MANUAL DE PROCEDIMENTOS

# MANUAL DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Governo do Estado de São Paulo
Secretaria de Agricultura e Abastecimento
Coordenadoria de Defesa Agropecuária

**Governador do Estado**
João Agripino da Costa Doria Junior

**Secretário da Agricultura e Abastecimento**
Gustavo Diniz Junqueira

**Coordenadoria de Defesa Agropecuária**
Eduardo Soares de Camargo
Coordenador

**Grupo de Defesa Sanitária Animal**
Érika Ramos Mello
Diretora

**Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal**
Cesar Daniel Krüger
Diretor

Governo do Estado de São Paulo
Secretaria de Agricultura e Abastecimento
Coordenadoria de Defesa Agropecuária

# Manual de Procedimentos

# MANUAL DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Campinas, janeiro de 2019

# APRESENTAÇÃO

A Secretaria de Agricultura e Abastecimento, por sua Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA), mantém o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de São Paulo (SISP) que realiza fiscalização em estabelecimentos e avalia plantas e processos produtivos para registros no Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – CIPOA. Durante o processo de aprovação de produtos, a rotulagem é a área em que os interessados têm maior dificuldade. A partir desta constatação identificamos a necessidade de elaboração deste Manual de Rotulagem para auxiliar os estabelecimentos em suas solicitações.

O presente manual foi elaborado de forma a elencar conceitos, definições e as normatizações existentes para facilitar e agilizar o processo de solicitação de rotulagem para produtos no SISP. Deve-se considerar, em se tratando de área extremamente dinâmica e constantemente sujeita a determinações de órgãos reguladores distintos, que atualizações poderão surgir ao longo do tempo.

Os responsáveis pela análise de processos SISP nos Escritórios de Defesa Agropecuária (EDA) também encontrarão neste manual uma importante ferramenta a ser utilizada no dia a dia quando da avaliação dos requerimentos para rotulagem entregues pelas empresas interessadas.

É importante ressaltar que este Manual não substitui ou invalida quaisquer outras regras e legislações de outros órgãos regulatórios. O SISP não dita as regras da rotulagem, mas deve verificar, além das informações contidas neste manual, outras informações exigidas por Lei. A veracidade de dados como Informações nutricionais e tempo de validade é de responsabilidade da empresa.

AGRADECIMENTOS

A amplitude da área da inspeção de Produtos de Origem Animal (POA) é proporcional ao número de regras sobre rotulagem. A necessidade de juntar informações desta área vem sendo buscada, sendo este um documento que expõe de forma simplificada muitos dos conceitos existentes de acordo com a visão do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA), não tendo a pretensão de forma alguma de ser um documento definitivo.

Muitos dos médicos veterinários que deixaram importante contribuição para o Serviço de Inspeção de São Paulo, em especial aos ex-diretores do CIPOA, Dr. Luiz Klinger Pereira dos Santos (*in memorian*), Dr. Evaldo Varzim Stumm, Dr. Heinz Otto Hellwig, Dr. Claudio Alvarenga de Melo, Dr. Carlos Mauricio Leal, Dra. Vera Ligia Bonafé e Dra.Rachel Simião, e ainda aos Dr. Ricardo Gubel Junior (*in memorian*) e ao Dr. José Carlos Barreto Miranda.

Agradeço a equipe do CIPOA Dr. Bruno Bergamo Ruffolo, Dr. Thiago Braga Izidoro, Dra. Sara Lima Santos, Dra. Mônica Fagundes de Carvalho Klein Gunnewiek, Dra. Maria Fernanda Garnica e Sra. Adriana Casella, sempre a postos para ajudar na solução de problemas e dando um excelente suporte à todas as regionais.

Agradeço, enfim, a todos os colegas médicos veterinários da CDA que ajudaram de alguma forma na formatação e montagem deste Manual.

Dr. Cesar Daniel Krüger
Médico Veterinário
Diretor do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CIPOA)

**SUMÁRIO**


**1. INTRODUÇÃO** **p.8**

**2. DEFINIÇÕES** **p. 9**

**3. REGISTRO DE PRODUTO** **p. 14**

**4. DESCRIÇÃO** **p. 14**

**4.1 Denominação do produto, nome do produto ou denominação de venda do produto** **p. 15**

**4.2 Marca** **p.16**

**4.3 Conteúdo líquido** **p.16**

**Tabela I – Unidades de volume e massa** **p.16**

**Tabela II – Altura de algarismos da Indicação Quantitativa** **p.16**

**Tabela III – Altura de algarismos** **p.17**

**4.4 Origem ou procedência** **p.18**

**4.5 Lista de ingredientes** **p.20**

**Tabela IV – Classe de Ingredientes** **p.20**

**4.6 Fabricação** **p.21**

**4.7 Validade** **p.22**

**4.8 Lote** **p.23**

**4.9 Razão Social** **p.23**

**4.10 Localização** **p.23**

**4.11 Classificação do estabelecimento** **p.23**

**4.12 CNPJ** **p.24**

**4.13 Modo de conservação** **p.24**

**4.14 Registro do produto** **p.24**

**4.15 Carimbo do SISP** **p.24**

**4.16 Rotulagem nutricional** **p.25**

**4.16.1 Tabela Nutricional** **p.26**

**Tabela V – Medidas Caseiras** **p.28**

**Tabela VI – Percentual de medidas caseiras** **p.28**

**4.17 Embalagens secundárias** **p.28**

**5 OUTRAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS** **p.29**

**5.1 Rotulagem para Alergênicos** **p.30**

**6 OUTRAS INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES** **p.31**

**7. LEGISLAÇÃO QUE NORMATIZA A ROTULAGEM DE ALIMENTOS** **p.33**

**8. ANEXO I - Formulário para registro de novos rótulos** **p.36**

**9. Anexo II - Modelos de carimbo SISP** **p.40**

## 1. INTRODUÇÃO

Muito se fala sobre segurança alimentar e sem dúvida é um grande desafio para a cadeia de alimentos dentro de um programa de alimentação segura. A rotulagem dos alimentos entra como um importante fator de segurança diante da necessidade de acompanhamento do alimento desde o campo até a mesa do consumidor.

Os consumidores têm o direito a uma escolha esclarecida e isso impõe uma rotulagem informativa, de modo que os mesmos possam ter confiança na segurança da sua alimentação e o direito da escolha dos alimentos com base em informações completas sobre a sua procedência e os respectivos ingredientes.

Essas informações devem ser exatas e não podem induzir ao erro nem alegar que um gênero alimentício possui propriedades de prevenção, tratamento ou cura de doenças. Também devem alertar o consumidor se o alimento possui ingredientes que provocam reações alérgicas ou de intolerância.

O fortalecimento da rastreabilidade vem ao encontro com este direito do consumidor.

As regras de rotulagem são frequentemente atualizadas, a fim de agregar os progressos da ciência e a evolução das expectativas do consumidor. O desafio na elaboração de um rótulo de gênero alimentício consiste em fornecer o máximo de informação possível sem dificultar a sua leitura e compreensão.

O desafio dos técnicos da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, ao analisarem as solicitações de rotulagem dos produtos dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo, é verificar o atendimento dos preceitos que regem as regras de rotulagem. Este manual visa auxiliar nesse desafio.

## 2. DEFINIÇÕES

**Açúcares**

Todos os monossacarídeos e dissacarídeos metabolizados pelo organismo humano. Não se incluem os polióis.

**Aditivo Alimentar**

Qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos produtos de origem animal, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um produto de origem animal. Isto implicará direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do produto de origem animal. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao produto de origem animal para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

**Alimento**

Toda substância, no estado natural, semielaborada ou elaborada, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, que se destinam ao consumo humano, incluindo as bebidas e quaisquer outras substâncias utilizadas na fabricação, preparação ou tratamento dos alimentos, porém sem incluir os cosméticos, nem o tabaco, nem as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

**Alimento in natura**

Todo alimento de origem animal ou vegetal, para cujo consumo imediato se exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação.

**Alimento enriquecido**

Todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de agregar o seu valor nutritivo.

**Aromatizantes**

São substâncias ou mistura de substâncias com propriedades aromáticas e/ou sápidas, capazes de conferir ou reforçar características sensoriais como, o aroma e/ou sabor, e/ou flavor dos alimentos.

**Carboidratos**

Todos os glicídeos metabolizados pelo ser humano, incluindo os polióis.

**CNPJ - Cadastro Nacional Pessoa Jurídica**

O CNPJ compreende as informações cadastrais das pessoas jurídicas de interesse às administrações tributárias da União, Estados, Distrito Federal e dos Municípios, bem como da seguridade social.

**Consumidor**

Toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final.

**Conteúdo Líquido (ou conteúdo nominal)**

Quantidade do produto declarada na rotulagem, excluindo a mesma e qualquer outro objeto acondicionado com esse produto.

**Corante**

Substância ou a mistura de substâncias que possuem a propriedade de conferir ou intensificar a coloração de alimento.

**Declaração de Nutrientes**

Relação ou listagem ordenada dos nutrientes de um alimento.

**Declaração Simplificada de Nutrientes**

Relação ou listagem ordenada de um grupo de nutrientes de um alimento, quando um número determinado de nutrientes aparece em quantidade insignificante no alimento.

**Denominação de venda do produto de origem animal**

Nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto de origem animal comestível ou alimento. Será fixado de acordo com Regulamento Técnico Específico que estabelece os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto.

**Destaque**

Aquilo que ressalta uma advertência, frase ou texto, apresentado em caixa alta e em negrito, quando deverá ser feito de forma clara e legível.

