

Manual de Rotulagem para Registro de Produtos de Origem Animal no SIE/IDARON



2018

**GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

SIE / GIPOA/ IDARON

Governador do Estado de Rondônia

Daniel Pereira

Presidente

Anselmo de Jesus

Diretora Técnica

Caroline Araújo Cadamuro Ferreira

Fiscal Estadual Agropecuário - Médica Veterinária

Gerente de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Aurélio Marcos dos Santos Moitinho

Fiscal Estadual Agropecuário - Médico Veterinário

IDARON. Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia.

Manual de Rotulagem para Registro de Produtos de Origem Animal no SIE/IDARON.
Porto Velho, 2018.

30 p. Tabelas e Figuras. 1ª Edição.

1. Rotulagem. 2. Produtos de Origem Animal. 3. Rótulos

SUMÁRIO

Introdução.....	3
O que é um rótulo de um Produto de Origem Animal?.....	4
Rotulagem Geral & Informações Obrigatórias.....	5
Denominação de Venda.....	5
Identificação do Estabelecimento.....	6
Conteúdo Líquido.....	7
Data de Fabricação, Prazo de Validade e Lote.....	9
Conservação.....	11
Ingredientes.....	12
Informações Nutricionais.....	12
Outras Informações Obrigatórias.....	14
Informações e Imagens Não Permitidas.....	15
Outras Considerações Sobre o Rótulo.....	16
Rotulagens Específicas.....	18
Laticínios.....	18
Aves.....	21
Ovos.....	22
Pescados.....	22
Check List do Lay-out do Rótulo.....	23
Como Registrar Seu Produto No SIE/RO.....	24
Legislações Pertinentes Para Consulta.....	28

INTRODUÇÃO

Olá Pessoal!

Sempre que vamos ao supermercado nos deparamos com uma infinidade de produtos acondicionados por embalagens, geralmente coloridas e repletas de palavras e figuras, que chamamos de rótulos. Mas você sabe a real utilidade dos rótulos? Eles não têm apenas a finalidade de fazer o consumidor se interessar pelo produto. Na verdade, sua principal função é informar sobre as características e propriedades nutricionais do produto que estamos prestes a consumir. Por ser uma forma de comunicação entre a empresa e nós consumidores, o rótulo deve ser claro e objetivo, facilitando o correto entendimento das informações pelo consumidor.

Produzimos esta publicação para orientar a elaboração dos layouts dos rótulos de Produtos de Origem Animal (POA) para que estes atendam às legislações pertinentes de rotulagem e ao mesmo tempo tragam informações precisas, não levando o consumidor a qualquer tipo de engano. Este manual tem ainda como finalidade instruir o correto preenchimento do Formulário para Registro de Produtos de Origem Animal.

Vamos juntos descobrir nas páginas seguintes como elaborar corretamente um rótulo! Mas se ainda assim surgirem dúvidas, o Serviço de Inspeção Estadual - SIE está à disposição para esclarecer qualquer questionamento sobre a adequação dos rótulos de Produtos de Origem Animal de seus estabelecimentos registrados.



**Gerência de Inspeção de
Produtos de Origem Animal
GIPOA - IDARON**

O QUE É UM RÓTULO DE UM PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL?

Rótulo ou Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do produto de origem animal.

A imagem abaixo é um exemplo, mostrando as informações que devem estar contidas na rotulagem obrigatória.

1 Nome de Venda

2 Marca Comercial

3 Classificação

4 Identificação de Origem

5 Identificação do Estabelecimento

6 Identificação de Registro do Produto no SIE

7 Ingredientes

8 Conservação

5 Fazenda Feliz Ltda.
CNPJ: 012345678-0001
Endereço: Linha 5, Lote 1
Fábrica de Laticínios 3
REGISTRO NA AGÊNCIA IDARON/ 6
SIE/GIPOA SOB Nº 001/042

Data de Fabricação: 01/01/01
Data de Validade 01/01/01 10
Lote: 0001

2 *Fazenda Feliz*

4 INDÚSTRIA BRASILEIRA

7 Ingredientes:
Leite pasteurizado integral

Manter resfriado até 7°C
8 Após aberto, consumir
em até 3 dias

Alérgicos: Contém Leite

13 Não Contém Glúten

9 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30 g (1 colher de sopa cheia)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	170 kcal = 711 kJ	0
Carboidratos	8,0 g	0
Proteínas	12 g	16
Gorduras Totais	10 g	19
Gorduras saturadas	2,5 g	11
Gorduras trans	0 g	-
Fibra alimentar	1,0 g	4
Sódio	75 mg	0

(*%Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.)

