



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

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

O formulário deverá ser preenchido à máquina ou por computador.

### ➤ IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

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

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

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

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

### **CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:**

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

#### **a) Os de carnes e derivados:**

- *Matadouro-Frigorífico*
- *Fábrica de Conserva de Produtos Cárneos*
- *Entreposto de Carnes e Derivados*
- *Entreposto, Fábrica e/ou Fatiamento em Supermercados e similares*

#### **b) Os de leite e derivados:**

- *Usina de Beneficiamento de leite*
- *Entreposto de Laticínios*
- *Fábrica de Laticínios*

**c) Os de pescado e derivados:**

- *Entreposto de Pescado*
- *Fábrica de Conservas de Pescado*

**d) Os de ovos e derivados:**

- *Granja Avícola*
- *Entreposto de Ovos*
- *Fábrica de Conservas de Ovos*

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

- *Apiário/ Casa do Mel*
- *Entreposto de Mel e Cera de Abelhas*

**ENDEREÇO:**

Mencionar rua ou estrada, n° ou km.

**TELEFONE(S):**

Mencionar telefones fixos e/ou celulares

**E-MAIL:**

Mencionar e-mails, se houver.

➤ **SOLICITAÇÃO:**

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

➤ **IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:**

**NOME DO PRODUTO:**

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

**MARCA COMERCIAL:**

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

**TIPO DE RÓTULO:**

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

#### TIPO DE EMBALAGEM:

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

#### CONTEÚDO:

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

#### FORMA DE INDICAÇÃO, VALIDADE E LOTE:

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

#### ➤ **COMPOSIÇÃO:**

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

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

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

#### ➤ **AUTENTICACÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

#### ➤ **PROCESSO DE FABRICAÇÃO – CONTROLE DE QUALIDADE – ESTOCAGEM E TRANSPORTE:**

Nesse item deverá ser descrito todo o processo de fabricação do produto da forma mais completa possível, mencionando todas as etapas, passo a passo. A seguir são

indicados os principais quesitos que deverão ser mencionados conforme os tipos básicos de produtos.

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

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

➤ **AUTENTICACÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

➤ **CONTROLE DE QUALIDADE:**

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

➤ **ESTOCAGEM E TRANSPORTE:**

Estocagem diz respeito a estocagem do produto pronto enquanto estiver dentro da indústria. Indicar o local onde fica armazenado o produto depois de pronto (câmara fria,

câmara de armazenagem etc.), a forma como se dá a armazenagem (caixas, prateleiras, ganchos etc.) e a temperatura de armazenagem.

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

### ➤ **AUTENTICACÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

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

- Legislações específicas sobre rotulagem estão disponíveis nos seguintes documentos oficiais, ou os que vierem os substituir:

- Resolução nº 259 de 23/09/2002 da ANVISA (aspectos gerais da rotulagem).
- Instrução Normativa nº 22, do MAPA, de 24/10/2005 (aspectos gerais da rotulagem de produtos de origem animal).
- Instrução Normativa nº 51, do MAPA, de 29/12/2006 (limites para aditivos em produtos cárneos)
- Resolução nº 1, do MAPA, de 09/01/2003 (nomenclatura de produtos cárneos não formulados).
- Portaria INMETRO nº 19, de 07/03/1997 (conteúdo líquido de produtos cárneos).
- Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/2002 (forma de indicação do conteúdo líquido e unidades de medida).
- Decreto Estadual nº 39.688 (rotulagem específica da CISPOA).
- Res. RDC's 359 e 360 da ANVISA, de 23/12/2003 – Informação nutricional.
- Portaria n.º 27 da ANVISA, de 13/01 1998 – Informação nutricional complementar.
- Lei 10.674 da Presidência da República, de 16/05/2007 (prod. lácteos).
- Lei 11.265 da Presidência da República, de 03/01/2006 (prod.lácteos).
- RDC 222 da ANVISA de 05/08/2002 ( prod. lácteos).
- Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA.
- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (MAPA).

- Lembramos que as empresas poderão ser autuadas pelos órgãos normatizadores das legislações citadas em caso de descumprimento das mesmas. Os Responsáveis Técnicos das empresas deverão manter-se atualizados quanto às eventuais mudanças na legislação pertinente.

### **CONFECÇÃO DO RÓTULO.**

Para confecção dos rótulos, entrar em contato com o Serviço de Inspeção Municipal.

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

**Cláudio Eduardo da Costa Alves**  
**Médico Veterinário**  
**CRMV RS 8554**  
**Matrícula 372**  
**Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM**