

DECRETO Nº 5859/2018, DE 07 DE MAIO DE 2018.

INSTITUI AS NORMAS OFICIAIS PARA ROTULAGEM E EMBALAGEM
DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL REGISTRADOS NO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM - DE GUAPORÉ.

O PREFEITO MUNICIPAL DE GUAPORÉ EM EXERCÍCIO, no uso de suas atribuições legais e, de conformidade com a Lei nº 3855/2017, de 07-12-2017 e Decreto nº 5857/2018, de 07 de maio de 2018, decreta:

Art. 1º. Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no órgão competente, no caso das empresas registradas no município o órgão é o SIM, quer quando destinados ao consumo direto, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo Único: Cabe à empresa fabricante registrada no SIM o atendimento à legislação vigente em matéria de rotulagem e industrialização de produtos de origem animal, bem como o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado.

Art. 2º. Os processos de registro de rotulagem deverão ser protocolados no sistema de protocolo do Serviço de Inspeção Municipal, efetuada através da entrega de documentação específica.

§ 1º: Para a solicitação do registro de produto (rotulagem) é necessário preencher as informações solicitadas de acordo com o FORMULÁRIO 1 e anexar o (s) croqui (s) do (s) rótulo (s). Em alguns casos poderão ser anexados documentos pertinentes à avaliação do processo, como a certificação para produtos orgânicos, autorização de uso de marca de terceiros, laudos de análise, etc.

§ 2º: No caso de produtos cárneos in natura, não formulados, a nomenclatura deverá ser uniformizada pela Resolução DIPOA/SDA nº 01/2003.

§ 3º: Quando se tratar do registro de produtos para os quais conste na legislação vigente Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ conforme tabela no ANEXO I, a nomenclatura, composição e características do produto seguirá as normas do RTIQ. No caso de produtos que não possuam RTIQ, a análise final e o registro ficam sob responsabilidade do SIM. Em todos os casos deve constar no processo de registro o parecer do coordenador do SIM.

Art. 3º. Todos os processos de aprovação de rótulos de produtos de origem animal deverão, obrigatoriamente, receber parecer, favorável do SIM que tomará a decisão com base na legislação vigente.

Art. 4º. Os produtos devem possuir em seus rótulos ou embalagens as informações obrigatórias pela legislação vigente.

Art. 5º. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acondicionar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º: Entende-se por “embalagem primária” o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade competente.

§ 2º: Entende-se por “embalagem secundária” o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art.6º. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art.7º. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

Art.8º. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

§ 1º: A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento do FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (FORMULÁRIO 1).

§ 2º: A rotulagem e carimbagem obedecerá a legislação estadual ou federal existente até a data da publicação de normatização própria.

Art.9º. Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pelas legislações relacionadas vigentes.

Art.10. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art.11. Qualquer derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Parágrafo único: Os produtos registrados somente poderão ser alterados em sua composição mediante encaminhamento do FORMULÁRIO I e autorização do SIM .

Art.12. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados em trânsito ou entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de carimbos fornecidos pelo SIM.

Parágrafo único: As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art 13. Os carimbos para uso do SIM seguirão o padrão abaixo descrito.

- **Modelo 1 - Bronze**

Forma: Circular

Dimensões: 04cm de diâmetro

Dizeres:

- 1) Sigla S.I.M no centro, medindo 0,80cm
- 2) Numeração do estabelecimento acima 1,0cm
- 3) A palavra Guaporé (0,5cm) acompanha a curva inferior do círculo
- 4) A palavra Inspeccionado (0,5cm) que acompanha a curva superior do círculo.

Uso: Para carcaça ou quartos de bovinos, ovinos, suínos e caprinos.

• **Modelo 2**

Forma: Circular

Dimensões: 0,3cm de diâmetro

Dizeres:

- 1) Sigla S.I.M no centro, medindo 0,80cm
- 2) Numeração do estabelecimento acima 1,0cm
- 3) A palavra Guaporé (0,5cm) acompanha a curva inferior do círculo
- 4) A palavra Inspeccionado (0,5cm) que acompanha a curva superior do círculo.