**Embalagem**

Recipiente, pacote ou envoltório destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos produtos de origem animal.

**Embalagem primária ou envoltório primário**

Embalagem que está em contato direto com os produtos de origem animal.

**Embalagem secundária ou pacote**

Embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s).

**Embalagem terciária ou embalagem**

Embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias

**Fibra alimentar**

Qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

**Fornecedor**

Toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados, que desenvolvem atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços.

**Fracionamento do produto de origem animal**

Operação pela qual o produto de origem animal é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

**Gorduras ou lipídeos**

Substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequenas quantidades de não glicerídeos, principalmente fosfolipídeos.

**Gorduras monoinsaturadas**

Triglicerídeos que contenham ácidos graxos com uma dupla ligação cis, expressos como ácidos graxos livres.

**Gorduras poliinsaturadas**

Triglicerídeos que contenham ácidos graxos com duplas ligações cis-cis separadas por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.

**Gorduras saturadas**

Triglicerídeos que contenham ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres.

**Gorduras trans**

Triglicerídeos que contenham ácidos graxos insaturados com uma ou mais dupla ligação trans, expressos como ácidos graxos livres.

**Indicação quantitativa**

É o número do conteúdo líquido nominal acompanhado da unidade de medida correspondente de acordo com o Regulamento Técnico Metrológico.

**Informação Nutricional Complementar** (declaração de propriedades nutricionais)

Qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um produto possua propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor calórico e ao seu conteúdo de carboidratos, proteínas, gorduras e fibras alimentares, bem como seu conteúdo de vitaminas e minerais.

**Ingrediente**

Toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo dos produtos de origem animal e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

**Lote**

Conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

**Marca**

É um nome ou uma representação gráfica desenho, ou uma combinação destes elementos, que identificam um produto de um estabelecimento.

**Matéria prima Alimentar**

Toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento e necessita sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica. Poderá haver mais de uma matéria-prima na formulação conforme regulamento técnico de identidade e qualidade específico do produto.

**Modo de conservação**

Método ou conjunto de métodos necessários para manter as características próprias do alimento, garantindo a durabilidade e a inocuidade do produto.

**Nome fantasia**

Nome comercial com que a empresa pode ser reconhecida junto ao público.

**Nome empresarial**

É a firma, razão social ou denominação comercial.

**Nutriente**

Qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que proporcione energia e/ou seja necessária para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde e da vida.

**Painel principal**

Parte do rótulo ou da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca, caso existam. O painel frontal e o painel lateral fazem parte do painel principal.

**Painel frontal**

Parte do painel principal imediatamente colocado ou mais facilmente visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda. Considera-se, ainda, parte do painel frontal as tampas metálicas que vedam as garrafas e os filmes plásticos ou laminados utilizados para vedação de vasilhames em forma de garrafa ou de copo.

**Painel lateral**

Parte do painel principal, contíguo ao painel frontal, onde deverão estar dispostas as informações de natureza obrigatória.

**Painel secundário**

Parte do rótulo, não habitualmente visível ao comprador, nas condições de exposição à venda, onde deverão estar expressas as informações facultativas ou obrigatórias, a critério da autoridade competente, bem como as etiquetas ou outras informações escritas que constam da embalagem.

**País de origem**

Aquele onde o produto de origem animal foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação.

**Peso Drenado**

Quantidade do produto declarada na rotulagem da embalagem, excluindo a mesma e qualquer líquido, solução, caldo, vinagres, azeites, óleos e sucos de frutas e hortaliças, de acordo com a regulamentação vigente.

**Porção**

Quantidade média do alimento que deveria ser consumida por pessoas sadias, maiores de 36 meses, em cada ocasião de consumo, com a finalidade de promover uma alimentação saudável.

**Produto ou Substância Alimentícia**

Todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.

**Produto de Origem Animal**

Toda substância de origem animal, elaborada, semi-elaborada ou bruta, que se destina ao consumo humano ou não.

**Produto de Origem Animal Comestível**

Toda substância de origem animal, elaborada, semi-elaborada ou bruta, que se destina ao consumo humano.

**Produto de Origem Animal não Comestível**

Toda substância alimentícia de origem animal, elaborada, semi-elaborada ou bruta, que se destina ao consumo animal ou não.

**Produto de Origem Animal embalado**

Todo o produto de origem animal que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao mercado consumidor.

**Produto pré-medido**

Todo produto embalado e medido sem a presença do consumidor e em condições de comercialização.

**Proteínas**

Compostos formados por aminoácidos.

**Razão social**

É o nome devidamente registrado sob o qual uma pessoa jurídica se individualiza e exerce suas atividades. A razão social diferencia-se do nome dado a um estabelecimento ou do nome comercial com que a empresa pode ser reconhecida junto ao público, o qual é conhecido como nome fantasia.

**Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade**

Legislação que define os padrões técnicos de produção, de identidade e de qualidade de um produto específico.

**Rotulagem Nutricional**

Toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento. A Rotulagem Nutricional compreende dois componentes: Declaração de Nutrientes e Informação Nutricional Complementar.

**Rótulo ou Rotulagem**

Toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do produto de origem animal.

## 3. REGISTRO DE PRODUTO

O processo de registro de um produto de origem animal no SISP é desencadeado pelo Formulário para Registro de Rótulos encaminhado pelo proprietário que deverá ser anexado ao processo de registro do estabelecimento. (ANEXO 1)

Desde a primeira análise pelo Médico Veterinário Oficial da Regional (MVO), vários componentes deste processo devem ser analisados:

1. Os dados constantes no requerimento devem ser os mesmos do processo;
2. Verificar se o estabelecimento possui as instalações e os equipamentos adequados para a produção pretendida;
3. Conferir as informações constantes no Formulário para Registro de Rótulos quanto à fabricação e composição do produto, disponíveis tanto em legislação específica como em publicações técnicas.

## 4. DESCRIÇÃO

Rotulagem é o procedimento para promover a identificação do alimento através de rótulo. Todo alimento pré-embalado deve ser rotulado.

Existem duas razões básicas para se rotular alimentos: a primeira é de ordem legal, pois há normas de saúde pública, de metrologia e de defesa do consumidor que devem ser cumpridas. São exigências legais que garantem a segurança alimentar, a rastreabilidade e a confiabilidade nas relações comerciais. A segunda é de caráter econômico ou comercial. A rotulagem identifica o produtor e o produto. O rótulo promove o reconhecimento do produtor e a diferenciação do produto no mercado.

As partes de um rótulo são denominadas de painéis. Um rótulo pode ter apenas um painel que contenha todas as informações do produto ou ter as informações apresentadas em outros painéis. Os painéis de um rótulo são: painel principal, compreendendo o painel frontal e o painel lateral, e o painel secundário.

No rótulo devem constar todas as informações sobre o produto. São informações obrigatórias:

- Denominação de venda do produto (nome do produto)
- Marca
- Origem ou procedência
- Lista de ingredientes
- Data de fabricação ou data de embalagem (conforme o produto)
- Validade
- Lote
- Razão social
- Localização (endereço do estabelecimento industrial)
- Telefone para contato (ou SAC)
- Classificação do estabelecimento
- CNPJ
- Modo de conservação
- Número de registro do produto no SISP
- Carimbo do SISP
- Indústria Brasileira

Parte dessas informações deve, obrigatoriamente, ser contidas no painel principal. São elas: denominação de venda do produto e marca.

### 4.1 Denominação do produto, nome do produto ou denominação de venda do produto

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.

Quando houver um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto (RTIQ), onde a descrição e as características dos produtos estão especificadas, e no mesmo for estabelecido uma ou mais denominações para um produto de origem animal, deverá ser utilizada pelo menos uma dessas denominações. Poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, desde que seja acompanhada do nome verdadeiro do produto.

Junto ou próximas da denominação do produto (nome) poderão constar palavras ou frases que evitem que o consumidor seja induzido a erro ou engano. Por exemplo, a forma de apresentação (fatiado, em espeto, etc.), tipo de tratamento (defumação, etc.) a que o produto tenha sido submetido. Como exemplo:

- *Miúdos congelados de frango em espeto - (nome do miúdo);*
- *Cortes congelados de frango com bacon em espeto - (nome do corte).*

Para os produtos não contemplados no Regulamento Industrial de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), que não possuam Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), a denominação de venda será padronizada obedecendo o fluxo de produção, sempre que possível, e de acordo com a regulamentação do CIPOA.

Nome primário na sequência de produção e Opcionais no fim.

**Exemplos:**

*Cortes temperados congelados de bovino recheado com cenoura - (coxão mole);*

*Frango desossado temperado congelado recheado com presunto, queijo mussarela, lingüiça calabresa e farofa.*

Quando em um mesmo produto tiverem duas ou mais matérias primas em percentuais iguais, fica à critério do interessado.

**Exemplo**:

Um espeto que será feito de três partes iguais de carne bovina, carne suína e linguiça calabresa ficaria com a nomenclatura:

*3 tipos de carne, cada um com 20% :*

*Carne temperada de bovino, suíno e linguiça calabresa congelada em espeto. OU*

*Carne temperada de suíno, bovino e linguiça calabresa congelada em espeto.*

O tamanho das letras e dos números da rotulagem obrigatória não poderá ser inferior a 1mm (um milímetro).

### 4.2 Marca

É um símbolo que representa uma série de informações sobre um produto, um grupo de produtos ou uma empresa. Este símbolo é constituído tipicamente por um nome, marca identificatória, imagens ou conceitos que distinguem o produto, serviço ou a empresa. Usada para distinguir produto ou serviço de outro idêntico, semelhante ou afim, de origem diversa. Não cabe ao SISP verificar se existe conflito de marcas, sendo esta responsabilidade do próprio interessado no seu registro junto ao órgão competente.

### 4.3 Conteúdo líquido

Todo produto pré-medido, isto é, todo produto embalado e medido sem a presença do consumidor e em condições de comercialização, deve ter seu conteúdo líquido indicado no painel frontal do rótulo de acordo com a legislação metrológica em vigor.

A unidade de medida a ser utilizada dependerá do tipo de medida e da quantidade líquida do produto. A indicação quantitativa deve seguir os seguintes parâmetros:

1. os produtos que se apresentam na forma sólida, granulada ou em gel devem ser comercializados em unidades de massa;
2. os produtos que se apresentam na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume;
3. os produtos 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.

A unidade a ser utilizada dependerá do tipo de medida e da quantidade líquida do produto de acordo com a Tabela I.

Tabela I – Unidades de volume e massa

| Tipo de Medida (grandeza) | Quantidade líquida do Produto (q) | Unidades (símbolos) |
|---|---|---|
| Volume (líquidos) | q < 1000ml<br>q > 1000ml | mL ou ml ou cL ou cl ou cm3<br>L (l) |
| Massa | q < 1g<br>1g = q < 1000g<br>q > 1000 g | mg<br>g<br>kg |

A altura mínima dos algarismos da indicação quantitativa, de massa ou volume, do conteúdo líquido deverá obedecer ao disposto na Tabela II

Tabela II – Altura de algarismos da Indicação Quantitativa

| Conteúdo líquido em gramas ou mililitros | Altura mínima dos algarismos em milímetros |
|---|---|
| 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 |

Os caracteres utilizados para a grafia dos símbolos das unidades de medida deverão ter a altura mínima de 2/3 (dois terços) da altura dos algarismos. A largura dos caracteres alfanuméricos da indicação quantitativa do conteúdo líquido não poderá ser inferior a 2/3 (dois terços) de sua altura.

A indicação quantitativa deve ser grafada em cor contrastante com o fundo onde estiver impressa, de modo a transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação da quantidade comercializada. No caso de embalagem transparente, a indicação quantitativa deve ser de cor contrastante com a do produto.

A altura mínima dos algarismos da indicação quantitativa do conteúdo líquido também deve estar de acordo com a área do rótulo. A determinação da área da vista principal deve ser efetuada através da multiplicação da maior dimensão de largura pela maior altura da face adotada como vista principal, estando a embalagem fechada, incluindo a tampa. Deverá estar de acordo com o estabelecido na Tabela III.

Tabela III – Altura de algarismos

| 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 |

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

1. para produtos comercializados em unidades legais de <u>massa</u> - "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou "PESO LÍQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso Líq.";
2. para produtos comercializados em unidades legais de <u>volume</u> - "CONTEÚDO" ou "Conteúdo" ou "Volume Líquido";
3. para produtos comercializados em <u>número ou unidades</u> -"CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "Contém".

Os produtos pré-medidos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) separáveis por filtragem simples, deverão ter impressas no painel frontal da embalagem, as indicações quantitativas referentes ao conteúdo (Qn) e o conteúdo drenado precedidos das expressões: "PESO LÍQUIDO" e "PESO DRENADO", em caracteres iguais em dimensão e destaque.

Não será obrigatória a declaração do conteúdo líquido para os alimentos pesados à vista do consumidor. Os produtos cárneos (embutidos ou não, frescos, secos, salgados, curados e crus ou cozidos), pré-acondicionados, devem trazer a indicação da quantidade líquida, em caráter obrigatório, no ponto de venda ao consumidor final. Isto quer dizer que os produtos 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. O fabricante ou acondicionador deverá informar o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização.

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”.

### 4.4 Origem ou procedência

Deve ser indicado o nome (razão social) do estabelecimento produtor com o endereço completo do Município e do Estado de origem.

Quando o produto for fabricado em um estabelecimento e embalado ou distribuído por outro, além dos dados de identificação do produtor, devem constar no rótulo os dados de identificação do estabelecimento responsável pelas operações de embalagem e distribuição, conforme apresentado em contrato. Neste caso, no rótulo, devem ser utilizadas, além da expressão "Produzido por...", "Fabricado por..." ou expressão equivalente, as expressões "Embalado por...", "Distribuído por...", “Defumado por...”, "Para" ou expressão equivalente, conforme cada situação. Estas informações deverão ser inseridas em sequência e em iguais caracteres de fonte, tamanho e cor.

Exemplo 1:

A empresa PORCO FELIZ Marca PORQUINHO SISP 4321 produz bacon para empresa BONZAO (NÃO TEM SISP) que vai distribuir e vender com sua marca SENSACIONAL.

Bacon - marca SENSACIONAL.

Produzido por PORCO FELIZ.

Distribuído por BONZAO.

n°registro SISP 4321 (da empresa PORCO FELIZ )

Exemplo 2:

empresa PORCO FELIZ produz bacon Marca PORQUINHO SISP 4321 e vende para empresa BONZAO SISP 5000 que irá fatiar, reembalar e vender com sua marca própria SENSACIONAL.

Bacon fatiado - marca SENSACIONAL

Produzido por empresa PORCO FELIZ .

Embalado e Distribuído por empresa BONZAO

n°registro SISP 5000 (da empresa BONZAO)

data de vencimento dado pela empresa BONZAO (que deve ser igual ou menor que a da empresa PORCO FELIZ)

Exemplo 3:

empresa QUEIJAO SISP 6000 produz queijo mussarela - marca DAFAZENDA

empresa LOJAS SISP 3030 compra este queijo e irá fatiar e revender - marca JOJO.

Queijo mussarela fatiado - marca JOJO

Fatiado e Embalado por empresa LOJAS

n°registro SISP 3030 (da empresa LOJAS)

data de vencimento dado pela empresa LOJAS (que deve ser igual ou menor que a da empresa QUEIJAO)

Exemplo 4:

empresa QUEIJAO SISP 6000 produz queijo mussarela - marca DAFAZENDA

empresa LOJAS SISP 3030 - apenas fará o fatiamento do queijo e devolver para empresa QUEIJAO distribuir/vender com a sua marca própria DAFAZENDA.

Queijo mussarela - marca DAFAZENDA

Produzido e Distribuído por empresa QUEIJAO

Fatiado e Embalado por empresa LOJAS

n°registro SISP 3030 (da empresa LOJAS)

data de vencimento dado pela empresa LOJAS (que deve ser igual ou menor que a da empresa QUEIJAO)

Exemplo 5:

empresa LINGUINI SISP 6000 produz linguiça calabresa - marca LILI

empresa FUMAÇA SISP 3030 - marca FUFU quer transformar a linguiça calabresa em Paio, realizando apenas a etapa de defumação e depois distribuir/vender com a sua marca própria FUFU.

paio - marca FUFU

Produzido por empresa LINGUINI

Defumado e Distribuído por empresa FUMAÇA

n°registro SISP 3030 (da empresa FUMAÇA)

data de vencimento dado pela empresa FUMAÇA (neste caso, como houve transformação, deve dar a validade indicada pela empresa FUMAÇA a partir de seus estudos de tempo de prateleira)

Exemplo 6:

empresa QUEIJAO SISP 6000 produz queijo minas frescal - marca DAFAZENDA

empresa LOJAS SISP 3030 compra este queijo e irá realizar a maturação e revender - marca JOJO.

Queijo minas maturado - marca JOJO

Produzido por empresa QUEIJAO

Maturado e Embalado por empresa LOJAS

n°registro SISP 3030 (da empresa LOJAS)

data de vencimento dado pela empresa LOJAS (neste caso, como houve transformação, deve dar a validade indicada pela empresa LOJAS a partir de seus estudos de tempo de prateleira)

A expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA” não deve ser abreviada.

Para os produtos sob o SISP artesanal, deverá ainda incluir a expressão “Produzido no Brasil” ou "Produto Artesanal".

### 4.5 Lista de ingredientes

Com exceção de produtos de origem animal com um único ingrediente (por exemplo: carne resfriada, leite pasteurizado, peixe cru resfriado e outros) deve constar no rótulo a lista dos ingredientes contidos no produto.

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

1. Todos os ingredientes deverão constar em ordem decrescente da respectiva proporção;
2. Quando um ingrediente for um produto de origem animal elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em 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;
3. Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em 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. 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;
5. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.
6. 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”.

Poderá ser empregado o nome genérico para os ingredientes que pertencem à classe correspondente, de acordo com a Tabela abaixo.

Tabela IV – Classe de Ingredientes

| **Classe de ingredientes** | **Nome genérico** |
|---|---|
| Óleos refinados diferentes do azeite de oliva. | Óleo de: (completar com)<br>- a qualificação de "vegetal" ou "animal", de acordo com o caso;<br>- a indicação da origem específica vegetal ou animal;<br>- a qualificação hidrogenado ou parcialmente hidrogenado, de acordo com o caso, deve acompanhar a denominação de óleo cuja origem vegetal ou origem específica vegetal ou animal, venha indicado. |
| Gorduras refinadas, exceto a manteiga. | "Gorduras" juntamente com o termo "vegetal" ou "animal" de acordo com o caso. |
| Amidos e amidos modificados por ação enzimática ou física. | "Amido" |
| Amidos modificados quimicamente | "Amido modificado" |
| Todas as espécies de pescado quando o pescado constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a uma determinada espécie de pescado. | "Pescado" |
| Todos os tipos de carne de aves quando constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo e na apresentação deste alimento não faça referência a nenhum tipo específico de carne de aves. | "Carne de ave" |
| Todos os tipos de queijo, quando o queijo ou uma mistura de queijos constitua um ingrediente de outro alimento e sempre que no rótulo, e na apresentação deste alimento, não faça referência a um tipo específico de queijo. | "Queijo" |
| Todas as especiarias e extratos de especiarias isoladas ou misturadas no alimento. | "Especiaria", "especiarias", ou "mistura de especiarias", de acordo com o caso. |
| Todas as ervas aromáticas ou partes de ervas aromáticas isoladas ou misturadas no alimento. | "Ervas aromáticas" ou "misturas de ervas aromáticas", de acordo com o caso. |
| Todos os tipos de preparados de goma utilizados na fabricação da goma base para a goma de mascar. | "Goma base" |
| Todos os tipos de sacarose. | "Açúcar" |
| Dextrose anidra e dextrose monohidratada. | "Dextrose ou glicose" |
| Todos os tipos de caseinatos. | "Caseinato" |
| Manteiga de cacau obtida por pressão, extração ou refinada. | "Manteiga de cacau" |
| Todas as frutas cristalizadas, sem exceder 30% do peso do alimento. | "Frutas cristalizadas" |

## 4.6 Fabricação

A data de fabricação deverá ser correspondente à data de processamento, ou à data de embalagem (ovos), ou à data de envase (mel). No caso de queijos maturados,

considera-se como data de fabricação a data de expedição do produto para a comercialização.

No caso de produtos processados por terceiros, a data de fabricação ou embalagem é a data de envase ou fatiamento ou qualquer outra transformação que se realize no produto inicial.

Exemplo:

queijo produzido por QUEIJAO em 10/06/2017 e fatiado por LOJAS em 15/06/2017. A data de fabricação no rótulo será: Data de embalagem: 15/06/2017.

Constará de pelo menos:

- dia, mês e ano, para produtos que tenham duração mínima não superior a três meses;

- mês e ano para produtos que tenham duração mínima superior a três meses;

- para produtos em que a referência ao lote corresponde à data de fabricação, deverão constar dia, mês e ano.

Deverá ser declarada através de uma das seguintes expressões:

- Fabricado em:

- Fabr:

- Data de fabricação:

- Data de embalagem:

- Embalado em:

- Data de envase:

- Envasado em:

**4.7 Validade**

A data de validade mínima informada no rótulo é de responsabilidade do produtor ou fracionador. Deverá ser declarada seguindo as especificações descritas abaixo a não ser que esteja prevista de outra maneira em um regulamento técnico específico de um produto. Em produtos reembalados, caso não sofram processos de maturação ou defumação, por ex., a data de validade deve ser igual ou inferior ao do produto original.

Exemplo:

queijo produzido por QUEIJAO válido até 20/07/2017 e fatiado por LOJAS em qualquer data. A data de vencimento no rótulo será: Válido até 20/07/2017.

Constará de pelo menos:

- dia, mês e ano, para produtos que tenham duração mínima não superior a três meses;

- mês e ano para produtos que tenham duração mínima superior a três meses.

Deverá ser declarada através de uma das seguintes expressões:

-"consumir antes de....."

-"válido até....."

-"validade...."

-"vence (em)....."

-"vencimento....."

-"venc. ....."

-"consumir preferencialmente antes de..."

Estas expressões mencionadas deverão ser acompanhadas de:

- a própria data, ou indicação clara do local onde consta a data;

- indicação através de perfurações ou marcas indeléveis do dia, do mês e do ano, ou do mês e do ano conforme os critérios especificados.

O dia, o mês e o ano deverão ser expressos em algarismos, não codificados, com a ressalva de que o mês poderá ser indicado com letras. Neste último caso, é permitido abreviar o nome do mês através das três primeiras letras do mesmo.

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.

Para declarar a validade mínima, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

"validade a - 18º C (freezer):...."

"validade a - 4º C (congelador):.."

"validade a 4º C (refrigerador):.."

O mesmo dispositivo se aplica a alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens, utilizando-se a expressão:

Válido por.....dias após aberta a embalagem;

Após aberto manter refrigerado por até.....dias.

O ideal é que as empresas realizem um teste de prateleira para garantir a segurança do produto dentro da validade descrita.

**4.8 Lote**

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. O código chave deverá ser precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar em documentação auditável.

O lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do produto de origem animal ou alimento, segundo seus critérios. Poderá ser a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesmas indique(m) o dia, mês e ano.

### 4.9 Razão Social

Deverá ser a mesma que consta do CNPJ.

### 4.10 Localização

Endereço completo do estabelecimento industrial**,** com indicação de: Rua ou Avenida ou Rodovia ou Estrada, número ou quilômetro, bairro, Município, Estado e CEP.

### 4.11 Classificação do estabelecimento

A classificação do estabelecimento depende da produção do mesmo. Deve ser compatível com a legislação em vigor.

### 4.12 CNPJ

Deverá constar o número do cadastro e deverá ser compatível com os dados do estabelecimento como a razão social, endereço, CNAE e também com a classificação do estabelecimento.

### 4.13 Modo de conservação

No requerimento de solicitação de rotulagem deverá especificar o intervalo de temperatura e o local que o produto deve ser conservado, cujas informações também deverão constar no rótulo, conforme as formas de conservação do produto.

Deverão ser utilizados os seguintes dizeres:
- “MANTENHA RESFRIADO DE ____ A ____°C”;
- “MANTENHA CONGELADO A MENOS (-) ___ °C OU MAIS FRIO”;
- “MANTENHA EM LOCAL SECO E AREJADO”;
- “CONSERVAR EM TEMPERATURA AMBIENTE ATÉ 20°C.

Para ovos usar a expressão " Manter os ovos preferencialmente refrigerados. O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde".

O modo de conservação de alguns produtos será alterado após aberta a embalagem, conforme especificado no item Validade.

### 4.14 Registro do produto

Os produtos de um estabelecimento devem possuir o número de registro no SISP e constar os seguintes dizeres no rótulo:

O número de registro do rótulo/produto será formado por 4 (quatro) dígitos que compõem o número de registro do estabelecimento junto ao SISP, barra (/), seguido de até 5 (cinco) dígitos que representam um número seqüencial, sem duplicidade, de acordo com sua aprovação no CIPOA;

Rótulo registrado no SISP sob o nº _ _ _ _ (nº do registro no SISP) / _ _ _ (nº sequencial do rótulo)

**4.15 Carimbo do SISP**

Devem obedecer exatamente a descrição e os modelos descritos na legislação, respeitando as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra.

Para os produtos comestíveis :
- mapa do Estado de São Paulo estilizado no formato trapezoidal composto de dois trapézios iguais, justapostos por suas bases maiores de modo que o ângulo menor do trapézio inferior coincida com o ângulo maior do trapézio superior, medindo ainda, 135 graus seus ângulos maiores e 45 graus seus ângulos menores;
- dizeres: as iniciais SISP no plano superior, abaixo e isolado a palavra "INSPECIONADO" colocada horizontalmente, logo abaixo o número de registro do estabelecimento;
- forma: elíptica no sentido horizontal;
- Os dizeres em caixa alta “SECRETARIA DA AGRICULTURA E” acompanhando a curva superior da elipse e os dizeres “ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO” acompanhando a curva inferior da elipse.

Para os produtos não comestíveis ou destinados à alimentação animal
- Forma: retangular;
- dizeres: no plano superior, em caixa alta, SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO, abaixo as iniciais SISP e isolado a palavra "INSPECIONADO" colocada horizontalmente, logo abaixo o número de registro do estabelecimento.

Para os produtos condenados
- Forma: retangular;
- dizeres: no plano superior, em caixa alta, SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO, abaixo as iniciais SISP e isolado a palavra "CONDENADO" colocada horizontalmente, logo abaixo o número de registro do estabelecimento.

As iniciais SISP traduzem "Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo". O carimbo SISP representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização, conforme o estabelecido pela L.F. 7.889/89, e pela L.E. 8.208/92 alterada pela L.E. 14.148 de 21 de junho de 2010. Os carimbos do Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo devem obedecer exatamente à descrição e os modelos dispostos neste Regulamento, respeitando as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra.

Os carimbos devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, na cor preta com o fundo branco, quando impressos, gravados ou litografados. A tinta a ser utilizada na carimbagem de carcaças deverá ter a cor roxa.

Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo, sempre acompanhados dos dizeres Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados, obedecerão às

seguintes especificações de tamanhos. Deverá ser colocados em destaque, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preta.

### 4.16 Rotulagem nutricional

A rotulagem nutricional é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais do alimento.

É obrigatória sua informação por meio impresso e padronizado em todos os alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores, conforme preconizado na RDC n. 360/2013.

Para os produtos de origem animal, excetuam-se dessa obrigatoriedade as carnes in natura, resfriadas ou congeladas, e os alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 $cm^2$ (esta última não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais). Porém, em caso de, facultativamente, for declarada a informação nutricional, deve-se atender às exigências especificadas para os demais produtos.

Na rotulagem nutricional, há informações obrigatórias e opcionais.