1 Leite Pasteurizado Integral

11 Conteúdo Líquido: 1 Litro

AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade, a não ser por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e deve ser mantido até a criança completar 2 (dois) anos de idade ou mais.



9 Tabela Nutricional

11 Conteúdo/Peso

13 Lei 10.674, de 16/05/2003

10 Informações de Data de Fabricação e Prazo para Consumo (Dia/ Mês/ Ano)

12 Carimbo do SIE

ROTULAGEM GERAL E INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

1 - Denominação de Venda

A denominação de venda é o nome do produto fabricado. O nome do produto deve estar de acordo com o regulamento próprio, os chamados de RTIQ (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade). Por exemplo, para leites de vaca, a designação “Leite Pasteurizado Integral” deve ser utilizada no rótulo, por ser encontrada no regulamento técnico, e não leite de vaca (ou bovino). Os produtos que não possuem regulamento técnico deverão ser apresentados a Agência IDARON do município, para análise prévia e parecer técnico do servidor do SIE/RO local do formulário de registro de produto e depois ser encaminhado a GIPOA, para aprovação final.

A denominação de venda deverá seguir as seguintes observações:

- 👍 Deve estar na parte frontal do rótulo e ser uniforme em cor, tamanho e fonte, sem intercalação de desenhos e outros dizeres.
- 👍 Deve ser apresentado em tamanho igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca.

Exemplo:

MARCA X



Leite Pasteurizado Integral

Correto

(mesma cor, tamanho e fonte)

LEITE *Pasteurizado*



MARCA X **Integral**

Errado

(variando cor, tamanho e fonte)



ATENÇÃO

Podem constar informações como, por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido na designação de venda.

Exemplos: Peixe Eviscerado Congelado - Queijo Parmesão Ralado - Linguiça Cozida de Pêrn timer - Bacon em Pedacos - Filé de Tambaqui Congelado

2 - Identificação do Estabelecimento

Deve ser indicado na embalagem as seguintes informações:

- 👍 Razão social, em caso de pessoa jurídica, ou nome, em caso de pessoa física.
- 👍 CNPJ, em caso de pessoa jurídica, ou CPF, em caso de pessoa física.
- 👍 Endereço completo (rua e número, bairro, cidade e CEP).
- 👍 Classificação do estabelecimento, de acordo a legislação vigente.
- 👍 Expressão de registro no SIE de Rondônia, onde, os três primeiros números são referentes ao número de registro do produto comercializado, onde cada produto deve ter numeração própria e sequencial. Os três últimos são referentes ao número de registro do estabelecimento junto ao SIE. Segue exemplo:

REGISTRO NA AGÊNCIA IDARON / S.I.E./ GIPOA SOB N° 000 / 000

Exemplo:



3 - Conteúdo Líquido



Conteúdo líquido é a quantidade do produto presente na embalagem.

a) Deve ser expresso por massa, utilizando uma das seguintes expressões:

Conteúdo Líquido



Cont. Líquido

Peso Líquido

b) O conteúdo líquido deve estar na parte frontal do rótulo.

c) 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

No caso acima citado, deve-se informar também o peso da embalagem em gramas (conforme disposto na Portaria nº 25/1986/INMETRO):

Peso da Embalagem: ...g

d) Os produtos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter seu peso líquido indicado mediante a utilização da expressão (Portaria nº 19/1997/INMETRO):

VENDA POR PESO

No caso acima citado, também deve-se informar o peso da embalagem.

e) A unidade a ser utilizada dependerá do tipo de medida e quantidade líquida do produto de acordo com a tabela abaixo:

