

SIM/POA PLANALTO-PR

REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS

REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS

1. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA N°22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005- Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado e suas alterações.

DECRETO N° 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017- Aprova o Novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, e suas alterações.

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização da rotulagem, das empresas registradas, enviada ao Serviço de Inspeção Municipal- SIM, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados. Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no SIM, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

3. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a todas as empresas registradas no SIM, sendo que a documentação de registro em duas vias deve ficar arquivada uma na sede do SIM e outra na empresa.

4. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico, responsável pelo SIM.

5. PROCEDIMENTO

A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM.

6. REGISTRO DE PRODUTO

Entendendo-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, do que trata o Título VII, Capítulo I, do Decreto 9.013.

a) **Avaliação dos Membros Descritivos:** todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (ANEXO 01), os mesmos devem ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal-SIM em 02 vias. O Médico Veterinário responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente especificada através do check list de rotulagem (ANEXO 02) e dará o parecer final quanto ao registro do produto. Depois de avaliados e aprovados as vias serão distribuídas uma na sede do SIM e a outra na empresa. Todas as vias devem estar assinadas e rubricadas pelos representantes da empresa ao entregar no serviço, o SIM fará sua avaliação e também deverá rubricar em todas as páginas e assinada e carimbada no respectivo campo. Após aprovados, o certificado de produtos deve ser atualizado conforme ANEXO 03.

b) **Avaliação de produto não regulamentado:** destinado à avaliação de produtos que não possuem regulamento técnico de identidade e qualidade – RTIQ. Para a aprovação do produto não regulamentado, o SIM poderá registrar produtos não regulamentados, desde que atendam os artigos 428 e 429 do Decreto Federal nº 9013/2017 do MAPA e suas atualizações. Deve ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com o laudo de análise Microbiológica o qual atesta a inocuidade, e o laudo Físico químico estabelecendo o padrão que deverá ser mantido. Os produtos que possuem legislação internacional traduzida devem anexar a mesma ao processo. Posteriormente a avaliação e aprovação pelo SIM. Verificar se o

produto já possui diretriz cadastrada pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA. Caso a diretriz deste produto não esteja cadastrada, cabe ao fiscal do SIM solicitar a mesma ao MAPA. O deferimento do produto somente acontece após a publicação da diretriz no sistema. Enquanto essa diretriz não estiver cadastrada, o produto não pode ser comercializado pelo estabelecimento.

c) **Avaliação da inocuidade e qualidade do produto para produção:** Após a avaliação e aprovação do memorial e do rótulo, o fiscal do SIM deve efetuar análise oficial microbiológica e físico-química.

d) **Frequência das atualizações:** Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

7. CONTROLE DE ROTULAGEM APROVADA

O Serviço de Inspeção Municipal – SIM efetua o controle dos rótulos aprovados através da verificação in loco na empresa, onde deverá coletar uma amostragem e avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM.

A verificação é realizada conforme frequência descrita no programa de trabalho, e o SIM devem dispor de registros auditáveis para comprovação. Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavrar RNC (Relatório de não conformidade). Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo do SIM.

8. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	/ /		Criação do Documento
02	/ /		Atualização
03	/ /		Atualização
04	/ /		Atualização
05	/ /		Atualização

9. ANEXOS

ANEXO 01

MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL			
Senhor Fiscal a firma abaixo qualificada, através do seu Representante Legal e do seu Responsável Técnico, requer que seja providenciado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, 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.			
SIM N°	N° SEQUENCIAL RÓTULO	DATA DE ENTRADA NO SIM	DATA DE APROVAÇÃO NO SIM
IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
RAZÃO SOCIAL: _____			
CNPJ:	INSCRIÇÃO PROD. RURAL:		
INSCRIÇÃO ESTADUAL:			
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			
ENDEREÇO: _____			
BAIRRO:	CEP:		
MUNICÍPIO:	UF:		
FONE:	E-MAIL:		
NATUREZA DA SOLICITAÇÃO			
<input type="checkbox"/> REGISTRO			
<input type="checkbox"/> REGISTRO DE PRODUTO NÃO REGULAMENTADO			