As informações obrigatórias referem-se à descrição do valor energético e dos seguintes nutrientes:

- Carboidratos;
- Proteínas;
- Gorduras totais;
- Gorduras saturadas;
- Gorduras trans;
- Fibra alimentar;
- Sódio

Além desses, é obrigatória a declaração de:

- Nutrientes especificados em regulamento Técnico de Identidade e Qualidade
- Nutrientes sobre o qual se faça uma declaração de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência a nutrientes. No caso específico de declaração sobre tipo e ou a quantidade de carboidratos, deve ser indicada a quantidade de açúcares sobre o qual se faça a declaração de propriedades. Já no caso de declaração tipo e ou a quantidade de gorduras e ou ácidos graxos e ou colesterol deve ser indicada a quantidade de gorduras saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas e colesterol.

Opcionalmente, é permitida a declaração de vitaminas e minerais definidos na legislação específica citada e quando tais nutrientes estiverem presentes em presentes

em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo.

Os cálculos dos valores energéticos e dos nutrientes são de responsabilidade do estabelecimento e a fiscalização da conformidade destes dados é atribuição da vigilância sanitária.

### 4.16.1 Tabela nutricional

A rotulagem nutricional deve ser apresentada na forma de tabela, cujos dois modelos possíveis encontram-se demonstrados em legislação específica citada, não sendo permitidas alterações estéticas, como supressão de linhas e alteração do layout preconizado. O uso do modelo linear é previsto apenas nos produtos cujas dimensões do rótulo não comportam os modelos em tabela.

As unidades que devem ser utilizadas na rotulagem nutricional são as seguintes:

- Valor energético: quilocalorias(kcal ) e quilojoules( kJ)
- Proteínas: gramas (g)
- Carboidratos: gramas (g)
- Gorduras: gramas (g)
- Fibra alimentar: gramas (g)
- Sódio: miligramas (mg)
- Colesterol: miligramas (mg)
- Vitaminas: miligramas (mg) ou microgramas (µg)
- Minerais: miligramas (mg) ou microgramas (µg)
- Porção: gramas(g), mililitros (ml) e medidas caseiras de acordo com o Regulamento Técnico específico (se houver).

O valor energético e o percentual de valor diário (% VD) devem ser declarados em números inteiros. Já os nutrientes serão declarados da seguinte forma:

- Valores maiores ou igual a 100: Serão declarados em números inteiros com três cifras
- Valores menores que 100 e maiores ou iguais a 10: Serão declarados em números inteiros com duas cifras
- Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1: Serão declarados com uma cifra decimal
- Valores menores que 1: Para vitaminas e minerais, declarar com duas cifras decimais. Para os demais nutrientes, declarar com uma cifra decimal.

São consideradas não significativos, devendo ser descritas na tabela como ““zero” ou “0” ou “não contém”, o valor energético e dos nutrientes nos seguintes casos:

- Valor energético: Menor ou igual a 4 kcal
- Carboidratos: Menor ou igual a 0,5 g
- Proteínas: Menor ou igual a 0,5 g
- Gorduras totais: Menor ou igual a 0,5 g e desde que as gorduras saturadas e trans também estejam em quantidade consideradas não significativas;
- Gorduras saturadas Menor ou igual a 0,2 g
- Gorduras trans Menor ou igual a 0,2 g
- Fibra alimentar Menor ou igual a 0,5 g
- Sódio Menor ou igual a 5 mg

Os valores de referência de nutrientes (obrigatório e opcionais) para cálculo do percentual de valor diário (% VD) encontram-se na legislação específica citada.

Todos os valores declarados na tabela nutricional devem ser baseados em uma quantidade do produto, definida como porção. A RDC n. 359/2013 especifica detalhadamente qual a porção a ser considerada para cada categoria e tipo de produto, sendo que na ausência de citação do produto especifico nesta norma, deve-se utilizar como base aquele mais similar com base nas suas características nutricionais.

Adicionalmente, é necessária a informação da medida caseira representada pela porção. A medida caseira é aquela que traz a correspondência entre a porção e medição normalmente utilizadas pelo consumidor, através de utensílios ou outros meio. É estabelecida a medida caseira e sua relação com a porção correspondente em alguns casos, especificamente para medidas de volume:

Tabela V – Medidas Caseiras

| Medida caseira | Capacidade |
|---|---|
| Xícara de chá | 200$cm^3$ ou ml |
| Copo | 200 $cm^3$ ou ml |
| Colher de sopa | 10 $cm^3$ ou ml |
| Colher de chá | 5 $cm^3$ ou ml |
| Prato raso | 22 cm de diâmetro |
| Prato fundo | 250 $cm^3$ ou ml |

Na ausência de possibilidade de utilizar tais medidas caseiras, pela inadequação em relação ao produto em questão (como no caso de produtos sólidos), deve ser utilizada aquela medida mais apropriada para o caso (por exemplo, rodela, bife, fatia, gomo, etc).

A porção, expressa em medidas caseiras, deve ser indicada em valores inteiros ou suas frações de acordo ao estabelecido na tabela VI.

Tabela VI – Percentual de medidas caseiras

| PERCENTUAL DE MEDIDA CASEIRA | FRAÇÃO A INDICAR |
|---|---|
| até 30% | 1/4 de ..... (medida caseira) |
| de 31% a 70% | 1/2 de ..... (medida caseira) |
| de 71% a 130% | 1 ..... (medida caseira) |
| de 131% a 170% | 1 1/2 de .... (medida caseira) |
| de 171% a 230% | 2 ..... (medida caseira) |

É recomendado verificar ainda as tabelas nutricionais referências que são o projeto TACO (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos) e a TBCA - USP - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos.

### 4.17 Embalagens secundárias

As embalagens secundárias devem ter seu uso autorizado, não recebem um número e não tem taxas a serem pagas. Deverá ser encaminhado Formulário para Registro de Rótulos acompanhado do *lay out* .

Normalmente a embalagem secundária utiliza plano de marcação dos produtos e em cada produto deve ser citado o número do registro do mesmo no SISP.

Não é obrigatória a indicação quantitativa nas embalagens que contenham agrupamento de unidades de um produto, desde que o material de tais embalagens seja transparente e incolor, possibilitando a perfeita visualização da indicação quantitativa individual.

Os acondicionamentos múltiplos, promocionais ou não, de produtos de natureza diferente e/ou quantidade nominal diferente, apresentados sob a forma de conjunto, devem trazer a indicação quantitativa descritiva dos produtos nelas contidos, em caracteres legíveis e precedidos pela palavra "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "CONT".

## 5 OUTRAS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

- “**CONTÉM**” ou “**NÃO CONTÉM GLUTEN**” em destaque, em caixa alta e negrito;

-“Contém aromatizante”, “Aromatizado artificialmente” ou “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural” em caso do aroma Definir / Conferir sabor a um alimento ou no caso de Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento;

- Colorido artificialmente.

- Símbolo de transgênico e informação “Contém (nome(s) do(s) ingrediente(s) transgênico(s)”, em caso de alimentos que contenham mais de 1% ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados;

- “**CONTÉM LACTOSE**” em caso de alimentos que contenham lactose em quantidade maior do que 100mg/100g ou 100mg/100mL do alimento (RDC 136/2017);

- “Contém gordura vegetal”, em caso de alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de óleos ou gordura vegetal;

Alguns alimentos possuem legislações adicionais específicas como, por exemplo, a carne de frango, o leite e ovos.

OVOS

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

Conservar em local seco e arejado. Manter os ovos preferencialmente refrigerados.

LEITE

AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças, a não ser por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais.

** Inclui os produtos LEITE DESNATADO E SEMIDESNATADO, COM OU SEM ADIÇÃO DE NUTRIENTES ESSENCIAIS e LEITE INTEGRAL E SIMILARES DE ORIGEM VEGETAL OU MISTOS, ENRIQUECIDOS OU NÃO

LEITE MODIFICADO DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL

AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade. O aleitamento materno evita infecções e alergias e é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais.

* Lei 11.265/2006 alterada pela Lei 11474/2007

CARNE DE FRANGO

Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.

Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

-Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no microondas.

-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.

-Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

## 5.1 Rotulagem para Alergênicos

A ANVISA publicou a RDC n. 26/2015 em 03/07/2015 e trata da rotulagem de alimentos alergênicos.

Os alimentos que não estão no escopo da RDC n. 26/2015, que trata rotulagem obrigatória principais alimentos que podem causar alergias alimentares, podem veicular declarações sobre alergênicos, desde que sejam respeitados os princípios gerais de rotulagem dos alimentos estabelecidos no item 3 da RDC n. 259/2002, que trata da rotulagem geral de alimentos embalados.

Se o produto comercializado for o alimento alergênico listado no Anexo da RDC n. 26/2015 ou contiver a adição deste alimento, deve ser declarada a advertência: ALÉRGICOS: CONTÉM (NOME COMUM DO ALIMENTO ALERGÊNICO).

Quando o produto comercializado contiver a adição de um derivado de alimento alergênico (ex. farinha de trigo, iogurte, extrato de soja, caseína), deve ser veiculada a advertência: ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOME COMUM DO ALIMENTO ALERGÊNICO).

Da mesma forma deve ser informada a presença ou possibilidade de presença de alérgicos no produto final em caso de inclusão de ingredientes ou aditivos que contenham ou possam conter alérgicos.

Nas situações em que o alimento tiver a adição tanto do alimento alergênico como de seus derivados, deve ser veiculada a advertência: ALÉRGICOS: CONTÉM (NOME COMUM DO ALIMENTO ALERGÊNICO) E DERIVADOS.

Quando mais de uma das advertências acima for exigida, a informação deve ser agrupada em uma única frase (ex. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, SOJA E DERIVADOS E DERIVADOS DE TRIGO).