TIPO DE MEDIDA (GRANDEZA)	QUANTIDADE LÍQUIDA DO PRODUTO (qtd)	UNIDADES (SÍMBOLOS)
Volumes (Líquidos)	qtd < 1000ml qtd ≥ 1000ml	mL ou ml ou cL ou cl ou cm³ L
Massa	qtd ≤ 1g 1g ≤ qtd ≤ 1000g qtd ≥ 1000g	mg g kg
Comprimento	qtd < 1mm 1mm ≤ qtd ≤ 100cm qtd ≥ 100cm	mm mm ou cm m

Exemplo:

MARCA X

Leite Pasteurizado Integral

Peso Líquido 2 L

Correto



MARCA X

Leite Pasteurizado Integral

Peso Líquido 2000 ML

Errado



f) Para os produtos **pescados, leite líquido e manteigas**, deve-se seguir padronização descrito na Portaria nº 153/2008 do INMETRO que determina que os conteúdos líquidos devem seguir a tabela abaixo:

PRODUTO	CONTEÚDO LÍQUIDOS PADRONIZADOS	CONTEÚDOS LIVRES
Filé de Peixe Congelado	500g – 800g – 900g – 1kg	Abaixo de 500g e acima de 1kg
Leite líquido de origem animal, excetuando os saborizados	250ml – 500ml – 750ml – 1L	Abaixo de 250ml e acima de 1L
Manteigas e margarinas	100g – 200g – 250g – 500g – 1kg	Abaixo de 100g e acima de 1kg

4 - Data de Fabricação, Prazo de Validade e Lote

Convencionalmente, utiliza-se **o dia, o mês e o ano (d/m/a)** para informar a data de fabricação e o prazo de validade. Contudo, de acordo com Instrução Normativa nº 22 / 2005/MAPA, pode ser informado:

- 👉 apenas o **dia e o mês (d/m)** para produtos com o prazo de validade não superior a três meses, e;
- 👉 apenas o **mês e o ano (m/a)** para produtos com o prazo de validade superior a três meses.

Deve ser informado o prazo de validade após a embalagem do produto ser aberta. Pode-se utilizar expressões como:



“Após aberto consumir em ... dias”

“Após aberto consumir imediatamente”

“Após aberto, manter em geladeira a ...°C e consumir em ... dias”

O prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

"Consumir antes de..." "Válido até..." "Validade..."

"Val:..." "Vence..." "Vencimento..." "Vto:..."

"Venc:... "Consumir preferencialmente antes de..."

A expressão utilizada deverá estar acompanhada da data de prazo de validade.



ATENÇÃO

Não é permitido o uso de expressões como: “validade: 180 dias após a data de fabricação”, “valido por 120 dias”, etc.

O prazo de validade deve ser expresso por data (dd/mm/aa).

ATENÇÃO



É de responsabilidade do estabelecimento produtor a indicação do prazo de validade, seja da embalagem aberta ou fechada.

LOTE

Lote é um código que permite identificar a que produção pertence um determinado produto, facilitando a rastreabilidade, caso haja algum problema o produto pode ser recolhido ou analisado pelo lote ao qual pertence.

O lote é determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.

Para indicação do lote, pode ser utilizado:

- a) um código chave precedido da letra "L"; ou
- b) a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem).

Exemplo:

Data de Fabricação / Lote:

01. 01. 2001

Data de Validade:

01. 02. 2001



5 - Conservação



Nos rótulos das embalagens de produtos de origem animal que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais.

Para os produtos de origem animal congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica na embalagem, nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura.

Deverá sempre ser informada a temperatura que o produto deve ser conservado.

Exemplo:

MANTER SOB REFRIGERAÇÃO



Errado

MANTER SOB REFRIGERAÇÃO A 5°C



Correto



ATENÇÃO

Deverá ser informado no rótulo o **prazo de validade** e a **temperatura de conservação** depois que a embalagem for aberta.

Ex.: Após aberto, manter refrigerado a 10°C e consumir em até 2 dias.