Uso: Para embalagens, selo, etiquetas de uso individual e inviolável de carcaças de aves e outros pequenos animais, para o uso em embutidos, queijo, derivados lácteos, pescado, mel e ovos.

Art. 14. Além do carimbo de identificação, as carcaças deverão vir acompanhadas de uma etiqueta-lacre que deverá ser confeccionada de acordo com legislação vigente.

Art. 15. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Guaporé, em 07 de maio de 2018.

Adalberto João Bastian

Prefeito em Exercício

Registre-se e Publique-se

Evandro Ghizzi

Secretário da Administração

Publicado no quadro de publicações da Prefeitura de Guaporé no período de 07 a 31-05-2018

ANEXO I

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

- 1.1. Os produtos de origem animal embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:
 - 1.1.1. 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;
 - 1.1.2. atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;
 - 1.1.3. 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;
 - 1.1.4. 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;
 - 1.1.5. 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;
 - 1.1.6. indique que o produto de origem animal possui propriedades medicinais ou terapêuticas;
 - 1.1.7. aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa;
- 1.2. as denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados produtos de origem animal com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de produtos de origem animal fabricados em outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano;
- 1.3. quando os produtos de origem animal são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter produtos de origem animal com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do produto de origem animal deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo;
- 1.4. a rotulagem dos produtos de origem animal deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento.

2. APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

2.1. 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.

2.1.1. 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.

2.2. Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de produto de origem animal embalado deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

3. DENOMINAÇÃO (NOME) DE VENDA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

3.1. O nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam;

3.2. A denominação (nome) de venda do produto de origem animal deve ser indicada no rótulo de acordo com a estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto.

3.3. A denominação (nome) e a marca do produto de origem animal deverá (ão) estar de acordo com os seguintes requisitos:

3.3.1. Quando em um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade for estabelecido uma ou mais denominações para um produto de origem animal, deverá ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;

3.3.2. Poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações (nome) indicadas na alínea “3.1”; e

3.3.3. Poderão constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do produto de origem animal, as quais devem estar junto ou próximas da denominação (nome) do produto de origem animal. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido. Por exemplo:

3.3.3.1. No caso de queijos condimentados: quando for adicionado apenas um condimento ao queijo, deverá ser citado na denominação de venda. Exemplo: QUEIJO MUSSARELA COM PIMENTA.

3.3.3.2. Se for adicionado mais de um condimento, não há necessidade de mencionar todos eles na denominação de venda, podendo ser utilizada apenas a expressão “condimentado”. Exemplo: QUEIJO MUSSARELA CONDIMENTADO.

3.3.4. Após a qualidade e natureza do alimento deve ser identificado o método de conservação caso o produto seja RESFRIADO ou CONGELADO. Por exemplo: Peito de frango temperado RESFRIADO/CONGELADO.

3.3.5. A nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves, coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais, deve ser baseada na Resolução N° 1, de 9 de janeiro de 2003, do MAPA ou que vier alterá-la ou substituí-la.

4. LISTA DE INGREDIENTES

4.1. A lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS (Sistema Internacional de Numeração);

4.2. Com exceção de produtos de origem animal com um único ingrediente (por exemplo: carne resfriada, leite pasteurizado, peixe cru resfriado e outros) deve constar do rótulo uma lista de ingredientes;

4.3. A lista de ingredientes deve constar do rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o especificado abaixo:

4.3.1. Todos os ingredientes deverão constar em ordem decrescente da respectiva proporção;

4.3.2. Quando um ingrediente for um produto de origem animal elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;

4.3.3. Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% (vinte e cinco por cento) do produto de origem animal, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

4.3.4. A água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes; não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação;

4.3.5. Quando se tratar de produtos de origem animal desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, por meio da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no produto de origem animal reconstituído. Nestes casos, deverá ser incluída a seguinte expressão: "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo";

4.3.6. No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas poderão ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: "em proporção variável".

5. CONTEÚDOS LÍQUIDOS

5.1. O(s) conteúdo(s) líquido(s) devem ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico;

5.2. Produtos obtidos por processo de fabricação que não permite a padronização do peso deverão indicar no rótulo: “deve ser pesado em presença do consumidor”.