Além disso, devem ser seguidos os requisitos de legibilidade estabelecidos na RDC n. 26/2015, que abordam a localização da advertência e exigências para os caracteres. Embora a RDC n. 26/2015 não defina uma ordem específica a ser seguida no agrupamento dessas advertências, as empresas devem garantir que a ordem de declaração não gere confusão quanto à composição alergênica do produto, respeitando os princípios gerais de rotulagem da RDC n. 259/2002 e os objetivos da RDC n. 26/2015.

A presença de alguns aditivos (fenilalanina, amarelo tartrazina, etc.) também possuem legislações adicionais e devem ter alertas do rótulo.

Exemplo:

Queijo. Lista de ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio e coalho. O produto foi fabricado a partir de um alimento alergênico (leite pasteurizado). Portanto, deve ser declarada a advertência: ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.

Exemplo:

Leite em pó integral instantâneo. Lista de ingredientes: leite integral e emulsificante lecitina de soja. O produto foi produzido a partir de um alimento alergênico (leite integral) com a adição de um aditivo derivado de outro alimento alergênico (soja). Assim, deve ser utilizada a advertência: ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA.

Exemplo:

Requeijão. Lista de ingredientes: leite desnatado, concentrado proteico do soro de leite, manteiga, gordura vegetal hidrogenada, amido, maltodextrina, sal, fermento lácteo, aromatizante, conservadores ácido sórbico e nisina. O produto tem adição de um alimento alergênico (leite desnatado) e seus derivados (concentrado proteico do soro de leite e manteiga). Além disso, a gordura vegetal hidrogenada, o amido e a maltodextrina podem ser derivados de alimentos alergênicos (ex. soja e trigo). Se esse fosse o caso, o produto deveria conter a advertência: ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS E DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. Caso os aditivos alimentares utilizados contenham outros derivados de alimentos alergênicos em sua composição, estes também devem ser declarados.

Quando necessário, o rótulo deverá 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. Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do alimento.

## 6 OUTRAS INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

1. Utilize 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;
2. Atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;
3. Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos;
4. Ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;
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 alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;
6. Indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;
7. Aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no país, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

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.

Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade, de acordo com a denominação aprovada no regulamento vigente.

O encaminhamento do lay out deverá de preferência ser no tamanho original. Se não for possível, deve ser apresentado em escala com sua indicação.

Apesar do SISP fazer o registro único para alguns produtos como cortes e miúdos, diferente do SIF que faz um registro para cada parte, devemos atentar que só é permitido a fabricação aprovadas e constantes do formulário de registro de rótulos.

Exemplo: o frigorífico recebe registro de cortes resfriados de bovino e no requerimento solicita apenas os cortes picanha e cupim. O registro será para cortes, mas não poderá fazer outros que não sejam os especificados. Se tiver interesse, poderá solicitar outros cortes, não sendo necessário novo registro, mas sim apenas a inclusão de novos cortes no mesmo.

Verificar na rotulagem a quantidade de nitrito e nitrato de sódio: Máximo permitido por Lei é de 150 ppm para nitrito e 300 ppm para nitrato, sendo que a somatória dos dois não pode exceder 300 ppm.

Para bebidas fermentadas, observar a quantidade de bactérias fermentadoras viáveis até o final do período de validade, que deve ser de $10^6$ UFC/mL e como a empresa irá realizar o teste de viabilidade.

Para maiores informações, buscar literatura específica.

Verificar ainda a Instrução de Serviço IS CIPOA 02/2016

## 7. LEGISLAÇÃO QUE NORMATIZA A ROTULAGEM DE ALIMENTOS

LEI FEDERAL

- ✓ Decreto Lei N º 986, de 21 de Outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos.
  Lei Nº 8.078, de 11 de Setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências**.**

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

- ✓ Resolução N º- 1, de 9 de Janeiro de 2003, do Diretor de Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, aprova a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais, em conformidade com os Anexos.
- ✓ Instrução Normativa Nº 22, de 24 de Novembro de 2005, o Ministro da Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado.
- ✓ - Instrução de Serviço Nº 004/2001/DOI/DIPOA, de 08 de março de 2001.
- ✓ Assunto: Rotulagem; Referência: RIISPOA, Capítulo II, Rotulagem, Seção I e Seção IV, visa harmonizar os procedimentos a serem observados pela Inspeção Federal e a responsabilidade da indústria, no cumprimento das condições preconizadas no capítulo e seções de referência, devem ser cumpridas as seguintes condições.
- ✓ - Instrução de Serviço DIPOA/S.D.A./MA Nº 003/ 2000, baixa Procedimentos Gerais para Aprovação de Rotulagem nos SIPA's e no SELEI/DOI/DIPOA.
- ✓ - Circular Nº 01.36, de 02.09.83**,** do Diretor da Divisão de Inspeção de Carnes e Derivados, padroniza a Nomenclatura de Conserva de Ovos.
- ✓ Instrução Normativa MAPA 4 31/03/00 Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha
- ✓ Instrução Normativa MAPA 6 15/02/01 Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Paleta Cozida, de Produtos Cárneos Salgados, de Empanados, de Presunto tipo Serrano e de Prato Elaborado Pronto ou Semipronto Contendo Produtos de Origem Animal
- ✓ Instrução Normativa MAPA 20 31/07/00 Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Almôndega, de Apresuntado, de Fiambre, de Hambúrguer, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto
- ✓ Instrução Normativa MAPA 21 31/07/00 Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Patê, de Bacon ou Barriga Defumada e de Lombo Suíno
- ✓ Instrução Normativa MAPA 22 31/07/00 Regulamento Técnicos de Identidade e Qualidade de Copa, de Jerked Beef, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salaminho tipo Alemão, de Salame tipo Calabrês, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo Hamburguês, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Lingüiça Colonial e Pepperoni
- ✓ Instrução Normativa MAPA 83 21/11/03 Regulamentos técnicos de identidade e qualidade de carne bovina em conserva (corned beef) e carne moída de bovino
- ✓ Instrução normativa SDA nº 17, de 29 de maio de 2018 que revogou a Instrução Normativa MAPA 89 17/12/03 Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos de qualidade que deve atender o produto cárneo temperado
- ✓ Portaria MAPA 5 8/11/88 Padronização dos Cortes de Carne Bovina
- ✓ Portaria MAPA 90 15/07/96 Obrigatoriedade da afixação de etiquetas-lacre
- ✓ Portaria MAPA 210 10/11/98 Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves
- ✓ Portaria MAPA 304 22/04/96 Estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados
- ✓ Portaria MAPA 711 1/11/95 Normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos
- ✓ Portaria MAPA 1004 11/12/98 Regulamento Técnico: "Atribuição de Função de Aditivos. Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria Carne e Produtos Cárneos"
- ✓ Portaria MAPA 52 29/12/00 Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Salgado e Peixe Salgado Seco
- ✓ Portaria MAPA 63 13/11/02 Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Conserva de Peixes, Conservas de Sardinhas e Conserva de Atum e Bonito
- ✓ Portaria MAPA 185 13/05/97 Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado)
- ✓ Portaria MAPA 406 10/08/10 Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade De Conservas De Sardinhas
- ✓ Portaria MAPA 456 10/09/10 Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade Para Camarão Fresco
- ✓ Portaria MAPA 457 10/09/10 Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade Para Camarão Congelado,
- ✓ Portaria MAPA 458 10/09/10 Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade De Conservas De Atuns E De Bonitos
- ✓ Portaria MAPA 459 10/09/10 Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade Para Peixe Congelado
  Portaria MAPA 89 15/07/96 Institui o programa de distribuição de carnes bovinas e bubalinas ao comércio varejista, previamente embaladas e identificadas.
- ✓ Portaria MAPA 612 05/10/89 Aprova o novo sistema nacional de tipificação de carcaças bovinas.