6 - Ingredientes

Com exceção para os produtos de ingrediente único, os demais produtos deverão constar no rótulo uma lista dos ingredientes precedida da expressão “Ingr.” ou “Ingredientes”.

Todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção.

Exemplo:

Queijo Mussarela

Ingredientes: Leite pasteurizado integral, fermento lácteo, sal, cloreto de cálcio e coalho.

7 - Informações Nutricionais

As informações nutricionais do produto deverão estar de acordo com o Regulamento de Rotulagem Nutricional contido na RDC 359/2003 /ANVISA. Devem ser declarados em caráter obrigatório a quantidade do valor energético e os nutrientes nessa sequência:

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



ATENÇÃO

A declaração de outros nutrientes não obrigatórios, como vitaminas e/ou minerais, é permitida, devendo seguir as mesmas orientações contidas na RDC 359/2003/ANVISA.

Unidades utilizadas na rotulagem nutricional:

- Porção: gramas (g), mililitros (ml) e medidas caseiras
- 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: (mg) ou microgramas (µg)
- Minerais: (mg) ou microgramas (µg)



Todas as informações nutricionais devem estar agrupadas em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas. Se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear.

Segue abaixo modelo de rotulagem nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30 g [1 colher de sopa cheia]		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	170 kcal = 711 kJ	8
Carboidratos	8,0 g	3
Proteínas	12 g	16
Gorduras totais	10 g	18
Gorduras saturadas	2,5 g	11
Gorduras trans	0 g	-
Fibra alimentar	1,0 g	4
Sódio	194 mg	8
(*)%Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

8 - Outras Informações Obrigatórias

A **marca comercial** deverá ser informada. O uso de marca de terceiros requer autorização, através de documento registrado e autenticado em cartório, sendo de responsabilidade das empresas o tempo de vigência do contrato para utilização dos rótulos. A marca deverá estar disposta na parte frontal do rótulo.

Indicar a expressão "**Indústria Brasileira**".

Indicar a expressão "**Contém Glúten**" ou "**Não Contém Glúten**", conforme o caso. A advertência deve ser impressa nos rótulos em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura, conforme a Lei 10.674, de 16 de maio de 2003, recomenda.

O **carimbo oficial do SIE** nas dimensões mínimas de 2x2 cm de diâmetro é obrigatório. O carimbo deve conter os seguintes dizeres: a palavra "RONDÔNIA" deve acompanhar a curva superior do círculo, isoladamente no centro deve estar a palavra "INSPECIONADO" e logo abaixo deve constar horizontalmente o número de registro do estabelecimento e abaixo do número, as iniciais "S.I.E." acompanhando a curva inferior do círculo, conforme modelo abaixo:



9 - Informações e Dizeres Não Permitidos



A IN nº 22/2005/MAPA estabelece que os produtos de origem animal embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

- ➔ Utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes;
- ➔ Possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do produto de origem animal;
- ➔ Atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;
- ➔ Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos. Ressalte, em certos tipos de produtos de origem animal processados, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante;
- ➔ Ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no produto de origem animal ou quando consumidos sob forma farmacêutica. Indique que o produto de origem animal possui propriedades medicinais ou terapêuticas. Aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa;
- ➔ É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à bandeira nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc. da União, dos Estados, dos Territórios e dos Municípios, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

➔ O Código de Defesa do Consumidor em seu artigo 37 proíbe toda publicidade enganosa ou abusiva:

“É enganosa qualquer modalidade de informação ou comunicação de caráter publicitário, inteira ou parcialmente falsa, ou, por qualquer outro modo, mesmo por omissão, capaz de induzir em erro o consumidor a respeito da natureza, características, qualidade, quantidade, propriedades, origem, preço e quaisquer outros dados sobre produtos e serviços” (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990).

➔ Sempre que o rótulo possuir imagens, deverá possuir a expressão **“IMAGEM ILUSTRATIVA”** ou **“IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA”**. As imagens não podem afrontar nenhum dos itens anteriores e qualquer outra legislação vigente.

