



Manual para Preenchimento do Formulário de Registro de Rótulos do Serviço de Inspeção Estadual de Rondônia

Versão 2.0

INTRODUÇÃO

O Formulário para registro de Produtos de Origem Animal (POA) é destinado para detalhamento de informações de interesse para avaliação técnica de todo o processo produtivo e informações que não são descritas no rótulo do produto.

Todos os produtos de origem animal produzidos em estabelecimentos sob SIE devem ser registrados obrigatoriamente. O registro compreende o preenchimento do formulário de solicitação de registro de produtos, checklist com declaração, pagamento da taxa e posterior inserção dos dados no e-SISBI-SGE.

O estabelecimento deve alterar o registro sempre que houver modificações na formulação, no processo tecnológico de produção e/ou no layout de rotulagem e quando houver alteração da legislação.

O estabelecimento é o responsável pela formulação, pelo processo tecnológico do produto, pelas informações descritas, pelo atendimento dos padrões de identidade e qualidade e pelo cumprimento das legislações vigentes.

1. IDENTIFICAÇÃO

- **SIE do Estabelecimento:** Inserir o Nº de SIE do estabelecimento.
- **Nº de Registro do Rótulo:** Inserir 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 estabelecida pelo próprio estabelecimento.
- **Data de Entrada no SIE:** Para uso do SIE, deixar esse espaço em branco.

2. PETIÇÃO

Petição padrão previamente preenchida.

3. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3.1 Razão Social: Deve estar em concordância com o contrato social (para empresas que possuem sócios), estatuto social (no caso de cooperativas e associações), requerimento de empresário (para empresários individuais) ou declaração de aptidão ao PRONAF – DAP (para produtores rurais).

3.2 CNPJ/CPF: Número do CNPJ do estabelecimento e que consta no cartão ou CPF do produtor, em caso de agroindústria.

3.3 Classificação do Estabelecimento: Os estabelecimentos são classificados de acordo com Regulamento da Lei nº 4.130, de 04 de setembro de 2017, 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 padronizado do Produto (Denominação de venda): A denominação de venda é o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto e deve seguir o disposto nas normativas que definem os padrões de identidade e qualidade do produto, como o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), a Norma Interna Regulamentadora (NIR), entre outros. No caso de produtos não regulamentados, a denominação de venda será estabelecida no memorial descritivo de fabricação e rotulagem aprovado pela GIPOA.

5.2 Nome fantasia: Poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações de venda (nome).

5.3 Marca Comercial: Denominação que o estabelecimento escolhe para seu produto, quando for de seu interesse. Ex.: Produtos com mesmo processo de fabricação, mesmos ingredientes, mesmos tipos de embalagens, mesmas apresentações, etc, porém o estabelecimento opta por usar diferentes marcas para o mesmo produto. Produto: Charque bovino. Nome fantasia:

Charque. Denominação de venda: Carne bovina salgada dessecada. Marcas: Charque Bom / Charque Maravilha / Charque Delícia.

Observação: No caso de incluir diferentes marcas para o mesmo produto, no item 15 (Layout da Embalagem) devem ser incluídos os layouts de todas as marcas para as diferentes formas de apresentações (250g, 500g, 1Kg, etc)

5.4 Categoria do Produto: Para inserir a categoria correta do produto, pressione “Ctrl enquanto clica no link” [\(Ctrl + clique aqui\)](#). Um arquivo será aberto, e na parte superior, é possível selecionar as informações pertinentes. Em cada coluna deve-se clicar no ícone de seleção , desmarcar a opção “Selecionar Tudo” ☐ (Selecionar Tudo), em seguida selecionar a informação que representa o produto. Sugere-se iniciar pela coluna da “ÁREA”, em seguida selecionar a “CATEGORIA DO PRODUTO”, e assim por diante. Ao final, transcrever o resultado nos campos correspondentes do Formulário de Registro de Rótulo.

6. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

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

6.2 Embalagem primária: Marcar com um X o tipo de embalagem primária.

6.3 Outras informações embalagem primária: Marcar com um X.

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

7. QUANTIDADE / CONTEÚDO / DATA DE FABRICAÇÃO / VALIDADE / LOTE

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 Conteúdo: Indicar o conteúdo do produto.

7.3. 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.

7.4 Forma de apresentação do lote: Informar a forma como o lote será indicado.

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, por exemplo o "bife role", "rocambole", etc. 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 e neste caso é importante seguir a legislação quanto à porcentagem permitida. As quantidades devem ser citadas do maior para o menor. A soma total da matéria-prima e ingrediente deve ser de 100%.

8.3 Aditivos: Declarar na lista de ingredientes após os demais ingredientes, com a determinação da função tecnológica principal seguida do nome completo do aditivo ou do número do aditivo no Sistema Internacional de Numeração do Codex Alimentarius (INS).

8.4 Total: Inserir o cálculo total

9. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

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

10. SISTEMA DE EMBALAGEM (envasamento) e ROTULAGEM

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

11. 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.

12. 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.

13. TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

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

14. 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.

15. LAYOUT DA EMBALAGEM (NAS CORES ORIGINAIS) PODE SER COLADO / IMPRIMIR E INSERIR ANEXO

Inserir o layout nas cores originais (arte final), digitalizado e/ou colado de forma **legível**, indicando a metragem e as dimensões dos rótulos, a fontes das letras e todos os elementos obrigatórios do rótulo.

Inserir um exemplar de cada produto descrito neste formulário.

Inserir as cotas e digitalização do Layout da embalagem secundária, quando pertinente.

No caso de incluir diferentes marcas para o mesmo produto, devem ser apresentados e incluídos os layouts de todas as marcas para as diferentes formas de apresentações (Ex: 250g, 500g, 1Kg, etc)

16. DECLARAÇÃO

Ler a declaração com atenção.

17. ASSINATURA E CARIMBO

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.

Serão aceitas assinaturas digitais respeitadas as disposições previstas na [Lei Nº 14.063, de 23 de setembro de 2020](#).

