

IT – INSTRUÇÃO TRABALHO REGISTRO, ALTERAÇÃO, AVALIAÇÃO E CANCELAMENTO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL				Páginas: 01 a 26
Código: 03	Data de Emissão: 01/11/2023	Data de Vigência: 15/01/2024	Próxima Revisão: 2031	Versão n°: 06
Elaborado por: Isis Burtet Jankus Assessora do Programa SUASA Rafael Dal RI Segatto Assessor do Programa SUASA Christian Carpeggiani Giotto Assessor do Programa SUASA Adriane Ferreira Frizzo Médica Veterinária			Homologado por: Carla Fernanda Sandri Diretora do Programa SUASA	

REGISTRO, ALTERAÇÃO, AVALIAÇÃO E CANCELAMENTO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

1. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

Decreto Municipal;

Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 - Aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado e suas alterações;

Decreto nº 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;

Resolução - RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados e alterações.

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização do registro, alteração, avaliação e cancelamento dos produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, definindo a metodologia a ser utilizada.

3. APLICAÇÃO

Este procedimento é aplicado no registro, alteração, avaliação e cancelamento dos produtos de origem animal.

4. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico e responsável pelo SIM.

5. PROCEDIMENTO

A função principal do registro de produtos de origem animal é esclarecer sobre o processo de fabricação, bem como sua alteração, avaliação e cancelamento.

5.1 REGISTRO DE PRODUTO

5.1.1 Processo de Registro de Produto Regulamentado

Todos os produtos que o estabelecimento pretende fabricar devem ser registrados através do *Memorial de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal* (Anexo 01), na plataforma FAVU. Além do formulário, devem ser anexados os croquis de rótulos e demais documentos pertinentes, conforme o caso, como fichas técnicas de aditivos, legislações internacionais ou estudos científicos. Mediante o recebimento de cópia através de e-mail, cabe ao fiscal realizar o protocolo no FAVU conforme o item 5.1 da Instrução

de Trabalho nº 01. Paralelamente a isso, os produtos também devem ser cadastrados pelo estabelecimento no e-SISBI (SGE).

A legislação vigente permite o registro sob o mesmo número, de vários croquis de rótulo nos casos definidos no item 9.

5.1.2 Processo de Registro de Produto Não Regulamentado

Para o registro de produtos não regulamentados, o estabelecimento deve preencher o *Memorial de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal* (Anexo 01) na plataforma FAVU, e além disso, anexar os laudos de análise microbiológica e físico-química, que atestam a inocuidade e também estabelecem o padrão que deve ser mantido. Além do formulário, devem ser anexados os croquis de rótulos e demais documentos pertinentes, conforme o caso, como fichas técnicas de aditivos, legislações internacionais ou estudos científicos. Paralelamente, os produtos também devem ser cadastrados pelo estabelecimento no e-SISBI (SGE).

A legislação vigente permite o registro sob o mesmo número de vários croquis de rótulo nos casos definidos no item 9.

5.1.3 Processo de Avaliação de Produto Regulamentado

Para a avaliação, o fiscal do SIM/POA deve utilizar o Guia de Legislações (Anexo 02) entre outras legislações e normativas que venham complementá-las e/ou substituí-las, além de avaliar se o produto pretendido é condizente com a classificação do estabelecimento, se a estrutura (salas, maquinários, equipamentos, fluxo, sistema de frio, entre outros) é compatível com produção, a não ocorrência de contaminação cruzada e se o volume de produção respeita a capacidade estabelecida no memorial tecnológico e sanitário aprovado.

O *Parecer Técnico do Memorial de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal* (Anexo 03) deve ser preenchido pelo fiscal do SIM/POA através da plataforma FAVU, sendo que devem ser avaliadas as informações declaradas e também no e-SISBI para os estabelecimentos que integram o SISBI/POA. Quanto aos demais estabelecimentos, cabe ao fiscal do SIM/POA avaliar os memoriais de produtos periodicamente conforme o cronograma do Programa de Trabalho e o registro deve ser efetuado no formulário Verificação Oficial dos Elementos de Controle (VOEC).

ATENÇÃO

O formulário de Parecer Técnico do Memorial de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal deve ser preenchido para a avaliação de memoriais de fabricação e rotulagem apenas para os estabelecimentos que integram o SISBI/POA.

5.1.4 Processo de Avaliação de Produto Não Regulamentado

O *Parecer Técnico do Memorial de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal* (Anexo 03) deve ser preenchido pelo fiscal do SIM/POA através da plataforma FAVU, sendo que devem ser avaliadas as informações declaradas na plataforma e também no e-SISBI para os estabelecimentos que integram o SISBI/POA. Quanto aos demais estabelecimentos, cabe ao fiscal do SIM/POA avaliar os memoriais de produtos periodicamente conforme o cronograma do Programa de Trabalho e o registro deve ser efetuado no formulário Verificação Oficial dos Elementos de Controle (VOEC).

Para a avaliação de produto não regulamentado, o fiscal deve avaliar o descrito no item 5.1.2 e verificar se o produto possui diretriz cadastrada pelo MAPA. Com base no atendimento da diretriz publicada, o fiscal deve deferir/indeferir o SISBI no e-SISBI (SGSI).