10 - Outras Considerações Sobre o Rótulo



LEMBRE-SE:

- ➔ É fundamental realizar revisão detalhada dos rótulos com o objetivo de evitar erros ortográficos que possam prejudicar a gramática e, conseqüentemente a interpretação das informações.
- ➔ Os rótulos impressos, litografados, gravados ou pintados devem respeitar obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.
- ➔ Verificar atentamente todas as informações que possam induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do produto de origem animal.

CURIOSIDADE



Você Sabia Que:

O INMETRO considera que, as unidades de medida legais no País são aquelas do Sistema Internacional de Unidades - SI, adotado pela Conferência Geral de Pesos e Medidas, cuja adesão pelo Brasil foi formalizada através do Decreto Legislativo nº 57, de 27 de junho de 1953. As principais unidades de medida utilizadas na elaboração de rótulos estão descritas na tabela a seguir:

UNIDADE DE MEDIDA	SÍMBOLO
Quilogramas	kg
Gramas	g
Miligramas	mg
Litros	L
Mililitros	mL
Quilocalorias	Kcal
Calorias	cal
Quilojoules	kJ
Joule	J
Grau Celsius	°C

ROTULAGENS ESPECÍFICAS



Laticínios

- 1 Na embalagem de **LEITES** deverá ser exibido no parte frontal, de forma legível e de fácil visualização, conforme disposto em regulamento, a seguinte expressão:



“AVISO IMPORTANTE: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1 (um) ano de idade, a não ser por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias e deve ser mantido até a criança completar 2 (dois) anos de idade ou mais.”

- 2 Os **LEITES** de todas as espécies de animais mamíferos e seus produtos derivados devem constar no rótulo a seguinte expressão (RDC nº 26/2015/ANVISA):

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE

- 3 Na embalagem de **IOGURTES** e **BEBIDAS LÁCTEAS** deverá constar as seguintes expressões:

a. **AGITE ANTES DE BEBER**

b. **IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA**
(quando houver imagens/fotos)

c. **COLORIDO ARTIFICIALMENTE**
(quando for usado corantes não naturais)



4

Quando no processo tecnológico do produto for adicionado **GORDURA VEGETAL**, deve ser indicado no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão:

CONTÉM GORDURA VEGETAL

5

Nas embalagens de **BEBIDA LÁCTEA COR BRANCA**, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras do tamanho mínimo de 1 (um) milímetro, de forma ostensiva em caixa alta e em negrito, a expressão:

CONTÉM ...% DE SORO DE LEITE

6

Nas embalagens de **BEBIDA LÁCTEA COLORIDA**, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras do tamanho mínimo de 1 (um) milímetro, de forma ostensiva em caixa alta e em negrito, a expressão:

CONTÉM SORO DE LEITE

7

Nas embalagens de **BEBIDA LÁCTEA COLORIDA OU BRANCA** igual ou inferior a 250g, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão:

CONTÉM SORO DE LEITE

8

Fazer constar em qualquer parte do rótulo que seja de fácil visualização para o consumidor em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão:

a. Para as bebidas lácteas na cor branca:
BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE ou **ESTE PRODUTO NÃO É LEITE**

b. Para as bebidas lácteas coloridas:
BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE ou **ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE**

ATENÇÃO



Em caso de produção de **mais de um tipo de sabor de iogurte**, não é permitido identificar os sabores através de quadriculos na mesma embalagem, cada produto deverá ter seu próprio rótulo.

Exemplo:

Iogurte Integral Com Polpa de Fruta Sabor:

☐ Morango

☐ Ameixa

☐ Coco

☐ Pêssego



Errado

Iogurte Integral Com Polpa de Fruta Sabor Morango



Correto



Aves

A RDC nº 13/2001/ANVISA, estabelece a obrigatoriedade para os produtores de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados de incluir na rotulagem destes produtos as instruções de uso, preparo e conservação de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, como recomendações, que auxiliem o consumidor no controle do risco associado ao consumo de alimentos nos quais o microrganismo *Salmonella* sp. possa estar presente.

No rótulo deve constar, obrigatoriamente, as expressões em destaque:

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.

