uso pelo fabricante do mesmo (não confundir com a quantidade do aditivo que a empresa que está registrando o produto pretende usar na formulação). As quantidades máximas dos aditivos utilizados devem seguir a legislação vigente sendo o controle das mesmas responsabilidade da empresa.

- **AUTENTICACÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

- **PROCESSO DE FABRICAÇÃO – CONTROLE DE QUALIDADE – ESTOCAGEM E TRANSPORTE:**

Nesse item deverá ser descrito todo o processo de fabricação do produto da forma mais completa possível, mencionando todas as etapas, passo a passo. A seguir são indicados os principais quesitos que deverão ser mencionados conforme os tipos básicos de produtos.

- **Carne “*in natura*”:** mencionar o tempo de descanso regulamentar, banho de aspersão, forma de atordoamento, tempo de sangria, amarração de reto e esôfago, lavagem da cabeça em equipamento adequado, forma de higienização do instrumental (facas, serras) durante o abate e destino dado às condenas e demais despojos. No caso de miúdos deverão ser descritas as etapas da toaleta das vísceras e do “branqueamento” do mondongo, se for o caso. No caso de aves mencionar todas as etapas incluindo as temperaturas de escaldagem e de resfriamento, teste de absorção de água etc.
- **Conservas cárneas:** mencionar todas as etapas desde a moagem da carne, ordem de adição dos aditivos, tempo das fases de cura, defumação etc.
- **Leite e derivados:** mencionar tempo e temperatura de pasteurização do leite, tipo e tempo de salga de queijos, tempo de maturação, temperatura na sala de fatiamento (se for o caso) etc...

Lembramos que todos os produtos devem seguir as normas constantes nos **REGULAMENTOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE** emitidos pelo MAPA, quando houver. O Responsável Técnico da Indústria deverá manter-se atualizado quanto a referida legislação.

- **AUTENTICACÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

- **CONTROLE DE QUALIDADE:**

Deverão ser mencionados os seguintes itens de execução obrigatória relativos ao controle de qualidade: exame microbiológico de água bimestral, exame físico-químico de água semestral, exame microbiológico de produto mensal e exames de rotina do leite, se for o caso (gordura, EST, ESD, acidez, peroxidase, fosfatase, densidade, e presença de antibiótico). A empresa deverá também indicar a execução de exames médicos nos funcionários e a sua periodicidade. A empresa deverá mencionar se existe algum programa de controle de insetos e roedores. Outras medidas que a empresa adotar visando o controle de qualidade deverão ser também mencionadas nesse item.

- **ESTOCAGEM E TRANSPORTE:**

Estocagem diz respeito a estocagem do produto pronto enquanto estiver dentro da indústria. Indicar o local onde fica armazenado o produto depois de pronto (câmara fria, câmara de armazenagem etc.), a forma como se dá a armazenagem (caixas, prateleiras, ganchos etc.) e a temperatura de armazenagem.

Transporte diz respeito ao que tipo de veículo em que o produto é transportado até o ponto de venda, de que forma (caixas, em ganchos etc.) e a que temperatura.

- **AUTENTICACÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

Obs.: o formulário para registro de produtos (3 vias), deverá vir acompanhado dos croquis dos respectivos rótulos (quando for o caso) esses em meio digital.

- Legislações específicas sobre rotulagem estão disponíveis nos seguintes documentos oficiais:

- Resolução nº 259 de 23/09/2002 da ANVISA (aspectos gerais da rotulagem).

- Instrução Normativa nº 22, do MAPA, de 24/10/2005 (aspectos gerais da rotulagem de produtos de origem animal).

- Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021 (Altera o anexo da Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, que aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado).
 - RDC nº 272, de 14 de março de 2019 (Estabelece os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos).
 - Instrução Normativa nº 51, do MAPA, de 29/12/2006 (limites para aditivos em produtos cárneos)
 - Portaria SDA Nº 744, de 25 de janeiro de 2023 (Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açougue).
 - A Portaria INMETRO nº 327, de 28 de Julho de 2021 (conteúdo líquido de produtos cárneos).
 - Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021 (forma de indicação do conteúdo líquido e unidades de medida).
 - Decreto Estadual nº 53.848 de 21 de dezembro de 2017 (rotulagem específica da CISPOA).
 - Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 429 e Instrução Normativa nº 75, publicadas em outubro de 2020 (Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados).
 - Lei 10.674 da Presidência da República, de 16/05/2007 (prod. lácteos).
 - Lei 11.265 da Presidência da República, de 03/01/2006 (prod.lácteos).
 - RDC 222 da ANVISA de 05/08/2002 (prod. lácteos).
 - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA.
 - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (MAPA).
- * Ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.
- Lembramos que as empresas poderão ser autuadas pelos órgãos



normatizadores das legislações citadas em caso de descumprimento das mesmas. Os Responsáveis Técnicos das empresas deverão manter-se atualizados quanto às eventuais mudanças na legislação pertinente.

- **CONFECCÃO DO RÓTULO.**

Para confecção dos rótulos, entrar em contato com o SIM.

Se o rótulo contiver informação nutricional, deverá ser enviada declaração assinada pelo responsável pela confecção da mesma atestando que ela corresponde ao produto em questão.