Caso a diretriz deste produto não esteja cadastrada, cabe ao fiscal do SIM/POA solicitar a mesma no e-SISBI (SGSI). O deferimento do produto somente pode acontecer após a publicação da diretriz no sistema. Enquanto essa diretriz não estiver cadastrada, o produto não pode ser comercializado pelo estabelecimento.

ATENÇÃO

O formulário de *Parecer Técnico do Memorial de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal* deve ser preenchido para a avaliação de memoriais de fabricação e rotulagem apenas para os estabelecimentos que integram o SISBI/POA.

6. CERTIFICADO DOS PRODUTOS

O *Certificado de Produtos* (Anexo 04) disponível na plataforma FAVU, deve ser emitido pelo fiscal do SIM/POA para todos os estabelecimentos registrados. O certificado será alterado sempre após o registro ou inativação de produtos, descrevendo a área, número do registro do produto, produto padronizado, denominação de venda, situação do registro e data da situação.

Produtos que venham a ser cancelados (a pedido do estabelecimento ou devido a suspensão pelo período de 1 ano) devem ter a situação do registro alterada para inativo.

7. ALTERAÇÃO DOS MEMORIAIS DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Sempre que houver alteração do processo de fabricação, do croqui de rótulo, do registro e/ou da adição de rótulos, o estabelecimento deve preencher novo *Memorial de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal* na plataforma FAVU. O procedimento de avaliação deve seguir o

descrito nos itens 5.1.3 e 5.1.4 e o certificado deve ser emitido conforme o item 6.

8. CANCELAMENTO DE PRODUTO

O cancelamento do produto ocorre nas situações previstas no Decreto Municipal e devido a suspensão da produção pelo período de 1 ano.

Quando a solicitação de cancelamento for realizada pelo estabelecimento, o mesmo deve enviar um ofício ao SIM/POA. Nas demais situações, o SIM/POA deve emitir um ofício de cancelamento de registro de produto ao estabelecimento. Nesses casos, o *Certificado de Produtos* (Anexo 04) deve ser atualizado, bem como o e-SISBI, e a rotulagem deve ser apreendida.

Para o procedimento de apreensão da rotulagem deve ser utilizado o formulário de *Auto de Apreensão* descrito na Instrução de Trabalho nº 10 – Processos Administrativos, disponível na plataforma FAVU. A rotulagem deve ser acondicionada em sacos plásticos ou outro método equivalente e ser lacrada com lacres numerados que devem ser citados no auto.

A rotulagem apreendida deve ficar sob responsabilidade e guarda do estabelecimento. Caso o estabelecimento opte pela destruição da rotulagem, o SIM deve ser comunicado por meio de documento e acompanhar o procedimento.

Após o cancelamento, o mesmo número de registro pode ser utilizado para o registro de novos produtos, para isso o produto cadastrado anteriormente deve ser inativado no e-SISBI antes do novo ser cadastrado e o *Certificado de Produtos* emitido na plataforma FAVU deve conter ambos os produtos, o anterior INATIVO e o novo ATIVO.

9. PRODUTOS DE REGISTRO ÚNICO

Os produtos podem ser registrados sob um único número, nos seguintes casos:

- a) Cortes de carne dos animais de abate submetidos ao mesmo processo de fabricação: Ex.01: Carne resfriada de bovino com osso: meia carcaça, quarto dianteiro, paleta, lombo, costela do traseiro; Ex.02: Carne congelada de bovino com osso: meia carcaça, quarto dianteiro, paleta, lombo, costela do traseiro; Ex.03: poderá ser registrado sob um mesmo número produtos com características diferentes (cubos, tiras, bifês, iscas, etc).
- b) Peixes ou camarão, de diferentes espécies ou formas de apresentação, quando possuírem a mesma composição e forem submetidos ao mesmo processo de fabricação;
- c) Ovos de mesma classificação de peso, desde que descritos e apresentados os diversos tipos de embalagem, quantidades e cores

dos ovos. Ex.01: Ovos tipo pequeno - vermelho - contém 30 ovos;
Ex.02: Ovos tipo grande - vermelho - contém 30 ovos.

- d) Produtos de origem animal que apresentam o mesmo processo de fabricação e formulação divergindo apenas na apresentação e no peso:
Ex.01: pesos líquidos 150g, 200g, 500g. Ex.02: fracionado, fatiado, etc.

Nesses casos, para o cadastro na plataforma FAVU e também no e-SISBI (SGE), o estabelecimento deve preencher apenas um *Memorial de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal* e anexar todas as versões dos croquis dos rótulos.

10. PRAZO PARA AVALIAÇÃO DOS PRODUTOS NO E-SISBI (SGSI) E FAVU

Após o recebimento dos *Memoriais de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal*, o fiscal do SIM/POA tem o prazo de 30 dias para avaliar e emitir o parecer técnico, conforme os itens 5.1.3 e 5.1.4, que será enviado por e-mail ao estabelecimento.