<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO		
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO		
<input type="checkbox"/> ADIÇÃO DE RÓTULOS		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO		
NOME:		MARCA:
CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO	CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM PRIMÁRIA	CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA
<input type="checkbox"/> Impresso na Embalagem	<input type="checkbox"/> Metal	<input type="checkbox"/> Ausência de Embalagem
<input type="checkbox"/> Etiqueta Adesiva	<input type="checkbox"/> Vidro	<input type="checkbox"/> Papelão
<input type="checkbox"/> Etiqueta Afixada (grampeada ou amarrada)	<input type="checkbox"/> Isopor	<input type="checkbox"/> Plástico
<input type="checkbox"/> Etiqueta Lacre	<input type="checkbox"/> Papel	<input type="checkbox"/> Outros: _____
<input type="checkbox"/> Gravado em Relevo	<input type="checkbox"/> Envoltório Natural/Artificial	
<input type="checkbox"/> Litografado/Gravado a Quente	<input type="checkbox"/> Plástico	
<input type="checkbox"/> Outros: _____	<input type="checkbox"/> Outros: _____	
CONTEÚDO: PESO/VOLUME		
QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO:		UNIDADE DE MEDIDA:
FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE		
DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE: <u>dd/mm/aa</u> ou <u>dd/mm/aa</u>		LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO:
COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Ordem decrescente)		
MATÉRIA PRIMA	Kg ou L	%

SUBTOTAL		
<p style="text-align: center;">INGREDIENTES/ ADITIVOS (Função, Nome e INS)</p> <p>*quando os aditivos estiverem em mix, a empresa deve obrigatoriamente descrever cada ingrediente do mix separadamente, apresentando a quantidade e a porcentagem isolada de cada um dos ingredientes do mix. Para descrição na lista de ingredientes (ordem decrescente) os ingredientes adicionados mais de uma vez devem ser somados.</p>		
	Kg ou L	%
SUBTOTAL		
TOTAL		
<p>Lista de ingredientes:*mencionar conforme a lista de ingredientes no rótulo.</p>		
<p>PROCESSO DE FABRICAÇÃO</p> <p>*Mencionar local tipo de equipamento, tempo e temperatura de todas as etapas da produção. De acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais aonde são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIQ, Decretos, etc.)</p>		
<p>MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO E FÍSICO QUÍMICO</p> <p>Obs.: Para produtos sem RTIQ devem ser informados os padrões Microbiológicos Físicos Químicos comprovados através de laudos de análises.</p>		
<p>SISTEMA DE EMBALAGEM (ENVASAMENTO) E ROTULAGEM</p> <p>*Descrever o método de embalagem primária: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoencolhível.</p>		
<p>ARMAZENAMENTO/ESTOCAGEM</p> <p>*Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento.</p>		

MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR *Mencionar o tipo de veículo, forma de acondicionamento, temperatura do produto e do ambiente onde é transportado.		
AUTENTICAÇÃO (Assinatura e Carimbo)		
DATA	RESPONSÁVEL LEGAL	RESPONSÁVEL TÉCNICO
APROVAÇÃO (Assinatura e Carimbo)		
DATA	RESPONSÁVEL DO SIM	
PARECER TÉCNICO		
*Mencionar se está APROVADO ou REPROVADO, caso reprovado descrever o motivo.		