Os rótulos de aves temperadas deverão informar o percentual de salmoura adicionada, em atendimento Instrução Normativa n.º 89/2003/MAPA. O produto deverá ser designado com o nome da espécie animal seguido da palavra temperado, citando o processo de conservação, o quantitativo específico de salmoura agregada e referência aos miúdos (figado, moela e coração) e aos cortes (pés, cabeça e pescoço) que poderá conter.



Exemplo:

Frango Temperado Congelado
(com pés, pescoço, cabeça, figado, moela
e máximo de 20% de salmoura temperada)



Ovos

1 Deve constar as expressões:

- a. **MANTER OS OVOS PREFERENCIALMENTE REFRIGERADOS**
- b. **O CONSUMO DESTES ALIMENTOS CRUS OU MAL COZIDOS PODE CAUSAR DANOS À SAÚDE**
- c. **ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS**



Pescados

1 Denominação de Venda:

Apresentação + Nome Comum + Método de Conservação

Exemplo: **Filé de Tilápia Congelado**

Nome Comum + Apresentação + Método de Conservação

Exemplo: **Tambaqui Eviscerado Resfriado**

2 É permitido diferentes apresentações em um só rótulo, através de quadriculos, conforme exemplo abaixo:

Dourado Congelado

☐ Inteiro ☐ Eviscerado ☐ Postas

3 **ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE**

CHECK LIST DO LAY-OUT DO RÓTULO

Antes de enviar o modelo de rótulo ao SIE para aprovação, use o check list abaixo como auxílio para conferência dos seus rótulos

Todos os itens abaixo contemplados devem estar obrigatoriamente presentes no lay-out do rótulo:



- () Nome de Venda (parte frontal do rótulo)
- () Conteúdo Líquido (parte frontal do rótulo)
- () Marca Comercial (parte frontal do rótulo)
- () Razão Social (indústria) ou Nome do Produtor (agroindústria)
- () CNPJ (indústria) ou CPF (agroindústria)
- () Endereço Completo
- () Classificação do Estabelecimento
- () Expressão “REGISTRO NA AGÊNCIA IDARON/S.I.E./GIPOA SOB N° 000/000”
- () Data de Fabricação (dia/mês/ano)
- () Prazo de Validade (dia/mês/ano)
- () Lote
- () Forma de Conservação do produto com Embalagem Fechada
- () Forma de Conservação do produto com Embalagem Aberta
- () Lista de Ingredientes (ordem decrescente da respectiva proporção)
- () Tabela de Informações Nutricionais (RDC 359/2003 /ANVISA)
- () Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”
- () Expressão “CONTÉM GLÚTEN” ou “NÃO CONTÉM GLÚTEN”
- () Carimbo Oficial do SIE nas dimensões mínimas de 2x2 cm

OBS.: Verificar os itens da rotulagem específica por produto.



COMO REGISTRAR SEU PRODUTO NO SIE/RO



O **Formulário para registro de Produtos de Origem Animal (POA)** busca o detalhamento de informações de interesse do órgão fiscalizador para avaliação técnica de todo o processo de produção do produto e outras informações que não são descritas no rótulo do produto. Serve para confrontar as informações técnicas com a informada no rótulo, identificando possíveis erros e divergências com a legislação atual.

É possível encontrar o formulário padrão no site: www.idaron.ro.gov.br

1 - IDENTIFICAÇÃO

- ➔ **SIE do Estabelecimento**: Colocar o N° de SIE do estabelecimento. Caso ainda não tenha N° de registro no SIE, deixar o espaço em branco.
- ➔ **N° de Registro do Produto**: Colocar o número que o produto será registrado. Cada produto deverá ter seu próprio número, não devendo ser utilizado o mesmo número para dois ou mais produtos. A numeração a ser utilizada para registro dos produtos deverá seguir preferencialmente uma ordem numérica e definida pelo próprio estabelecimento.
- ➔ **Data de Entrada no SIE**: Para uso da Agência IDARON, deixar esse espaço em branco.

2 - PETIÇÃO

Petição padrão previamente preenchida.

3 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3.1 Razão Social: Nome do estabelecimento que consta do cartão de CNPJ.