9. 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	25/05/2015	16	Criação do Documento
02	01/07/2016	14	Atualização
03	01/05/2018	14	Atualização
04	01/01/2020	17	Atualização
05	01/06/2021	17	Atualização
06	01/11/2023	26	Atualização

10. ANEXOS

Anexo 01 - Memorial de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal

Anexo 02 - Guia de legislações

Anexo 03 - Parecer Técnico do Memorial de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal

Anexo 04 - Certificado de Produtos

ANEXO 01

MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

1. Identificação do estabelecimento

Razão Social:	Número de Registro no SIM:
---------------	----------------------------

2. Natureza da solicitação

<input type="checkbox"/> Registro de novo produto regulamentado <input type="checkbox"/> Registro de novo produto não regulamentado <input type="checkbox"/> Rotulagem única - Inclusão de novo produto para rotulagem registrada <input type="checkbox"/> Revisão e atualização do memorial de fabricação e rotulagem de produto registrado <input type="checkbox"/> Revisão e atualização do croqui de rótulo de produto registrado

3. Identificação do produto

Produto Padronizado:
Categoria (para análises laboratoriais):
Denominação de venda (conforme rótulo):
Nome fantasia (quando houver):
Marca:
Nº de registro do produto 000/000:

4. Características do(s) rótulo(s)

<input type="checkbox"/> Impresso na embalagem <input type="checkbox"/> Etiqueta adesiva <input type="checkbox"/> Etiqueta afixada (grampeada / amarrada) <input type="checkbox"/> Litografado / gravado a quente <input type="checkbox"/> Etiqueta lacre <input type="checkbox"/> Contato direto com o produto <input type="checkbox"/> Outro: _____

5. Características da(s) embalagem(ns)

5.1. Tipo de embalagem primária

<input type="checkbox"/> Papel <input type="checkbox"/> Plástico <input type="checkbox"/> Metal	<input type="checkbox"/> Vidro <input type="checkbox"/> Isopor <input type="checkbox"/> Ausência de embalagem primária
---	--

() Outro: _____	
5.2. Outras informações da embalagem primária	
() Embalagem a vácuo () Selado a quente () Outra(s): _____	() Atmosfera modificada () Embalagem termoencolhível
5.3. Tipo de embalagem secundária	
() Papel () Plástico () Metal ou similares () Outro: _____	() Vidro () Isopor () Ausência de embalagem secundária () Caixas de madeira

6. Conteúdo

() Peso líquido (indicar o peso e a unidade de medida, ex: g, kg): _____
() Venda por peso (Intervalo de peso de _____ a _____), Peso da embalagem: _____
() Deve ser pesado em presença do consumidor (Intervalo de peso de _____ a _____), Peso da embalagem: _____
() Unidades: _____

7. Data de fabricação, prazo de validade e lote

7.1 Forma de apresentação da data de fabricação e validade:
() Dia, mês e ano: dd/mm/aa ou dd/mm/aaaa () Outro: _____
7.2 Forma de apresentação do lote:
() Data de fabricação () Data de validade () Outro: _____ Descrição do formato de lote: _____ Informar como é composto o lote de produção: _____

8. Composição do produto

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO		
MATÉRIA PRIMA	Kg ou L	%
SUBTOTAL		
INGREDIENTES / ADITIVOS (Função, Nome e INS) *Quando os aditivos estiverem em mix, o estabelecimento deve obrigatoriamente descrever a quantidade total do mix e cada ingrediente do mix separadamente, apresentando a quantidade isolada de cada um dos ingredientes do mix nas linhas subsequentes.	Kg ou L	%

SUBTOTAL		
TOTAL		

LISTA DE INGREDIENTES A lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos alimentares devem ser declarados após os demais ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de, pelo menos, uma das seguintes informações: nome completo do aditivo alimentar ou INS.

9. Processo de fabricação do produto

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 onde são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIQ, Decretos, etc.)

10. Método de controle de qualidade e análises microbiológicas e físico-químicas

Para produtos sem RTIQ deve ser informado os padrões microbiológico e físico-químicos comprovados através de laudos de análises.

11. Sistema de embalagem (envasamento) e rotulagem

--

12. Armazenamento do produto

Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento.

13. Expedição e transporte

Mencionar o tipo de veículo, forma de acondicionamento e a temperatura do produto e do ambiente onde ele é transportado.

Os responsáveis abaixo nominados declaram se responsabilizar por todas as informações declaradas e contidas no memorial de fabricação e rotulagem de produtos de origem animal e estão de acordo com a legislação vigente.

DATA	RESPONSÁVEL LEGAL	RESPONSÁVEL TÉCNICO

ANEXOS:

Anexar todos os croquis dos rótulos do produto (arte gráfica) e da embalagem secundária (quando existente), bem como as fichas técnicas dos aditivos e demais documentos necessários para avaliação.

ANEXO 02

GUIA DE LEGISLAÇÕES

Tem o objetivo de organizar um roteiro de informações para avaliação de Memoriais de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal. Este guia deve ser utilizado como instrumento consultivo e não substitui consulta à legislação específica de referência.

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR:

- A. Razão Social ou Nome (conforme CNPJ ou CPF);
- B. Endereço completo;
- C. CNPJ ou CPF;
- D. Marca comercial do produto;
- E. Autorização do uso da marca comercial de terceiros. O documento deve ser registrado e autenticado em cartório;
- F. Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA” (Lei 4.502, de 30/11/1964);
- G. No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.
- H. Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”. Deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto (Decreto 10.468/2020, art. 443, § 3º e §4º);
- I. N° da Inscrição Estadual (IE);
- J. N° do telefone para contato ou SAC (Decreto 11.034/22).

