



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

---

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 14 DE JUNHO DE 2021.

INSTITUI AS NORMAS OFICIAIS PARA  
ROTULAGEM E EMBALAGEM DOS  
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal de Sobradinho, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4588, de 16 de julho de 2019 e Decreto Municipal nº 7.054, de 11 de junho de 2021, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Art. 1º - Que as matérias-primas e os produtos de origem animal que entrarem em indústria e/ou no comércio de Sobradinho deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária oficial, devidamente identificada por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes, tendo assim livre trânsito.

Art. 2º - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

§1º - O registro que se trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo;

§2º - Cabe à empresa fabricante registrada no S.I.M. o atendimento à legislação vigente em matéria de rotulagem e industrialização de produtos de origem animal, bem como o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado.

§3º - O registro de produtos poderão ser renovados a qualquer momento a juízo do S.I.M.

Art. 3º - Os processos de registro de rotulagem deverão ser protocolados na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e endereçados ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e/ou Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

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

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

§3º - Quando se trata do registro de produtos para os quais conste na legislação vigente no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ e, no caso de produtos



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

---

que não possuam RTIQ, a análise final e o registro ficam sob responsabilidade do DIPOA. Em todos os casos deve constar no processo de registro o parecer do Diretor do DIPOA.

§4° - As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

§5° - Todos os ingredientes, os aditivos, e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

§6° - Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem a prévia atualização do registro deste produto no Departamento de Inspeção Municipal.

Art. 4° - No processo de solicitação de registro de produtos, devem constar:

I- Matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II- Descrição das etapas do processo de produção desde a recepção até sua expedição;

III- Descrição de métodos de controle realizados pelo estabelecimento para garantir a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV- Relação dos programas de autocontrole implantados, ou a ser implantado pela empresa;

Art. 5° - Todos os processos de aprovação de rótulos de produtos de origem animal deverão, obrigatoriamente, receber parecer, favorável ou não, do DIPOA que tomará a decisão com base na legislação vigente.

Art. 6° - O registro poderá ser cancelado a qualquer momento, quando houver descumprimento do disposto nesta IN ou em normas complementares.

Art. 7° - É vetado o uso de rotulagens sobrepostas ou em duplicidade, as quais possam causar confusão referente à data de fabricação, à validade, ao lote, ao produto, ao estabelecimento produtor ou outra informação.

§1° - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda total ou parcialmente, dizeres obrigatórios na rotulagem ou o carimbo do S.I.M..

§2° - O material empregado na fabricação dos rótulos deve ser de boa qualidade e fixação e, quando expostos à umidade, o material deve ser apropriado ao processo tecnológico.

§3° - Os rótulos não poderão apresentar rasuras ou manchas que dificultem a legibilidade.

Art. 8° - A rotulagem dos produtos de origem animal deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, para elaboração ou fracionamento.

Art. 9° - O estabelecimento, em hipótese alguma, poderá fornecer suas rotulagens, carimbos, e embalagens a terceiros.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

---

Art. 10º - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a empresa responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas do S.I.M..

Art. 11º - Os produtos devem possuir em seus rótulos ou embalagens as informações obrigadas pela legislação vigente em vigor, tendo como base os anexos desta normativa sobre:

I - ANEXO I – Informações gerais para rótulos; e

II - ANEXO II - Listagem geral de legislações a serem utilizadas para produção de produtos de origem animal, podendo ainda haver outras legislações pertinentes ao assunto e legislações que possam substituir ou alterá-las.

III – ANEXO III – Formulário específico de registro de rótulos de produtos.

IV – ANEXO IV – Fluxograma de aprovação de rótulos

Art. 12º - Revogam-se as disposições em contrário, e esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Sobradinho, 14 de junho de 2021.

Adriano Jeferson Dreher  
Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Simeão Setembrino da Silveira Filho  
Diretor do Serviço de Inspeção Municipal



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

---

ANEXO I  
INFORMAÇÕES GERAIS PARA RÓTULOS  
CAPÍTULO I  
CONSIDERAÇÕES GERAIS

Art. 1º - Os produtos de origem animal embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

I - utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do produto de origem animal;

II - atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

III - 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;

IV - ressalte, em certos tipos de produtos de origem animal processado, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante;

V - 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;

VI - indique que o produto de origem animal possui propriedades medicinais ou terapêuticas; ou

VII - aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa, o uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§1º As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados produtos de origem animal com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de produtos de origem animal fabricados em outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

§2º Quando os produtos de origem animal são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter produtos de origem animal com



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

---

propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do produto de origem animal deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.

Art. 2º - Os estabelecimentos familiares de pequeno porte de processamento artesanal, caracterizados conforme art. 4º, inciso II, do Decreto Estadual nº 49.341, de 5 de julho de 2012, ou outras legislações que venham a substituí-lo, poderão apresentar no rótulo de seus produtos artesanais a expressão "Produto Artesanal".

Parágrafo Único - Outros estabelecimentos também poderão apresentar nos rótulos expressão ou identificação relacionada aos produtos artesanais, desde que comprovadamente atendam ao disposto em legislação específica.