5.2.1. Os produtos de leite e derivados, não contidos em invólucros de metal, de madeira, de plástico ou de vidro e que possam perder peso de maneira acentuada, deverão trazer, no rótulo ou revestimento, a indicação bem visível - "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também de forma bem visível, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

5.2.2. Os produtos de carne ou derivados, inclusive em conserva, que não estejam contidos em invólucros de metal, de madeira, de plástico ou de vidro, e que, por sua natureza, possam sofrer perda sensível de peso (tais como presunto, produtos salgados, defumados e outros), deverão trazer, no rótulo ou revestimento (de papel celofane papel alumínio ou similar), a indicação bem visível "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também, de forma bem visível, o peso da embalagem, em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

6. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM

6.1. Deverá ser indicado:

6.1.1. o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;

6.1.2. endereço completo;

6.1.3. país de origem e município;

6.1.4. número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente.

6.2. Para identificar a origem, deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado por".

6.2.1. Nome ou razão social e endereço do estabelecimento;

6.2.2. Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado;

6.2.3. Carimbo oficial da Inspeção Municipal;

6.2.4. Categoria do estabelecimento: de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no SIM;

6.2.5. CNPJ;

6.2.6. A especificação "Indústria Brasileira"

6.2.7. Conservação do produto: deverão ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do produto;

6.2.8. Marca comercial do produto;

6.2.9. Identificação do lote:

6.2.9.1. Todo rótulo deverá ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o produto de origem animal, de forma que seja visível, legível e indelével.

6.2.9.2. O lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do produto de origem animal ou alimento, segundo seus critérios.

6.2.9.3. Para indicação do lote, pode ser utilizado:

6.2.9.3.1. Um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o comércio entre os países; ou

6.2.9.3.2. A data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem, em conformidade com a alínea "6.2.9.2 item 6.2.9.

6.2.10. Data de fabricação;

6.2.11. Prazo de validade:

6.2.11.1. Caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:

6.2.11.1.1. Deve ser declarado o "prazo de validade";

6.2.11.1.2. Do prazo de validade deve constar, pelo menos:

6.2.11.1.2.1. O dia, o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses;

6.2.11.1.2.2. O mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano.

6.2.11.2. O prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

6.2.11.2.1. "consumir antes de...";

6.2.11.2.2. "válido até..." ;

6.2.11.2.3. "validade..." ;

6.2.11.2.4. "val:...";

6.2.11.2.5. "vence..." ;

6.2.11.2.6. "vencimento..." ;

6.2.11.2.7. "vto:..."; ou

6.2.11.2.8. "venc:.....".

6.2.11.3. Toda informação deve ser clara e precisa.

6.2.11.4. O dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismo, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês poderá ser indicado com letras onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo;

6.2.11.5. Nos rótulos das embalagens de produtos de origem animal que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do produto de origem animal e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para produto de origem animal que pode se alterar depois de abertas suas embalagens.

6.2.11.6. Em particular, para os produtos de origem animal congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano da fabricação.

6.2.11.6.1. Para declarar o prazo de validade, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

6.2.11.6.1.1. "validade a -18°C (freezer): ..." ;

6.2.11.6.1.2. "validade a - 4°C (congelador): ..." ; ou

6.2.11.6.1.3. "validade a 4°C (refrigerador): ..." .

6.2.12. Composição do produto;

6.2.13. Indicação da expressão: Registro no Serviço de Inspeção Municipal sob nº-----/----- SIM/Guaporé, onde serão indicados primeiro o número de registro do produto seguido do número de registro do estabelecimento, ambos com três casas decimais;

6.2.14. Instruções sobre o preparo e uso do produto;

6.2.14.1. Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto.

6.2.14.2. Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do produto de origem animal.

6.2.15. Informações nutricionais:

6.2.15.1. Seguir a Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA.

6.2.15.2. Os rótulos de carnes in natura, refrigeradas e congeladas, não necessitam declaração da informação nutricional.