2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

- A. Denominação de venda (RTIQ, Portaria SDA n° 744 de 25/01/2023, Decreto n° 9.013, Diretrizes);
- B. Localizado no painel principal, em destaque, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres;
- C. Em destaque, igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 22/2005);
- D. Tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam;
- E. Informar o tipo de apresentação (resfriado, congelado) quando previsto no RTIQ ou diretriz;
- F. Além da denominação de venda, pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada (facultativo). Ex.: Denominação de venda: Linguiça de carne suína resfriada. Nome fantasia: Linguiça aperitivo/Linguíça churrasco;

- G. Informar o termo “temperada” e/ou “recheada” para carnes (conforme IN n° 17/2018);
- H. Após a indicação da nomenclatura oficial poderão ser mencionados os nomes consagrados pelo uso, os regionais ou os estrangeiros, respeitando as bases óssea e muscular correspondentes (Portaria SDA n° 744 de 25/01/2023 MAPA);
- I. A forma de apresentação dos cortes e dos miúdos deverá ser informada no painel principal dos respectivos rótulos (Portaria SDA n° 744 de 25/01/2023 MAPA) ;
- J. Quando se tratar de cortes de aves, a ausência de pele aderida deverá constar após a indicação da nomenclatura oficial (Portaria SDA n° 744 de 25/01/2023 MAPA);
- K. Quando se tratar de cortes de suídeos, a presença de pele aderida deverá constar após a indicação da nomenclatura oficial (Portaria SDA n° 744 de 25/01/2023 MAPA);
- L. Expressão “Tipo”, quando aplicável conter a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade àquelas empregadas na denominação, quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas. (RDC n° 727/2022 ANVISA);
- M. 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).
- N. A denominação de venda será carne moída, seguida da informação sobre a forma de sua conservação e da espécie animal da qual foi obtida. Em caso de carne moída composta por diferentes espécies, estas devem ser informadas na denominação de venda do produto. É facultativo declarar o corte utilizado para a obtenção da carne moída, quando o produto for obtido exclusivamente das massas musculares que o constituem. No caso de produto obtido da mistura de cortes de carne, é facultativo declarar os ingredientes utilizados, mas caso sejam indicados, torna-se obrigatória informar a composição de cada corte na denominação de venda do produto (Portaria n°664/2022).
- O. 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 (IN 21 de 31/05/2017).

3. INGREDIENTES E ADITIVOS

- A. De acordo com o Regulamento Técnico, Diretriz e Memorial de Fabricação e Rotulagem de produtos de origem animal (IN n° 22/2005 MAPA e suas alterações);

- B. A lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos alimentares devem ser declarados após os demais ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de, pelo menos, uma das seguintes informações: nome completo do aditivo alimentar ou INS (RDC nº 727/2022, art. 12);
- C. No caso de aditivos alimentares com a mesma função tecnológica, a declaração na lista de ingredientes pode ser agrupada por função, seguida da relação dos respectivos aditivos alimentares;
- D. 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 nº 778/2022)
- E. A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (IN nº 211/2023 - ANVISA e RTIQ);
- F. De acordo com o Regulamento Técnico de Aditivos Aromatizante (RDC nº 725/2022);
- G. O uso de maltodextrina só é permitido em produtos regulamentados caso o respectivo RTIQ apresente autorização expressa do seu uso. Isso inclui o uso de maltodextrina de maneira indireta (em mixes de condimentos e aditivos), conforme Ofício nº 131/2020/DIPOA/SDA/MAPA, de 28 de abril de 2020 (SEI nº 10590040);
- H. Os ingredientes compostos definidos em normas específicas ou do Codex Alimentarius podem ser declarados como tais, desde que venham seguidos da relação, entre parênteses, de seus ingredientes, em ordem decrescente de proporção. Os ingredientes compostos de que trata este item e que representem menos do que 25% (vinte e cinco por cento) do alimento não precisam ser declarados com a relação, entre parênteses, dos seus ingredientes, exceto pelos aditivos alimentares que desempenham uma função tecnológica no produto acabado. (IN nº 727, 2022);
- I. Deverá ser informado, no rótulo, o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM, sendo facultativo o acréscimo do nome comum quando inequívoco. A informação deverá ser feita da seguinte forma: após o(s) nome(s) do(s) ingrediente(s); ou no painel principal/nos demais painéis quando produto de ingrediente único (INI nº1/2004);
- J. Aos alimentos e ingredientes alimentares que não contenham nem sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados será facultada a rotulagem "(nome do produto ou ingrediente) livre de transgênicos", desde que tenham similares transgênicos no mercado brasileiro (INI nº1/2004);

K. Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, 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" (INI nº1/2004);

L. 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";

M. Uso do símbolo transgênico conforme Portaria nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003;

N. Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial: verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes.