ANEXO 02

CHECK LIST DE ROTULAGEM		
Este Check List tem o objetivo de organizar um roteiro de informações para análise e aprovação de rótulos para o SIM/POA. Para preenchimento do check list deve ser consultada a legislação vigente.		
FORMA DE PREENCHIMENTO		
CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
* Quando houver uma não conformidade, esta deve ser descrita no parecer técnico.		
Produto:	Nº produto:	Nº Registro SIM:
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR		
A.	()	Razão Social ou Nome Empresarial (conforme CNPJ ou CPF);
B.	()	Endereço Completo;
C.	()	Classificação do estabelecimento no registro do Serviço de Inspeção conforme Legislação Municipal;
D.	()	CNPJ ou CPF;
E.	()	Informações do Importador (quando aplicável);
F.	()	Marca Comercial do Produto;
G.	()	Autorização do uso da marca comercial de terceiros. O documento deve ser registrado e autenticado em cartório;
H.	()	Expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA";
I.	()	"Fabricado por" e "Para" ou "Fracionado por", "Embalado por" (quando aplicável);
J.	()	Nº da Inscrição Estadual (IE);
K.	()	Nº do telefone para contato ou SAC (Conforme Dec. 6.523/08);
2. NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO		
A.	()	Denominação de venda oficial (RTIQ, Resolução 1/2003- MAPA ou decreto 9.013, Diretrizes);
B.	()	Informar o tipo de apresentação (resfriado, congelado) ao final da nomenclatura oficial no caso de embutidos cárneos. Ex: LINGUIÇA MISTA CONGELADA;
C.	()	Além da denominação de venda oficial, pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada. (facultativo); Ex: <u>Denominação de venda oficial</u> : Linguiça de carne suína resfriada. <u>Nome fantasia</u> : Linguiça aperitivo/ Linguiça de churrasco;
D.	()	Informar o termo "temperada" e/ou "recheada" para carnes (conforme IN nº17/2018); seguindo o exemplo: CARNE CONGELADA TEMPERADA RECHEADA DE SUÍNO SEM OSSO – PICANHA;
E.	()	Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial, exclusivo

		para cárneos (Resolução 1/2003 MAPA);
F.	()	Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, Moído), não podendo constar na nomenclatura oficial quando não estiver previsto em RTIQ;
G.	()	Localizado no painel principal, em destaque, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres;
H.	()	Em destaque, Iguar a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 22/2005);
I.	()	Tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam.
J.	()	Expressão “Tipo”, quando aplicável (RDC nº123/2004 ANVISA);
K.	()	Utilização do nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional (IN 53 de 01/09/2020).
L.	()	Denominação de venda: a denominação de venda do produto é PEIXE CONGELADO, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor (Avaliar Artigo 12 da IN 21 de 31 de maio de 2017);
3. LISTA DE INGREDIENTES		
A.	()	De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descrito de Rotulagem (IN nº22/2005 ANVISA);
B.	()	Lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos devem ser citados com função, nome e número de INS após os demais ingredientes;
C.	()	Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade (RDC 272, art. 3º);
D.	()	A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (RDC nº272, 14/03/2019 – ANVISA e RTIQ);
E.	()	De acordo com o Regulamento Técnico de Aditivos Aromatizante (RDC nº2, de 15 de JANEIRO DE 2007 ANVISA);
F.	()	Utilização da Maltodextrina, Dextrina e outros açúcares em produtos cárneos Nota técnica nº 001/2015 CGI/DIPOA, somente em casos previstos nos RTIQ;
G.	()	Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial: verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes.
H.	()	Obrigatoriedade da inclusão de declaração sobre a nova fórmula na rotulagem de alimentos quando da alteração de sua composição conforme IN 67 de 01 de setembro de 2020.
I.	()	Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

J.	()	É informado o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM (Organismo Geneticamente Modificado) da seguinte forma: “Após o nome do ingrediente” no painel principal ou nos demais painéis quando for um produto com ingrediente único”;
----	-----	--

4. CONTEÚDO (VOLUME/PESO)

A.	()	Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização);
B.	()	Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto (Portaria nº249, de 09 de junho de 2021, Conforme Tabela II);

Tabela II

CONTEÚDO LÍQUIDO (g ou ml)	ALTURA MÍNIMA DOS ALGARISMOS (mm)
Menor ou igual a 50	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4
Maior que 1000	6

C.	()	O uso da expressão que precede o valor indicativo de quantidade, como “PESO LÍQUIDO”, “CONTEÚDO LÍQUIDO”, etc., não é obrigatório (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 4.1);
D.	()	A indicação quantitativa dos produtos pré- medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI), de acordo com: (Portaria nº249, de 09 de junho de 2021, item 2.6)
I-		Os produtos pré- medidos que se apresentam na forma sólida ou granulada ou em gel devem ser comercializados em unidades de massa;
II-		Os produtos pré- medidos que se apresentam na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume;
E.	()	Queijos sem peso padronizado: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR” e peso da embalagem; Portaria INMETRO nº25/1986;
F.	()	Produtos cárneos: Peso líquido no ponto de venda (Venda por Peso); (Portaria INMETRO nº19, de 07 de março de 1997);
G.	()	Produtos cárneos com perda de peso por desidratação: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”; (Portaria INMETRO nº19, de 07 de março de 1997);
H.	()	“PESO DA EMBALAGEM”, exceto para pré-medidos (Portaria 25/1986 e 19/1997- INMETRO);
I.	()	Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15cm não sendo permitida a venda no varejo (IN nº 83, 21/11/2003 MAPA);
J.	()	Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite

		líquido e manteiga) (Portaria n° 153/2008 INMETRO);
K.	()	Obrigatoriedade de informar a alteração quantitativa do produto embalado. (Portaria n° 392 de 29/09/2021).
5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO		
A.	()	Informação de temperatura máxima e mínima de conservação antes e após a abertura da embalagem (IN 22/2005 MAPA);
B.	()	Prazo de validade antes e após a abertura da embalagem; RDC n° 259 da ANVISA (2002);
C.	()	Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ).
6. DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE		
A.	()	Formato de apresentação dos caracteres; (IN 22/2005 MAPA);
B.	()	Data de fabricação (IN 22/2005 MAPA);
C.	()	Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN 22/2005 MAPA);
D.	()	Lote (Ex: L (código), Validade/L ou Data de Fabricação/L) RDC n° 259 da ANVISA (2002).
7. IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO		
A.	()	Carimbos conforme os modelos oficiais, com dizeres e formato de acordo com o padrão do SIM (Decreto Municipal);
B.	()	Tamanho do carimbo do SIM de acordo com o volume de produto adicionado (Decreto Municipal); -Produtos de peso até 1kg: 2,5cm de comprimento por 1,5 centímetros de altura; forma hexagonal; -Produtos de peso acima de 1kg: 3,5cm de comprimento por 2,1 centímetros de altura; forma hexagonal;
C.	()	Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas correta "REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB n° ___/___".
D.	()	Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes; Ex: queijo mussarela- pesos líquidos 150g, 200g, 500g.
8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
A.	()	É declarado o valor energético e os nutrientes obrigatórios na seguinte ordem: Valor Energético, Carboidratos, Proteínas, Gorduras Totais, Saturadas, Trans e Fibra Alimentar em Gramas (g) e Sódio e Miligramas (mg) (RDC n°360, 23/12/2003);
B.	()	Uso da Tabela Nutricional Simplificada; "Não contém quantidade significativa de (Nutrientes obrigatórios);
C.	()	Quando for declarada a quantidade de açúcares e ou polióis e ou amido e outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de carboidratos, da seguinte forma (RDC n°360, 23/12/2003):

		<p>1- Carboidratos.....g, dos quais:</p> <p>A. Açúcaresg</p> <p>B. Polióis.....g</p> <p>C. Amido.....g</p> <p>D. Outros carboidratos..g (devem ser identificados no rótulo).</p> <p>2- A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos.</p> <p>3- Quando for declarada a quantidade de gordura (s) e ou tipo (s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma:</p> <p>a. Gorduras totais.....g, das quais:</p> <p>b. gorduras saturadas.....g</p> <p>c. gorduras transg</p> <p>d. gorduras monoinsaturadas....g</p> <p>e. gorduras polinsaturadas.....g</p> <p>f. colesterol.....mg</p>
D.	()	As cifras e as unidades de medida (gramas (g) e miligramas (mg) deverão ser declaradas de acordo com as disposições da RDC nº360, 23/12/2003;
E.	()	Declaração de vitaminas e minerais somente se presentes em quantidades igual ou maior a 5% da ingestão diária recomendada por porção indicada (RDC nº 360,23/12/2003);
F.	()	<p>Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC nº360, 23/12/2003</p> <p>Fórmula: Valor de referência no Anexo A _____ 100%</p> <p>Valor declarado na tabela _____ x</p>
G.	()	A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os modelos aprovados pela RDC nº360, 23/12/2003 (vertical A ou B ou linear), sendo que o modelo linear só poderá ser utilizado se não houver espaço suficiente na rotulagem;
H.	()	A informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contraste com o fundo onde estiver impressa (RDC nº360, 23/12/2003);
I.	()	A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas” de acordo com a tabela do item 3.4.3.2 da RDC nº360, 23/12/2003;
J.	()	Informação de porção e medida caseira de acordo com a RDC nº359, 23/12/2003, tabela do item 4.1, por exemplo: para leite e carnes que não possuem porção definida deve-se calcular com base no valor energético de 125 Kcal, outras categorias de alimentos deve-se consultar a tabela citada anteriormente;
K.	()	Informação Nutricional Complementar (INC) verificar se comparativo ou