6.2.15.3. Expressão “Contém Gordura Vegetal”;

6.2.15.3.1. Quando no processo tecnológico do produto de origem animal for adicionado gordura vegetal, deve ser indicado 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**.

6.2.15.4. Expressões “Contém glúten” ou “Não contém glúten”:

6.2.15.4.1. Lei no 10.674, de 16 de maio de 2003 - Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.

6.2.15.5. “Aromatizado Artificialmente”, quando o produto utilizar aroma artificial;

6.2.15.6. “Sabor de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda;

6.2.15.7. “Contém aromatizante” quando o produto utilizar aromas naturais;

6.2.15.8. “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;

6.2.15.9. “Sabor artificial de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e “Colorido artificialmente” quando o produto utilizar corantes artificiais.

6.3. No que se refere à rotulagem de produtos de origem animal específicos:

6.3.1. OVOS: Resolução 35, de 17 de junho de 2009, ANVISA.

6.3.1.1. Na rotulagem de ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as seguintes expressões:

6.3.1.1.1. O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde;

6.3.1.1.2. Manter os ovos preferencialmente refrigerados;

6.3.1.2. As expressões devem ser declaradas em destaque, de forma legível e o tamanho das letras não pode ser inferior a 1mm.

6.3.2. CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS: Resolução – RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA:

6.3.2.1. Na rotulagem das carnes de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral e específicos, deve constar, obrigatoriamente, as expressões em destaque:

- 6.3.2.1.1. Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.
- 6.3.2.1.2. Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no microondas.
- 6.3.2.1.3. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.
- 6.3.2.1.4. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

TABELA I

Produtos Cárneos	Legislação
Carne mecanicamente separada de aves, bovinos e suínos	Instrução Normativa nº 4 de 31/03/2000 - MAPA
Mortadela	
Salsicha	
Almôndega	Instrução Normativa Nº 21 De 31/07/2000 - MAPA
Apresentado	
Fiambre	
Hamburguer	
Kibe	
Presunto Cozido	
Presunto	Instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000 - MAPA
Patê	
Bacon	
Barriga Defumada	Instrução Normativa nº 83/2003 - MAPA
Lombo	
Carne Bovina em Conserva (Corned Beef)	Instrução Normativa nº 06 de 15/02/2001 - MAPA
Carne Moída de Bovino	
Aves temperadas	Instrução Normativa nº 89/2003 - MAPA
Paleta Cozida	
Produtos Cárneos Salgados	
Empanados	
Presunto Tipo Serrano	
Prato Elaborado Pronto Ou Semi-Pronto Contendo Produtos de Origem Animal	
Copa	Instrução Normativa nº 22 de 31/07/2000 - MAPA
Carne Bovina Curada Dessecada ou Jerked Beef	
Presunto Tipo Parma	
Presunto Cru	
Salame	
Salame Tipo Alemão	
Salaminho	
Salame Tipo Calabres	
Salame Tipo Friolano	
Salame Tipo Napolitano	
Salame Tipo Hamburguês	
Salame Tipo Italiano	
Salame Tipo Milano	
Lingüiça Colonial	
Pepperoni	
Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado	Instrução Normativa Nº 22/2005 - MAPA
Atribuição de aditivos - Carne e Produtos Cárneos	Instrução Normativa nº 51/2006 - MAPA
Nomenclatura de produtos cárneos não formulados (aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies de animais)	Resolução DIPOA nº 01/2003
Procedimentos Operacionais	Ofício Circular DIPOA 31/2009
Padronização de Cortes Cárneos	Portaria nº05/1988 - MAPA



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE GUAPORÉ
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

SIM

FORMULÁRIO I

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Sr. Coordenador do SIM:

O estabelecimento abaixo qualificado, 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 SIM.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:		Nº de sequencial do produto:	
Razão social:			
CNPJ:		Classificação do estabelecimento:	
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF: RS
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"/> Cancelamento	<input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto	<input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto:	
Marca Comercial:	Tipo de Rótulo:
Tipo de Embalagem:	Conteúdo
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade:	

COMPOSIÇÃO

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

PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

(Descrever todas as operações)

--

--

CONTROLE DE QUALIDADE

--

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

--

AUTENTICAÇÃO

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