4. CONTEÚDO (VOLUME/PESO)

A. Deve constar no painel principal, a quantidade nominal do conteúdo do produto. Quando a indicação quantitativa não puder constar na vista principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo, duas vezes superior ao estabelecido nas Tabelas II e III da Portaria nº 249/2021);

B. Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto (Portaria INMETRO nº 249/2021):

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

Tabela III

Área da vista principal (cm ²)	Altura mínima dos algarismos (mm)
Menor que 40	2,0
Maior ou igual a 40 e menor que 170	3,0
Maior ou igual a 170 e menor que 650	4,5
Maior ou igual a 650 e menor que 2600	6,0
Maior ou igual a 2600	10,0

C. No caso de utilizar-se indicações precedentes à indicação quantitativa, podem-se usar algumas das seguintes expressões ou palavras:

- para produtos comercializados em unidades legais de massa - "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou "PESO LÍQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso Líq.";
- para produtos comercializados em unidades legais de volume - "CONTEÚDO" ou "Conteúdo" ou "Volume Líquido";
- para produtos comercializados em número ou unidades - "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "Contém"; (Portaria INMETRO nº 249, de 09 de junho de 2021);

D. A indicação quantitativa dos produtos pré-medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI), de acordo com a Portaria INMETRO nº 249, de 09 de junho de 2021, item 2.6:

- os produtos pré-medidos que se apresentam na forma sólida ou granulada ou em gel devem ser comercializados em unidades de massa (Kg ou g);
- os produtos pré-medidos que se apresentam na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume (mL ou L);
- os produtos pré-medidos que se apresentam na forma semi-sólida ou semi-líquida devem ser comercializados em unidades de massa ou volume, em conformidade com a Legislação Metrológica em vigor;
- os produtos pré-medidos que por suas características principais se apresentam em quantidade de unidades devem ter a indicação quantitativa referente ao número de unidades que contém a embalagem;

E. Os queijos e requeijões que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, deverão, obrigatoriamente, trazer nos rótulos ou revestimentos a indicação "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", de forma bem visível e distinta das demais informações, indicando, ainda, nas mesmas proporções, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM". A indicação do peso da embalagem poderá ser impressa no

próprio rótulo ou envoltório acondicionador, de forma permanente, ou através de aposição de etiquetas datilografadas, carimbadas ou manuscritas. Tolerar-se para efeito da indicação do peso da embalagem, um erro máximo de um grama para mais, quando esse peso não ultrapassar o valor de dez gramas. Acima de dez gramas, o erro máximo tolerado é de dez por cento para mais, do peso da embalagem. O peso da embalagem deve ser indicado através de número inteiro do grama, permitindo-se, para esse fim, que o seu valor seja arredondado, sempre que necessário (Portaria INMETRO nº 340/2021);

F. “PESO LÍQUIDO” - Os produtos cárneos (embutidos ou não, frescos, secos, salgados, curados e crus ou cozidos) pré-embalados, devem trazer a indicação da quantidade líquida, em caráter obrigatório, no ponto de venda ao consumidor final. Excetuam-se, os produtos comercializados a granel, pesados sem qualquer embalagem, em quantidade determinada pelo consumidor final (Portaria INMETRO nº 327/2021);

G. Expressão “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR” para os produtos sujeitos a perda de peso por desidratação, desde que comercializados exclusivamente em envoltórios primários e identificados por cintas, anéis e etiquetas, deverão ser pesados na presença do consumidor (Portaria INMETRO nº 327/2021);

H. Expressão “VENDA POR PESO” para os produtos cárneos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter seu peso líquido indicado mediante a utilização de etiqueta adesiva no ponto de venda ao consumidor final. Para fins de viabilização, o fabricante ou acondicionador deverá informar o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização. O peso da embalagem não poderá ser superior ao declarado (Portaria INMETRO nº 327/2021);

I. Serão considerados como parte integrante do produto cárneo embutido, para fins de determinação da quantidade líquida, as tripas naturais ou artificiais, a cera que o envolver ou qualquer outro tipo de envoltório inerente ao processo ou tecnologia de sua elaboração (Portaria INMETRO nº 327/2021);

J. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter peso máximo de 1 Kg (um quilograma). Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg (um quilograma), desde que a espessura do bloco seja igual ou menor que 15 cm (quinze centímetros), sendo vedada a sua venda a varejo.

K. Os dizeres “PROIBIDA A VENDA A VAREJO” deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo, quando as embalagens tiverem peso superior a 1kg (um quilograma). É proibido o fracionamento de carne moída no mercado varejista. Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo (Portaria nº 664/2022 MAPA);

- L. Produtos de origem animal com conteúdo padronizado: leite líquido e manteiga (Portaria nº 251/2021 INMETRO).
- M. Obrigatoriedade de informar a alteração quantitativa do produto embalado (Portaria nº 392/2021 Ministério da Justiça e Segurança Pública).

5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

- A. Indicação das 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 é aplicado para produto de origem animal que pode se alterar depois de abertas suas embalagens. (RDC nº 727/2022);
- B. Deve ser indicado que o prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação; e pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões "validade a - 18°C (freezer): ...", "validade a - 4°C (congelador): ...", e "validade a 4° C (refrigerador):...", seguida da declaração da data de validade.

6. DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE

- A. Prazo de validade - conforme o art. 31 da RDC 727/2022;
- B. Lote - A declaração da identificação do lote deve ser realizada de forma visível, legível e indelével, por meio: da letra "L" seguida de um código chave; ou da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, seguidas, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano. O lote deve ser determinado pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios. O código chave deve estar disponível para consulta da autoridade competente (RDC nº 727/2022);

7. IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO

- A. Carimbos conforme os modelos oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM/POA (Decreto Municipal);
- B. Tamanho do carimbo do SIM/POA de acordo com o volume de produto acondicionado (Decreto Municipal):
- Produtos de peso até 1Kg: 2,5cm de diâmetro; forma circular;
 - Produtos de peso acima 1Kg: 3,5cm de diâmetro; forma circular;
- C. Logotipo do SISBI de acordo com a Instrução Normativa nº 02/2009;
- D. Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com a sigla correta "REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB Nº ___/___"
- E. Comercialização Consorcial conforme Resolução Administrativa do CONSAD nº 12 e 13/2020:
- Deve constar a descrição antes da identificação do consórcio, em letras minúsculas: Comercialização Consorcial conforme IN nº 29 de 23 de abril de 2020 do MAPA.