- ✓ IN MAPA 20 21/07/99 Oficializa os métodos analíticos físico-químicos para controle de produtos cárneos e seus ingredientes – salga e salmoura.
- ✓ IN MAPA 51 29/12/06 Adota o regulamento técnico de atribuição de aditivos e seus limites das seguintes categorias de alimentos: carnes e produtos cárneos.
- ✓ Resolução MAPA 01 09/01/03 Aprova a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bovinos/bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies animais.
- ✓ Instrução Normativa MAPA 4 1/03/04 Alterações de classificação de umidade no Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade do queijo minas frescal
- ✓ Instrução Normativa MAPA 16 23/08/05 Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade De Bebida Láctea
- ✓ Instrução Normativa MAPA 28 12/06/07 Regulamento Técnico Para Fixação De Identidade E Qualidade De Composto Lácteo
- ✓ Instrução Normativa MAPA 30 26/06/01 Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Manteiga da Terra ou Manteiga de Garrafa; Queijo de Coalho e Queijo de Manteiga
- ✓ Instrução Normativa MAPA 37 31/10/00 Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite de Cabra
- ✓ Instrução Normativa MAPA 46 23/10/07 Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados
- ✓ Instrução Normativa MAPA 51 18/09/02 Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, do Leite tipo B, do Leite tipo C, do Leite Pasteurizado e do Leite Cru Refrigerado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel
- ✓ Instrução Normativa MAPA 53 29/12/00 Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Petit Suisse
- ✓ Instrução Normativa MAPA 53 16/08/02 Regulamento Técnico para Fabricação, Funcionamento e Ensaios de Eficiência de Tanques Refrigeradores de Leite
- ✓ a Granel
- ✓ Instrução Normativa MAPA 62 29/12/11 Alterações da Instrução Normativa MAPA nº 51, de 18 de setembro de 2002
- ✓ Portaria MAPA 146 7/03/96 Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos
- ✓ Portaria MAPA 288 19/10/06 Regulamento Técnico De Identidade E Qualidade De Complemento Lácteo
- ✓ Portaria MAPA 352 4/09/97 Regulamento Técnico Para Fixação De Identidade E Qualidade De Queijo Minas Frescal
- ✓ Portaria MAPA 353 4/09/97 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Parmesão. Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz
- ✓ Portaria MAPA 354 4/09/97 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Doce de Leite
- ✓ Portaria MAPA 355 4/09/97 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo em Pó
- ✓ Portaria MAPA 356 4/09/97 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Processado ou Fundido, Processado
- ✓ Pasteurizado e Processado ou Fundido U.H.T (UAT)
- ✓ Portaria MAPA 357 4/09/97 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Ralado
- ✓ Portaria MAPA 358 4/09/97 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Prato
- ✓ Portaria MAPA 359 4/09/97 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Requejão ou Requesón
- ✓ Portaria MAPA 360 4/09/97 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Danbo
- ✓ Portaria MAPA 361 4/09/97 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Tilsit
- ✓ Portaria MAPA 362 4/09/97 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Tybo
- ✓ Portaria MAPA 363 4/09/97 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Pategrás Sandwich
- ✓ Portaria MAPA 364 4/09/97 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Mozzarela (Muzzarella ou Mussarela)
- ✓ Portaria MAPA 365 4/09/97 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Tandil
- ✓ Portaria MAPA 366 4/09/97 Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Massa para elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)
- ✓ Portaria MAPA 369 4/09/97 Inclusão de Coadjuvante de Tecnologia/Elaboração no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó
- ✓ Portaria MAPA 370 4/09/97 Inclusão do Citrato de Sódio no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Leite U.H.T U.A.T)
- ✓ Portaria MAPA 372 4/09/97 Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Margarina
- ✓ Portaria MAPA 855 27/09/10 Alterar o subitem 5.2 do Anexo da Portaria MAPA no 354, de 4 de setembro de 1997
- ✓ Portaria MAPA 016 30/12/85 Normas para Elaboração de Leite Pasteurizado Reconstituído
- ✓ Resolução MAPA 4 28/06/00 Instituir o produto denominado Manteiga Comum
- ✓ Resolução MAPA 7 28/11/00 Oficializar os Critérios de Funcionamento e de Controle da Produção de Queijarias, para seu Relacionamento junto ao Serviço de Inspeção Federal
- ✓ Instrução Normativa MAPA 3 19/01/01 Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Apitoxina, Cera de Abelha, Geléia Real, Geléia Real Liofilizada, Pólen Apícola, Própolis e Extrato de Própolis
- ✓ Instrução Normativa MAPA 11 20/10/00 Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel
- ✓ Portaria MAPA 6 25/07/85 Normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológicas para Mel, Cera de Abelhas e Derivados

- ✓ Ofício Circular DILEI MAPA 27/02/07 Requisitos para aprovação de Produtos apícolas adicionados de extratos vegetais na condição de aromatizantes
- ✓ Portaria MAPA 1 21/02/90 Normas Gerais de Inspeção de Ovos e DerivadosOfício Circular DIPOA 60 19/05/99 Registro do Produto "Ovos Caipira" ou "Ovos Tipo ou Estilo Caipira" ou "Ovos Colonial" ou "Ovos Tipo ou Estilo Colonial"

MINISTÉRIO DA SAÚDE

- ✓ Portaria N º 540 de 27 de Outubro de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, que aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares – definições, classificação e emprego.
- ✓ Portaria de Nº 41. de 14 de janeiro de 1998, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde - Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.
  Portaria Nº 42, de 14 de Janeiro de 1998 da Secretária de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados.
- ✓ Resolução - RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001, prorrogada pela Resolução – RDC N º 39, de 8 de fevereiro de 2002, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que aprova o Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e Seus Miúdos Crus, resfriados ou Congelados.
- ✓ Resolução - RDC nº 40, de 21 de março de 2001, da ANVISA, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embaladas.
- ✓ Resolução - RDC Nº 259, de 20 de Setembro de 2002 , da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

- ✓ Resolução - RDC Nº 123, de 13 de Maio de 2004, altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados).
- ✓ RDC ANVISA 179 17/10/00 Uso dos Aditivos INS 451i Tripolifosfato de sódio e INS 466 Carboximetilcelulose de sódio como estabilizantes em produtos cárneos
- ✓ Resolução ANVISA 35 17/06/09 Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências.
- ✓ Informe Técnico ANVISA 41 28/07/09 Esclarecimentos sobre a comercialização de pescado congelado
- ✓ PORTARIA Nº 29, DE 13 DE JANEIRO DE 1998 – fenilalanina
- ✓ Resolução - RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002 – corante tartrazina

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E DO COMÉRCIO EXTERIOR

- ✓ Portaria INMETRO N º 157, de 19 de agosto de 2002. o Presidente do Instituto Nacional de Metrologia, Normatização e Qualidade Industrial - INMETRO, aprova o Regulamento Técnico Metrológico, que estabelece a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.
  Portaria INMETRO 19 07/03/97 Indicação de quantidade líquida
- ✓ Portaria INMETRO 25 2/02/86 Indicação de peso líquido queijos e requeijões - dizeres
- ✓ Portaria INMETRO 67 31/03/89 Indicação de peso líquido
- ✓ Portaria INMETRO 38 11/02/10 Regulamento Técnico Metrológico que define a metodologia a ser utilizada na determinação do peso líquido de pescado, molusco e crustáceos glaciados

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

- ✓ Resolução S.A.A. N.º 24, de 01 Agosto de 1994, com as Retificações do D.O. de 2-8-94. Normas Técnicas sobre as Condições Higiênico-sanitárias mínimas necessárias para a Aprovação, Funcionamento e Reaparelhamento dos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal.
- ✓ Resolução SAA, N.º 12, de 19 de Abril de 1995, altera a Resolução SAA-24/94.
- ✓ Resolução SAA N º 30, de 18 de Setembro de 1996 - Regulamenta o uso de etiquetas lacre nos cortes de carnes de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos.
- ✓ Resolução 30 de 24 de setembro de 2001 - baixa normas técnicas da produção artesanal

# 8. ANEXO I

* documento original e formatado disponível no site da CDA na área de Serviços

**PETIÇÃO**

Sr. DIRETOR do CIPOA,

A firma abaixo qualificada, através de seu representante legal e de profissional qualificado, responsável técnico pelo desenvolvimento deste documento, requer que seja providenciado neste Centro o atendimento da solicitação especificada abaixo (item 2).

Atestamos que todas as informações aqui descritas são verdadeiras e que serão cumpridos os processos descritos e as legislações vigentes.

**1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1.1 - N° SISP (se houver)<br>0000 | 1.1.1 N°de registro de produto (se houver) | 1.2- NOME FANTASIA DA EMPRESA<br>Preencher (de acordo com cartão CNPJ) | |
| 1-3 - RAZÃO SOCIAL<br>Preencher conforme contrato social e cartão do CNPJ. | | | |
| 1-4 C.N.P.J.<br>CNPJ (inclusive para ARTESANAL) | 1-5 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO<br>Classificação conforme Resolução SAA 24/1994, art 3° | | |
| 1-6 ENDEREÇO (rua, avenida, etc., número)<br>completo | | 1.7 BAIRRO<br>Preencher | |
| 1-8 CEP<br>Preencher | 1.9. MUNICÍPIO<br>Preencher | 1.10 TELEFONE<br>Preencher | 1.11 e-MAIL<br>Preencher |

**2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO**

| | | |
|---|---|---|
| 2-1 ( ) REGISTRO | 2-2 ( ) ALTERAÇÃO DE LAY OUT | 2-3 ( ) CANCELAMENTO |
| 2-4 ( ) ALTERAÇÃO DE COMPOSIÇÃO / PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO | | 2-5 ( ) _____ |

**3 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

3-1 NOME DO PRODUTO

UTILIZAR RTIQ OU OUTRA LEGISLAÇÃO QUE CONSTE NOMENCLATURA OFICIAL
(caso não exista legislação, o CIPOA avaliará o caso)

3-2 MARCA

Conforme previsto no contrato social ou registro da marca. Apresentar declaração de responsabilidade pelo uso da marca própria ou autorização de marca de terceiros.