		absoluto, light, magro, vitaminado, baixo em gorduras, entre outros, de acordo com a RDC N°54, 12/11/2012;
L.	()	Declarar valor energético e percentual de valor diário em números inteiros conforme item 3.4.3 da RDC n°360, 23/12/2003;
M.	()	Alimentos para dietas com restrição – “DIET” (Portaria n° 29, 03/01/1998); Alimentos especialmente formulados para atender necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, por exemplo: diabéticos, gestantes, entre outros.

9. DIZERES E OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO

A.	()	“CONTÉM GLUTEN” ou “NÃO CONTÉM GLUTEN” para todos em destaque, nítido e de fácil leitura; (LEI n° 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003);
B.	()	A expressão do glúten deve estar indicada após as informações de: 1. Alérgicos 2. Lactose
C.	()	Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves (RDC n° 459, 21/12/2020);
D.	()	Carne moída com peso até 1kg deve conter a expressão “PROIBIDO O FRACIONAMENTO”; carne moída acima de 1Kg deve conter a expressão “PROIBIDA A VENDA NO VAREJO” (IN n° 83, 21/11/2003);
E.	()	Corantes artificiais: expressão “Colorido Artificialmente” (Decreto n° 986, 21/10/1969);

F.	()	Adição de aromas de acordo RDC n° 02/2007 (a tabela do informe técnico n° 26 da ANVISA (2007) não esta vigente, mas pode ser utilizado como orientação):																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Finalidade do aroma no produto</th> <th>Classificação do aroma</th> <th>Designação ou Painel Principal</th> <th>Painel Principal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Definir/ Conferir sabor a um alimento</td> <td>Natural</td> <td>Sabor..</td> <td>Contém aromatizante</td> </tr> <tr> <td>Artificial</td> <td>Sabor artificial de..</td> <td>Aromatizado artificialmente</td> </tr> <tr> <td>Idêntico ao Natural</td> <td>Sabor...</td> <td>Contém aromatizante sintético idêntico ao natural</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento</td> <td>Natural</td> <td>Nome do produto</td> <td>Contém aromatizante</td> </tr> <tr> <td>Artificial</td> <td>Nome do produto</td> <td>Aromatizado artificialmente</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Contém</td> </tr> </tbody> </table>			Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal	Definir/ Conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor..	Contém aromatizante	Artificial	Sabor artificial de..	Aromatizado artificialmente	Idêntico ao Natural	Sabor...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural	Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente			Contém
Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal																							
Definir/ Conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor..	Contém aromatizante																							
	Artificial	Sabor artificial de..	Aromatizado artificialmente																							
	Idêntico ao Natural	Sabor...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural																							
Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante																							
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente																							
			Contém																							