- Identificação do consórcio com letras maiúsculas, na forma 'CONSAD – SC, RS, PR', devendo estar posicionada logo abaixo do carimbo do serviço de inspeção, conforme modelos abaixo:
 - Modelo 01 – produtos até 1 Kg: Fonte da letra Times New Roman, negrito, cor preta, tamanho de letra mínimo de 10.
 - Modelo 02 – com mais de 1 Kg: Fonte da letra Times New Roman, negrito, cor preta, tamanho de letra mínimo de 12.
 - A denominação do consórcio, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e o endereço do CONSAD devem estar localizados logo abaixo da sigla (CONSAD – SC, RS, PR), com letra de Fonte Times New Roman, maior ou igual a 1 mm (milímetro) e legível, conforme abaixo: Consórcio Interestadual e Intermunicipal de Municípios de SC, PR e RS de Segurança Alimentar, Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local. CNPJ: 07.242.972/0001-31. Rua Odilon Cairo de Oliveira, 515 - Bairro São Gotardo - São Miguel do Oeste/SC. Data do cadastro no e-SISBI: 12/03/2020.
 - Código de barras do produto, quando a empresa possuir (item facultativo).
- F. Registro único (Portaria nº 558/2022):
- Cortes de carne dos animais de abate submetidos ao mesmo processo de fabricação: Ex.01: Carne resfriada de bovino com osso: meia carcaça, quarto dianteiro, paleta, lombo, costela do traseiro; Ex.02: Carne congelada de bovino com osso: meia carcaça, quarto dianteiro, paleta, lombo, costela do traseiro.
 - Peixes ou camarão, de diferentes espécies ou formas de apresentação, quando possuírem a mesma composição e forem submetidos ao mesmo processo de fabricação;
 - Ovos de mesma classificação de peso, desde que descritos e apresentados os diversos tipos de embalagem, quantidades e cores dos ovos. Ex.01: Ovos tipo pequeno - vermelho - contém 30 ovos; Ex. 02: Ovos tipo grande - vermelho - contém 30 ovos
 - Produtos de origem animal que apresentam o mesmo processo de fabricação e formulação divergindo apenas na apresentação e no peso: Ex: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

- A. A declaração da tabela de informação nutricional é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação conforme IN 429/2020;

- B. A tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de: valor energético; carboidratos; açúcares totais; açúcares adicionados; proteínas; gorduras totais; gorduras saturadas; gorduras trans; fibra alimentar; sódio; qualquer outro nutriente ou substância bioativa que seja objeto de alegações nutricionais, de alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde; qualquer outro nutriente essencial adicionado ao alimento, conforme Portaria SVS/MS nº 31, de 1998, cuja quantidade, por porção, seja igual ou maior do que 5% do respectivo VDR definido no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020; e qualquer substância bioativa adicionada ao alimento;
- C. A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada com base no produto tal como exposto à venda por: I - 100 gramas (g), para sólidos ou semissólidos, ou 100 mililitros (ml), para líquidos; e II - porção do alimento definida no Anexo V da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020 e medida caseira correspondente.
- D. A declaração da tabela de informação nutricional deve estar localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes (RDC nº 429/2020);
- E. A tabela de informação nutricional não pode estar em áreas encobertas, locais deformados, como áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras (RDC nº 429/2020);
- F. No caso de embalagens com múltiplos lados com ângulos obtusos em que é possível seguir a informação do rótulo pelos ângulos, dois ou mais painéis podem ser considerados superfícies contínuas (RDC nº 429/2020);
- G. Quando o espaço da embalagem for insuficiente para a declaração das informações de que trata o caput no mesmo painel, estas devem estar dispostas em painéis adjacentes (RDC nº 429/2020);
- H. VDR valores diários de referência (VDR) para fins de rotulagem nutricional dos alimentos em geral conforme Anexo II da IN 75/2020:
Fórmula: Valor de referência no Anexo II ----- 100%
Valor declarado na tabela ----- x
- I. Para os nutrientes sem VDR definidos, o espaço para declaração do respectivo %VD deve ser deixado vazio RDC 429/2020.
- J. Quando a quantidade de valor energético, carboidratos e demais constituintes da tabela nutricional for não significativa, o %VD deve ser declarado como zero, conforme Anexo IV da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020;
- K. Aos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial e produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação não