**4 - CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 4.1 RÓTULO | 4.1.1 ( ) IMPRESSO | 4.1.2 ( ) ETIQUETA | 4.1.3 ( ) LITOGRAFADO | 4.1.4 ( ) GRAVADO A QUENTE | 4.1.6 ( ) _____ |
| 4.2 EMBALAGEM | | | | | |
| 4.2.1 PRIMÁRIA: | 4.2.1.1 ( ) PLÁSTICO | 4.2.1.2( ) PAPEL | 4.2.1.3( ) LATA | 4.2.1.4( ) VIDRO | 4.2.1.5( ) _____ |
| 4.2.2 SECUNDÁRIA: | 4.2.2.1 ( ) CX. PAPELÃO | 4.2.2.2( ) PAPEL | 4.2.2.3( ) PLÁSTICO | 4.2.2.4( ) VIDRO | 4.2.2.5( ) _____ |
| 4.2.3 TERCIARIA: | 4.2.3.1 _____ | | | | |

**5 - QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO**

| | |
|---|---|
| 5.1 QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO / UNIDADE DE MEDIDA<br>Produto com peso fixo: informar o peso/conteúdo líquido das apresentações. OU Produto com peso variável (se permitido): informar os dizeres da informação obrigatória que constará no rótulo). | 5.2 DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E LOTE (local e forma de indicação)<br>Informar como será a indicação das datas e lote e Informar o tipo de aplicação da indicação: carimbo-datador, etiqueta etc). Informar como é o controle do lote (por dia, turno, maquina, outro) |

**6 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO**

| 6-1 MATÉRIA PRIMA | KG OU L | % |
|---|---|---|
| Citar a matéria-prima na ordem **DECRESCENTE** de acordo com as quantidades Ex.: leite pasteurizado, pernil suíno, lombo suíno, mel de abelhas, etc.<br><br>**** notas fiscais das matérias-primas devem ficar arquivadas, de acordo com autocontroles da empresa. | preencher | preencher |
| SUB TOTAL | | |

| 6-2 INGREDIENTES E ADITIVOS (função, nome e INS) | KG OU L | % |
|---|---|---|
| Citar os ingredientes e aditivos na ordem **DECRESCENTE** de acordo com as quantidades<br><br>Indicar se o produto final irá conter: **gluten** (sem acento), amarelo tartrazina, fenilalanina, transgênicos, corante, aromatizante, e outros exigidos por legislação específica (ANVISA, MAPA). Todos devem ser descritos nos rótulos.<br><br>Abrir a formulação de todos os **MIX** utilizados e enumerar individualmente todos os constituintes, em ordem **DECRESCENTE**.<br><br>Descrever <u>detalhadamente</u> a quantidade e o percentual de ingredientes ou aditivos que possuem restrição sobre o volume total do produto final (ex.: nitritos e nitratos). Por isso também a importância de detalhar os MIX.<br><br>**** Arquivar lista atualizada com nome das empresas fornecedoras dos ingredientes e aditivos | preencher | preencher |
| SUBTOTAL | | |

| 6-3 MATÉRIA PRIMA + INGREDIENTES TOTAL | | **100%** |
|---|---|---|

| 6-4 FONTE DOS DADOS DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL / TABELA NUTRICIONAL |
|---|
| Descrever quais os meios que foram utilizados para chegar aos resultados da tabela nutricional descrita no lay out do rótulo<br>Se usadas tabelas nutricionais: descrever quais utilizadas<br>Se realizada análise laboratorial: anexar o resultado da análise |

**7 - SISTEMA DE EMBALAGEM**

| DESCRIÇÃO |
|---|
| Descrever o sistema de embalagem e rotulagem (manual ou automatico – informar como é o procedimento e quais os equipamentos utilizados. |

******** **manter arquivado** laudo para comprovação de inocuidade da embalagem primária e dos rótulos que entram em contato direto com produto final

**8 - ARMAZENAMENTO**

DESCRIÇÃO

DESCREVER as formas de armazenamento
temperatura em que os produtos serão mantidos até o momento da expedição.
temperatura das câmaras frias ou equipamento de frio

**9 - MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO** (BPF, PPHO, POP, ANÁLISES, etc.)

DESCRIÇÃO

**CITAR** os métodos de controles utilizados pelo estabelecimento para a garantia da qualidade e inocuidade na matéria prima, no processo de fabricação e no produto final (Ex: BPF, AUTOCONTROLES, ETC).
**CITAR** as ANÁLISES FÍSICO QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS a serem realizadas na matéria-prima e no produto final (TIPO DE ANÁLISE e FREQUÊNCIA de realização). **REFERENCIAR** as normativas técnicas utilizadas para tais análises.
**CITAR** onde serão realizadas as análises. Em laboratório próprio ou de terceiros (verificar legislação sobre essa possibilidade).

********** É **FUNDAMENTAL** e **OBRIGATÓRIA** a descrição do tipo de análise e sua freqüência (matéria-prima e produto final)
Maiores detalhes deverão constar nos manuais de controle (ex.: BPF)

**10 - TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR**

DESCRIÇÃO

**CITAR** veículo utilizado, meio de acondicionamento e temperatura de conservação do produto; informar se o transporte será realizado pela empresa ou terceiros.

*** Manter **ARQUIVADO** documentos que identifiquem o veículo ou os dados da empresa transportadora (caso seja realizada por terceiros).

**11 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO** (descrever DETALHADAMENTE todas as etapas de fabricação desde a recepção até a expedição e distribuição)

Descrever o processo de fabricação, de **forma clara e detalhada**. Informando, em cada uma das etapas, o tempo, temperatura, além de umidade e pressão, quando couber. Na descrição da expedição, incluir as informações relativas a distribuição dos produtos. Deve estar de acordo com o descrito no MESE.

Incluir fluxograma

**12 - DOCUMENTOS ACOMPANHANTES** (incluir croqui/impressos das embalagens, autorizações de uso de marca, resultado de análise centesimal, entre outros)

- CROQUI/PRINTS DAS EMBALAGENS E ROTULAGENS (PRIMÁRIA, SECUNDÁRIA, TERCIÁRIA). Anexar após este requerimento.

- AUTORIZAÇÃO DO USO DE MARCAS (CASO HAJA MARCAS DE TERCEIROS), conforme item 3.2.

**- DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO USO DA MARCA (para marca própria)**

- TERMO DE COMPROMISSO NO CASO DE PRODUTOS ORGÂNICOS, CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR (ANEXO III DA INSTRUÇÃO NORMATIVA 16/2004 E DOCUMENTO DE CERTIFICAÇÃO.

- OUTROS DOCUMENTOS QUE COMPROVEM CERTIFICAÇÕES

- DECLARAÇÃO DE PROCEDÊNCIA NO CASO DE PRODUTOS CAIPIRAS (FRANGO E OVOS), CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR e ABNT NBR 16437/2016- ovos e 16389/20105 – aves (que devem ser adquirida pelo interessado na ABNT)

********** **MANTER EM ARQUIVO OS SEGUINTES DOCUMENTOS ATUALIZADOS:**

- MARCA REGISTRADA ou protocolo de processo no INPI (se houver);

- FICHA/ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS de aditivos, fermentos utilizados;

- DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO RTIQ e quanto ao percentual permitido de aditivos no produto final (quando houver), assinadas pelo responsável legal e responsável técnico

- TERMO DE COMPROMISSO no caso de produtos light, diet, enriquecido e para dietas especiais, declarando o atendimento as legislações pertinentes, assinadas pelo responsável legal e técnico.

- ANÁLISES DE COMPOSIÇÃO CENTESIMAL PARA FORMULAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL, caso não sejam utilizada tabelas nutricionais.

-DEMAIS DOCUMENTOS A SEREM SOLICITADOS PELO SISP/CIPOA DURANTE O PROCESSO VISANDO COMPROVAÇÃO DA SEGURANÇA DO PRODUTO.

## 9. Anexo II

Modelo 1 - 0,08m x 0,04m

Modelo 2 - 0,04m x 0,02m

Modelo 3 - 0,04m x 0,02m

Modelo 4 - 0,02m x 0,01m

Modelo 5 - 0,07m x 0,05m

Modelo 6 - 0,07m x 0,05m

Modelo 7 - 0,04m x 0,02m

## Modelo 01 - 0,08m x 0,04m

SECRETARIA DE AGRICULTURA E
Arial Bold 18pt

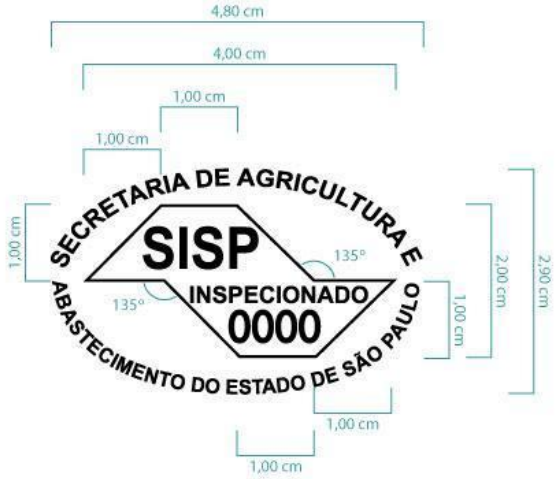
ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO
Arial Bold 15pt

SISP
Arial Bold 41pt

INSPECIONADO
Arial Bold 16pt

0000
Arial Bold 33pt

## Modelo 02 - 0,04m x 0,02m




SECRETARIA DE AGRICULTURA E
Arial Bold 9pt

ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO
Arial Bold 7,5pt

SISP
Arial Bold 20,5pt

INSPECIONADO
Arial Bold 8pt

0000
Arial Bold 16,5pt

## Modelo 03 - 0,04m x 0,02m

SECRETARIA DE AGRICULTURA E
Arial Bold 9pt

ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO
Arial Bold 7,5pt

SISP
Arial Bold 20,5pt

REINSPECIONADO
Arial Bold 7,25pt

0000
Arial Bold 16,5pt

## Modelo 04 - 0,02m x 0,01m

SECRETARIA DE AGRICULTURA E
Arial Bold 4,5pt

ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO
Arial Bold 3,75pt

SISP
Arial Bold 10,25pt

INSPECIONADO
Arial Bold 4pt

0000
Arial Bold 8,25pt

## Modelo 05 - 0,07m x 0,05m

SECRETARIA DE AGRICULTURA E
Arial Bold 9pt

ABASTECIMENTO DO
Arial Bold 9pt

ESTADO DE SÃO PAULO
Arial Bold 9pt

SISP
Arial Bold 48pt

INSPECIONADO
Arial Bold 20pt

0000
Arial Bold 30pt