3.2 CNPJ/CPF: Número do CNPJ do estabelecimento e que consta no cartão ou CPF do produtor, em caso de agroindústria (Portaria 453/GAB/IDARON, de 10/11/2009).

3.3 Classificação do Estabelecimento: Os estabelecimentos são classificados de acordo com o Decreto nº 22.991, de 3 de julho de 2018, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos e Subprodutos de Origem Animal no Estado de Rondônia.

3.4 Endereço: Colocar a Rua, Avenida, Praça e Número, se o estabelecimento estiver localizado na zona rural, citar a via de acesso (estrada) e o quilômetro.

3.5 Bairro: Colocar o bairro do estabelecimento, se o mesmo estiver em Zona Rural, citar.

3.6 CEP: Colocar o CEP do estabelecimento.

3.7 Município: Colocar o município do estabelecimento.

3.8 UF: Colocar o Estado do estabelecimento.

3.9 E-mail: Informar o e-mail para contato, se houver.

3.10 Telefone de Contato: Informar o telefone/celular de contato.

4- NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

Assinalar com um X a opção a que se refere a atual solicitação. Quando for solicitada a alteração de rotulagem citar no 1º campo da folha o número do registro do rótulo.

5- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

5.1 Nome do Produto: O nome do produto deve constar em regulamento específico (Exemplo: Resolução 001/2003/MAPA, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, etc).

5.2 Marca do Produto: é um nome, uma imagem ou uma palavra, que faz com que as pessoas identifiquem o produto de uma empresa.

6- CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

6.1 Rótulo: Marcar com um X o tipo de rótulo que será usado.

6.2 Embalagem: Marcar com um X o tipo de embalagem que será usada.

7 - QUANTIDADE / FORMA DE INDICAÇÃO

7.1 Quantidade do Produto Acondicionada/Unidade de Medida: Colocar neste campo: peças, quilogramas para carnes em geral, litros e gramas para leite e derivados, caixas e dúzias ou unidades para ovos, gramas e quilogramas para mel. Quando for medida exata, por exemplo, 1000g indicar como um quilo (1kg), 1000 ml como um litro (1L).

7.2 Data de fabricação ou embalagem: Citar neste campo a forma em que será marcada as datas solicitadas, por exemplo: através de carimbo datador. Deve ser citado o dia, mês e ano.

8 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

8.1 Matéria-prima: Carnes, leite, mel, ovos, etc. Quando a matéria prima for cortes de carne, deve-se citá-los. Se for peixe, citar a espécie do mesmo e se for mel citar a florada predominante. Na coluna kg ou L, deve-se citar a quantidade (kg ou L) de cada matéria prima que será utilizada e a porcentagem da mesma na composição do produto. As quantidades devem ser citadas do maior para o menor

8.2 Ingredientes: Citar os conservantes, corantes, condimentos e outros ingredientes como por exemplo, os vegetais nas carnes com preparos especiais. No mel citar: pólen, geleia real, guaco, etc. Nos leites aromatizados e iogurtes citar: os fermentos, as essências, polpas, etc. Nas conservas citar: os amidos e féculas. Sempre citar a Autorização de Uso do Produto (AUP). Nos conservantes, estabilizantes, aromatizantes sempre citar a composição do mesmo. Na coluna kg ou L, deve-se citar a quantidade (kg ou L) de cada ingrediente que será utilizado e a porcentagem do mesmo na composição do produto. Quando a água fizer parte da composição do produto ela deve ser citada. As quantidades devem ser citadas do maior para o menor.

9 - SISTEMA DE EMBALAGEM

Citar o tipo de material e como o mesmo será vedado, como por exemplo, se a embalagem é realizada no sistema de atmosfera modificada.

10-ARMAZENAMENTO

Descrever o local de armazenamento do produto pronto e se o produto estará em temperatura ambiente, se resfriado ou congelado e a quantos graus centígrados.

11 - MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO

Citar os métodos que serão utilizados para o controle de qualidade do produto, por exemplo, análises laboratoriais, testes organolépticos e também como será a supervisão do responsável técnico nos controles de matéria prima (exame "ante mortem") e do produto final.