- se aplica a expressão de quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes do anexo IV da Instrução Normativa - IN nº 75, de 2020 conforme IN 429/2020;
- L. A declaração deve ser acompanhada da seguinte nota de rodapé: *Percentual de valores diários fornecidos pela porção (IN nº 75, de 2020);
 - M. Arredondamento e expressão das quantidades na tabela de informação nutricional conforme Anexo III da IN 75/2020;
 - N. Tamanho das porções dos alimentos para fins de declaração da rotulagem nutricional conforme anexo V da IN 75/2020;
 - O. Arredondamento e expressão do número de porções na tabela (cabeçalho) de informação nutricional conforme anexo VI da IN 75/2020; não se aplica às embalagens individuais e aos alimentos com peso variável que sejam pesados no ponto de venda a pedido do consumidor (RDC nº 429/2020);
 - P. Tipos de utensílios domésticos e suas capacidades para declaração da medida caseira dos alimentos na tabela de informação nutricional conforme anexo VII da IN nº 75/2020;
 - Q. VDR para fins de rotulagem nutricional dos alimentos para fins especiais: gestantes, lactantes e primeira idade (não contemplados no § 6º do art. 8º da RDC nº 429/2020) que tenham indicação para grupos populacionais específicos no seu rótulo e dos suplementos alimentares conforme anexo VIII da IN 75/2020;
 - R. Modelos para declaração da tabela de informação nutricional conforme anexo IX da IN nº 75/2020;
 - S. Exclusão da coluna de 100g e da coluna do %VD nos alimentos destinados exclusivamente ao processamento industrial e destinados aos serviços de alimentação (RDC nº 429/2020);
 - T. Exclusão da coluna de 100g ou ml quando a porção do alimento for 100g ou ml, mantendo a declaração do %VD (RDC nº 429/2020);
 - U. Requisitos específicos para formatação da declaração simplificada da informação nutricional conforme anexo X da IN 75/2020;
 - V. Nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos e as respectivas abreviações, ordem, indentação e unidades de medida para declaração da tabela de informação nutricional conforme anexo XI da IN 75/2020;
 - W. Empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco (RDC nº 429/2020);
 - X. Empregar espaçamento entre linhas de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes (RDC nº 429/2020);
 - Y. Usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado (RDC nº 429/2020);

- Z. Requisitos específicos para formatação da tabela de informação nutricional conforme anexo XII da IN 75/2020;
- AA. Modelo linear de declaração da tabela de informação nutricional conforme anexo XIII da IN 75/2020;
- BB. Requisitos específicos para formatação do modelo linear de declaração da tabela de informação nutricional conforme anexo XIV da IN 75/2020;
- CC. Limites de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal conforme anexo XV da IN 75/2020;
- DD. Lista de alimentos cuja declaração da rotulagem nutricional frontal é **vedada** conforme anexo XVI da IN 75/2020;
- EE. Os alimentos mencionados nos itens 3, 4, 5 e 6 (Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados; Ovos; leites fermentados; Queijos) do Anexo XVI da IN nº 75, de 2020 que tenham adição de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV da IN nº 75, de 2020, a declaração de que trata o caput se aplica somente aos nutrientes que tiverem seu valor original alterado pela adição destes ingredientes;
- FF. Modelos para declaração da rotulagem nutricional frontal conforme anexo XVII da IN 75/2020. Orientações devem ser verificadas no art. 21 da RDC 429/2020;
- GG. Requisitos específicos para formatação da rotulagem nutricional frontal conforme anexo XVIII da IN 75/2020. Orientações devem ser verificadas no art. 21 da RDC 429/2020;
- HH. Termos autorizados para declaração de alegações nutricionais conforme anexo XIX da IN 75/2020;
- II. Critérios de composição e de rotulagem que devem ser atendidos para declaração de alegações nutricionais conforme anexo XX da IN 75/2020. Orientações devem ser verificadas no art. 27 da RDC 429/2020;
- JJ. Perfil de aminoácidos para declaração de alegações nutricionais de proteínas conforme anexo XXI da IN 75/2020. Orientações devem ser verificadas no art. 27 da RDC 429/2020;
- KK. Fatores de conversão para determinação do valor energético dos alimentos conforme anexo XXII da IN 75/2020;
- LL. Fatores de conversão de nutrientes para determinação do valor nutricional dos alimentos conforme anexo XXIII da IN 75/2020;
- MM. No caso dos alimentos para dietas com restrição de lactose, a tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de lactose e de galactose conforme RDC 429/2020.

9. DIZERES E OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS:

- A. “**CONTÉM GLÚTEN**” ou “**NÃO CONTÉM GLÚTEN**” para todos os produtos em destaque, nítido e de fácil leitura; (LEI Nº 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 nº 727/2022);
- D. Expressão "Colorido Artificialmente" conforme o Decreto Lei nº 986, 21/10/1969);
- E. Adição de aromas de acordo RDC nº 725/2022 (a tabela do informe técnico nº 26 da ANVISA (2007) não está vigente mas pode ser utilizado como orientação):

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
	Idêntico ao Natural	Nome do produto	Contém 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.		

- F. Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação da RDC nº 725/2022;
- G. A informação no rótulo do produto de origem animal, com adição de óleo vegetal ou de gordura vegetal, requer a indicação das respectivas expressões “**CONTÉM ÓLEO VEGETAL**” ou “**CONTÉM GORDURA VEGETAL**”, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes, tanto no corpo como na cor das letras, sem intercalação de dizeres ou desenhos, e com letras em caixa alta e em negrito (IN 449/2022 que alterou o anexo da IN 22/2005);
- H. Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006);
- I. Bebidas Lácteas - Dizeres obrigatórios (RTIQ – IN nº 16, 23/08/2005);
- J. Iogurte - Dizeres obrigatórios (RTIQ – IN nº 46/2007), entre outras informações;
- K. Doce de Leite “exclusivo para uso industrial” (Portaria nº 354, 04/09/1997);
- L. Ovos - informações obrigatórias para rótulo (RDC nº 727/2022);
- M. Nomenclatura de ovos (Portaria SDA nº 747 de 06/02/2023);
- N. “**CONTÉM LACTOSE**” com os dizeres em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, 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 cm², a altura mínima dos caracteres é de 1mm (RDC n° 727/2022);