ANEXO 1

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE REGISTRO, ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, CANCELAMENTO, FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

MODELO

Sr. **Diretor do DIPOA:**

A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com os outros setores do S.I.M.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:	Nº sequencial do produto:
Razão social:	
CNPJ/CPF:	Classificação do estabelecimento:
Endereço:	
Tel.(s):	E-mail:
Fax:	

SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro	<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação	<input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo
<input type="checkbox"/> Alteração de razão Social e/ou Categoria	<input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto	<input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo
<input type="checkbox"/> Cancelamento		

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto:		
Marca Comercial:		
Tipo de Embalagem:		
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade:		
DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO



COMPOSIÇÃO

FÓRMULA FECHADA

Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)

FÓRMULA ABERTA

Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
-------------	-----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA – CISGA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA - SICISGA

--	--	--

PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever todas as operações)

--

CONTROLE DE QUALIDADE

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA – CISGA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA - SICISGA

	ESTABELECIMENTO	TÉCNICO
--	-----------------	---------

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

ANEXO 2

	<p>CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA PREFEITURA MUNICIPAL DE NOME DO MUNICÍPIO – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –</p>	<p>BRASÃO DO MUNICÍPIO</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------

CHECK-LIST PARA REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

RAZÃO SOCIAL:		CPF/CNPJ:	
SIM Nº:		PRODUTO Nº:	
NOME PRODUTO:			

• Conferência das informações apresentadas através do Formulário Específico de Registro de Produtos e respectivo(s) croqui(s) do(s) rótulo(s) conforme §1º, do Art. XX da Instrução Normativa nº XX/XXXX.

• Para avaliação utiliza-se como base legal o disposto na IN 01/2021 (Rotulagem e embalagem) e na IN XX/XXXX (Carimbos oficiais), ambas anexas ao Decreto Municipal nº XXXX e, legislações complementares estaduais e federais pertinentes e aplicáveis ao registro do referido produto, em especial as dispostas no Anexo II da IN XX/XXXX e as que vierem a substituí-las ou alterá-las.

A – Formulário Específico de Registro de Produtos preenchido, datado e assinado corretamente?
 Sim, prosseguir avaliação. Não, registrar nas observações e indeferir o processo.

B – Os rótulos apresentados são: croqui rótulo impresso

C – A representação do carimbo do SIM atende o disposto na IN 02/2021?
 Sim, prosseguir avaliação. Não, registrar nas observações e indeferir o processo.

D – Os produtos de origem animal embalados NÃO DEVEM ser descritos ou apresentar rótulo que:	C	NC	NA
I - utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do produto de origem animal;			
II - atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;			
III - destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;			
IV - ressalte, em certos tipos de produtos de origem animal processado, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante;			
V - ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no produto de origem animal ou quando consumidos sob forma farmacêutica;			
VI - indique que o produto de origem animal possui propriedades medicinais ou terapêuticas; ou			
VII - aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.			

E – Apresentação e distribuição da informação obrigatória:

Art. 2º Deve constar do painel principal a denominação de venda do produto de origem animal, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.	C	NC	NA
Art. 3º O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação da denominação (nome) de venda do produto de origem animal e dos conteúdos líquidos, não será inferior a 1mm.			
Art. 4º A rotulagem de produto de origem animal embalado deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:	C	NC	NA
§1º Denominação (nome) de venda do produto de origem animal			
§2º Lista de ingredientes (apresentando sequencialmente: matéria-prima, ingredientes e aditivos, e cada classe em ordem decrescente de proporcionalidade na formulação)			
§3º Conteúdos líquidos: indicação de quantidade ou quando não for possível indicá-la, consta expressão "Deve ser pesado em presença do consumidor" e o peso da embalagem			
§4º Identificação da origem	C	NC	NA
1 - deverá ser indicado:			

2

	<p>CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA PREFEITURA MUNICIPAL DE NOME DO MUNICÍPIO - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL -</p>	<p>BRASÃO DO MUNICÍPIO</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------

a) o nome (razão social) do fabricante ou produtor; a.1) fracionador ou titular (proprietário) da marca;			
b) endereço completo;			
c) município e Estado;			
d) número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente;			
e) nome ou razão social e endereço do estabelecimento;			
f) nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado;			
g) carimbo oficial da Inspeção Municipal;			
h) categoria do estabelecimento: de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no SIM;			
i) CNPJ;			
j) a especificação "Indústria Brasileira";			
k) conservação do produto: deverão ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do produto "Mantenha Refrigerado de ...° a ...°" ou "Mantenha Sob Temperatura Ambiente";			
l) marca comercial do produto;			
m) data de fabricação (ou local reservado para este);			
n) prazo de validade (ou local reservado para este).			
II - identificação do lote;			
IV - indicação da expressão: Registro na Secretaria da Agricultura sob nº XXX/XXX S.I.M, onde serão indicados primeiro o número de registro do produto seguido do número de registro do estabelecimento, ambos com três casas decimais;			
V - instruções sobre o preparo e uso do produto;			
VI - informações nutricionais:		C	NC NA
e) expressão "Contém Gordura Vegetal";			
d) expressões "Contém glúten" ou "Não contém glúten";			
e) "Aromatizado Artificialmente", quando o produto utilizar aroma artificial;			
f) "Sabor de..." (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda;			
g) "Contém aromatizante" quando o produto utilizar aromas naturais;			
h) "Sabor de..." (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e "Contém aromatizante sintético idêntico ao natural" quando o produto utilizar aromas sintéticos idênticos aos naturais;			
i) "Sabor artificial de..." (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e "Colorido artificialmente" quando o produto utilizar corantes artificiais.			
j) Consta a expressão "alérgicos: contém" de acordo com a RDC 26/2015.			
Art. 5º No que se refere à rotulagem de produtos de origem animal específicos:		C	NC NA
I - Ovo			
II - Carne de aves			
III - Mel			
<p>Parecer Técnico: O produto e rótulo estão de acordo com a legislação vigente e, portanto, seu registro foi APROVADO.</p> <p>O produto e rótulo estão em desacordo com a legislação vigente e, portanto, seu registro foi INDEFERIDO sendo considerado INSATISFATÓRIO.</p>			

Em XXXX, de XXXX de XXXX.

CARIMBO E ASSINATURA