		<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Idêntico ao Natural</td> <td>Nome do produto</td> <td>aromatizante sintético idêntico ao natural</td> </tr> <tr> <td>Conferir sabor não específico</td> <td colspan="3">A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução RDC nº 259/2002.</td> </tr> </table>		Idêntico ao Natural	Nome do produto	aromatizante sintético idêntico ao natural	Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução RDC nº 259/2002.		
	Idêntico ao Natural	Nome do produto	aromatizante sintético idêntico ao natural							
Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução RDC nº 259/2002.									
G.	()	Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº 2/2007;								
H.	()	Indicar no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: CONTÉM GORDURA VEGETAL (quando aplicável) - (IN22/2005);								
I.	()	Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006);								
J.	()	Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ- IN nº 16, 23/08/2005);								
K.	()	Dizeres iogurte (RTIQ – IN nº 46, 23/10/2007), entre outras informações;								
L.	()	Doce de leite “exclusivo para uso industrial” (Portaria nº 354, 04/09/1997);								
M.	()	Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC nº 35, 17/06/2009);								
N.	()	Nomenclatura de ovos (Resolução nº1, de 09 de Janeiro de 2003);								
O.	()	“CONTÉM LACTOSE” com os dizeres em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm, imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes antes ou após os alérgicos, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. No caso de embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² a altura mínima dos caracteres é de 1 mm (Lei nº 13.305, de 04 de Julho de 2016; RDC nº 136 de 08/02/2017);								
P.	()	Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose (RDC nº 135 de 08/02/2017); Observação: quando de dietas com restrição de lactose ocorre alteração da tabela nutricional, devendo ser informada galactose, lactose, e outros carboidratos;								
Q.	()	Declaração de Alérgicos: caso sejam ou contenham um dos alimentos listados na RDC nº 26/2015 ou seus derivados, apresentam a declaração “Alérgicos: contém (nome comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”, “Alérgicos: contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”ou “Alérgicos: contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”. Se houver presença não intencional (contaminação cruzada) usa-se “Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”; Os dizeres devem estar em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. Imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes. No caso de embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² , a altura mínima dos caracteres é de 1 mm (RDC nº 26/2015 ANVISA);								
R.	()	Na rotulagem do mel deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade” (RIISPOA, Art. 460);								

S.	()	Mel de uso industrial: deve conter a expressão “proibida a venda fracionada” (RIISPOA, Art.461);
T.	()	A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RIISPOA, Art. 456);
U.	()	Se a quantidade de água adicionada for superior a 3%, deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RIISPOA, Art. 456);
V.	()	Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens RIISPOA, Art. 455);
W.	()	Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: “(nome do produto) transgênico”, contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico (s)” ou “produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico”;
X.	()	Alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal, em tamanho e destaque previstos: “(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico” “(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico”;
Y.	()	Uso do símbolo transgênico conforme Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003;
Z.	()	Produtos cárneos temperados: Condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declarada no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda (IN nº 17/2018, Art. 12);

10. DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS

A.	()	Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente; (IN 22/2005 MAPA);
B.	()	Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc.; (IN 22/2005 MAPA);
C.	()	Atribuição de efeito não comprovado; (IN 22/2005 MAPA);
D.	()	Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto; (IN 22/2005 MAPA);
E.	()	Atribuir propriedades terapêuticas ou medicinais; (IN 22/2005 MAPA);
F.	()	Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais (Lei nº 5.700 de 01/09/1971, art.31);
G.	()	Informar “IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA”, quando aplicável- (Lei nº 8078, 11/09/1990, art.37);
H.	()	Não são permitidas alegações como “sem conservantes”, “sem corantes artificiais”, “contém corantes naturais”, entre outras semelhantes; (Informe técnico nº70 de 19/01/2016);

11. ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA

A.	()	Ortografia revisada e na língua oficial do país;
B.	()	Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades- SI) e Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos (Resolução nº 12, 12/10/1988 do CONMETRO);
C.	()	Tamanho da letra igual ou maior que 1 mm conforme IN 22/2005 do MAPA;
12. MEMORIAL DESCRITIVO DE ROTULAGEM		
A.	()	Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente;
B.	()	A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico;
C.	()	O processo descrito e informações atendem aos regulamentos oficiais específicos;
D.	()	Está devidamente com as páginas rubricadas e com a assinatura dos responsáveis.
<p>_____</p> <p>Ass. e carimbo do responsável:</p>		
<p>Planalto, ____ de _____ de _____.</p>		

ANEXO 03

CERTIFICADO

Certifico que os produtos do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, localizado no município de Planalto-PR, portando o Registro de Inspeção nº _____, foram avaliados pela Médica Veterinária da Inspeção _____, com Registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária nº _____.

A avaliação quanto à conformidade do memorial descritivo de fabricação, seguiu os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), além de Check List de rotulagem conforme legislação específica vigente.

O Serviço de Inspeção Municipal – SIM é **FAVORÁVEL** a fabricação dos seguintes produtos:

PRODUTO	Número de Registro	Data do Registro	Data da alteração

Planalto, _____ de _____ de 20__.

Médico Veterinário do SIM/POA