O. Requisitos de alimentos para dietas com restrição de lactose (RDC n° 715/2022)

P. Declaração de Alérgicos: caso sejam ou contenham um dos alimentos listados na RDC n° 727/2022 ou seus derivados, apresentam a declaração “ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES 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 HOVER 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 2mm, 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 cm², a altura mínima dos caracteres é de 1mm (RDC n° 727/2022);

Q. Quando mais de uma das advertências de alérgicos for aplicável ao alimento, a informação deve ser agrupada em uma única frase, iniciada pela expressão “ALÉRGICOS:” seguida das respectivas indicações de conteúdo (RDC n° 727/2022);

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” e não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal (RIISPOA, Art.461);

T. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RIISPOA, Art. 456);

U. 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. O disposto não se aplica aos condimentos e às especiarias (RIISPOA, Art. 455).

W. A água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando fizer parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos estarem declarados como tais, na lista de ingredientes; não é necessário declarar a água e outros componentes voláteis, que se evaporem durante a fabricação (IN n° 240/2021);

X. 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).

Y. Os alimentos que sofrerem alterações na sua composição devem conter uma das seguintes declarações: **NOVA FÓRMULA; NOVA COMPOSIÇÃO; NOVA RECEITA** em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo; e altura mínima de 2 mm, exceto para as embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm², cuja altura mínima dos caracteres é de 1 mm. Deve estar disposta no painel principal com caracteres legíveis. Essa informação não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. (IN nº 67/2021).

10. DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS.

A. Conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, 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 alimento (RDC 727/2022);

B. Atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas (RDC 727/2022);

C. Destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas (RDC 727/2022);

D. Veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas (RDC 727/2022);

E. Ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante (RDC 727/2022);

F. Ressaltar 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 alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica (RDC 727/2022);

G. Indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas (RDC 727/2022);

H. Aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa (RDC 727/2022);

I. As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com

determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano (RDC 727/2022);

J. A rotulagem dos alimentos embalados deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente para elaboração ou fracionamento (RDC 727/2022);

K. Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais (Lei nº 5.700 de 01/09/1971, art. 31);

L. Sempre que existentes imagens nos rótulos ou nas embalagens devem estar acompanhadas de uma das seguintes expressões: “IMAGEM ILUSTRATIVA” ou “IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA” ou “SUGESTÃO DE USO” ou “SUGESTÃO DE PREPARO” ou “SUGESTÃO PARA SERVIR”. As imagens devem seguir todas as regras básicas de rotulagem e não podem contrariar nenhum dos itens obrigatórios de rotulagem ou qualquer legislação vigente. De acordo com a Lei 8.078/1990 (Código de defesa do consumidor) é proibida toda publicidade enganosa ou abusiva sendo que “é enganosa qualquer modalidade de informação ou comunicação de caráter publicitário, inteira ou parcialmente falsa, ou, por qualquer outro modo, mesmo por omissão, capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, características, qualidade, quantidade, propriedades, origem, preço e quaisquer outros dados sobre produtos e serviços”.

M. Não são permitidas alegações como “sem conservantes”, “sem corantes artificiais”, “contém corantes naturais”, entre outras semelhantes; (Informe técnico nº 70 de 19/01/2016);

11. ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA

A. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas (RIISPOA, 2017).

B. Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI) e Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos (Portaria nº 590/2013 INMETRO);

C. Em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, e com tamanho mínimo de letras e números de 1 (um) milímetro (mm), quando não especificado em contrário (RDC nº 727/2022).

ANEXO 03**Parecer Técnico do Memorial de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal****Identificação do Estabelecimento**

Razão Social:

Registro no SIM/POA:

Denominação de Venda do Produto:**Nº de registro do produto/SIM:****Chave da resposta:****Nº do identificador do memorial:**

Avaliação das informações prestadas no memorial de fabricação e rotulagem:

O produto pretendido é condizente com a classificação do estabelecimento, se a estrutura (salas, maquinários, equipamentos, fluxo, sistema de frio, entre outros) é compatível com produção, a não ocorrência de contaminação cruzada e se o volume de produção respeita à capacidade estabelecida no Memorial Tecnológico e Sanitário aprovado.

<input type="checkbox"/> CONFORME	<input type="checkbox"/> NÃO CONFORME
Descrição das não conformidades:	

Avaliação das informações cadastradas dos produtos no e-SISBI SGSI:

<input type="checkbox"/> CONFORME	<input type="checkbox"/> NÃO CONFORME
Descrição das não conformidades:	

PARECER TÉCNICO: () APROVADO () REPROVADO	
Descrição do(s) motivo(s) da reprovação:	
Data e Hora	Fiscal do SIM/POA

ANEXO 04

CERTIFICADO DE PRODUTOS

O SIM/POA certifica que os produtos do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, localizado no município de _____, registrado sob nº _____, foram avaliados e aprovados.

Área	Nº Registro do Produto	Produto Padronizado	Denominação de Venda	Situação do Registro	Data da Situação

Local, data.

Fiscal do SIM/POA