12-TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

Descrever o tipo de veículo que será utilizado e suas características. Exemplo: veículo com carroceria isotérmica.

13-DOCUMENTOS ACOMPANHANTES

Documentos que acompanham esta solicitação, por exemplo, registro de marca, fichas técnicas, documento que comprova que a embalagem pode entrar em contato com alimentos, etc.

14-PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Fazer uma descrição detalhada de cada produto desde chegada da matéria prima ao estabelecimento até o envio do produto acabado ao mercado consumidor.

15-LAYOUT DA EMBALAGEM

Anexar o lay out nas cores originais (arte final).

Ao final de cada página há um campo denominado **Autenticação**. Devem ser preenchidos em sua totalidade com a data, assinatura e carimbo do proprietário do estabelecimento ou seu representante legal, se possível com o CNPJ da firma e assinatura do médico veterinário responsável técnico pelo estabelecimento e carimbo legível com número do CRMV-RO do mesmo.



LEGISLAÇÕES PERTINENTES PARA CONSULTA



- ➔ Decreto 22.991 de 03/07/2018 - Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos e subprodutos de origem animal no Estado de Rondônia, e dá outras providências
- ➔ IN 22, de 24/10/2005 - Rotulagem de produtos de origem animal embalado
- ➔ RDC 259, de 20/09/2002 - Rotulagem de alimentos embalados
- ➔ RDC 360, de 23/12/2003 - Rotulagem nutricional de produtos embalados
- ➔ RDC 54, de 12/11/2012 - Rotulagem nutricional complementar
- ➔ RDC 26, de 02/07/2015 - Rotulagem obrigatória dos alimentos que causam alergias alimentares
- ➔ Lei 10.064, de 16/05/2003 - Obrigatoriedade de informar sobre a presença de glúten
- ➔ Lei 8.078, 11/09/1990 - Código de Defesa do Consumidor
- ➔ Portaria INMETRO 157, de 19/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico, estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos
- ➔ Portaria INMETRO 25, de 02/02/1986 - Dispõe sobre a expressão "Deve ser pesado em presença do consumidor"
- ➔ Portaria INMETRO 19, de 07/03/1997 - Define produtos em que pode ser utilizada a expressão "Venda ao peso"
- ➔ Resolução 5, de 13/11/2000 - Oficializa os Padrões de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados
- ➔ IN 46, de 23/10/2009 - RTIQ de leites fermentados
- ➔ IN 62, de 29/12/2011 - RTIQ leite tipo A (revoga anexo II e III da IN 51)
- ➔ IN 11, de 20/10/2000 - RTIQ mel
- ➔ Portaria 364, de 04/09/1997 - RTIQ queijo mussarela
- ➔ Portaria 146, de 07/03/1996 - RTIQ manteiga
- ➔ Resolução 4, de 28/06/2000 - manteiga comum
- ➔ IN 30, de 26/06/2001 - RTIQ manteiga de garrafa e queijo coalho
- ➔ IN 16, de 23/08/2005 - RTIQ bebida láctea
- ➔ Portaria 19, de 07/03/1997 - Aplicável à carne e produtos cárneos não previamente medidos
- ➔ RDC 13, de 02/01/2001 - Instruções de uso, preparo e conservação na rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados
- ➔ Resolução 5, de 05/07/1991 - RTIQ ovo integral
- ➔ RDC 35, de 17/06/2009 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos
- ➔ Resolução 1, de 09/01/2003 - Nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suínos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais
- ➔ Portaria 5, de 08/11/1988 - Aprova a Padronização dos Cortes de Carne Bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal (DIPAC)
- ➔ Demais legislações e RTIQs - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade



ANOTAÇÕES





Contato com GIPOA / IDARON:

Av. Farquar, nº2986 – Bairro Pedrinhas
Palácio Rio Madeira (Edifício Rio Cautário - 5º andar)
Telefone: (069) 3216-5226
Email: [gipoa.sie@gmail.com/](mailto:gipoa.sie@gmail.com)
idaron.sie@hotmail.com



RONDÔNIA
Governo do Estado



IDARON