## CAPÍTULO II APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Art. 3º - Deve constar do painel principal a denominação de venda do produto de origem animal, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

Art. 4º - O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação da denominação (nome) de venda do produto de origem animal e dos conteúdos líquidos, não será inferior a 1,1mm.

Art. 5º - Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de produto de origem animal embalado deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

§1º - Denominação (nome) de venda do produto de origem animal:

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

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

III - a denominação (nome) ou a denominação e a marca do produto de origem animal deverá(ão) estar de acordo com os seguintes requisitos:

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



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

---

b) a nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves, coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bovinos e bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais, deve ser baseada na Resolução N° 1, de 9 de janeiro de 2003, do MAPA;

c) poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações (nome) indicadas no item Art.5°;

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

d.1) no caso de queijos condimentados: quando for adicionado apenas um condimento ao queijo, deverá ser citado na denominação de venda. Exemplo: QUEIJO MUSSARELA COM PIMENTA;

d.2) se for adicionado mais de um condimento, não há necessidade de mencionar todos eles na denominação de venda, podendo ser utilizada apenas a expressão "condimentado". Exemplo: QUEIJO MUSSARELA CONDIMENTADO; e

d.3) após a qualidade e natureza do alimento deve ser identificado o método de conservação caso o produto seja RESFRIADO ou CONGELADO. Por exemplo: Peito de frango temperado RESFRIADO/CONGELADO;

§2° - Lista de ingredientes:

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

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

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

a) todos os ingredientes deverão constar em ordem decrescente da respectiva proporção;

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



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

---

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

d) 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 evaporam durante a fabricação;

e) 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";

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

g) os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Esta declaração deve constar de:

g.1) a função principal ou fundamental do aditivo no produto de origem animal;

g.2) seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração), ou ambos;

g.3) quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função;

g.4) os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes; e

g.5) alguns produtos de origem animal devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado. Esta situação deve ser indicada em Regulamento Técnico Específico.

§3º - Conteúdos líquidos:

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

II - produtos obtidos por processo de fabricação que não permite a padronização do peso deverão indicar no rótulo: "deve ser pesado em presença do consumidor".

III - os produtos de leite e derivados, não contidos em invólucros de metal, de madeira, de plástico ou de vidro e que possam perder peso de maneira acentuada, deverão



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

---

trazer, no rótulo ou revestimento, a indicação bem visível -"DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também de forma bem visível, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

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

§4º - Identificação da origem:

I - deverá ser indicado:

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

a.1) nome ou razão social e endereço do estabelecimento;

a.2) No caso da terceirização da produção deve constar a expressão "Fabricada por" ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante e a expressão "Para" ou o equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

a.3) Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionada por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "Fabricada por".

b) endereço completo;

c) expressão "Indústria Brasileira";

d) número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente;

e) nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado;

f) carimbo oficial da Inspeção Municipal;

g) categoria do estabelecimento: de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA;

h) CNPJ ou Número do talão de Produtor para os casos da agroindústria familiar;

i) Indicação da forma e temperatura de conservação;

j) marca comercial do produto;

k) Data de fabricação/lote ("L") e prazo de validade

k.1) caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:

k.2) deve ser declarado o "prazo de validade";





REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

---

k.3) do prazo de validade deve constar, pelo menos:

k.3.1) o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses;

k.3.2) o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano, com a expressão "fim de ....." (ano);

k.4) o prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

k.4.1) "consumir antes de...";

k.4.2) "válido até...";

k.4.3) "validade...";

k.4.4) "val: ...";

k.4.5) "vence...";

k.4.6) "vencimento...";

k.4.7) "vto: ..."; ou

k.4.8) "venc: ....";

k.5) as expressões estabelecidas no item "d" deverão ser acompanhadas de:

k.5.1) prazo de validade; ou

k.5.2) uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados na alínea "c" deste inciso;

II - identificação do lote:

a) o lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do produto de origem animal ou alimento, segundo seus critérios;

b) para indicação do lote, pode ser utilizado:

b.1) um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o comércio entre os países; ou

b.2) a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem, em conformidade com a alínea "c" do inciso III);

III - composição do produto;

IV - indicação da expressão: Registro em Sobradinho sob nº XXX/XXX S.I.M./DIPOA, onde serão indicados primeiro o número de registro do produto seguido do número de registro do estabelecimento, ambos com três casas decimais;

V - instruções sobre o preparo e uso do produto;

a) instruções sobre o preparo e o uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

---

b) estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do produto de origem animal;

VI - informações nutricionais:

a) seguir a Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, a RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020, e IN 75 de 08 de outubro de 2020 da ANVISA;

b) seguir a IN 22 de 24 de novembro de 2005 e IN 67 de 14 de dezembro 2020.

c) os rótulos de carnes in natura, refrigeradas e congeladas, não necessitam declaração da informação nutricional;

d) expressão “Contém Gordura Vegetal”:

d.1) quando no processo tecnológico do produto de origem animal for adicionado gordura vegetal, deve ser indicado no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM GORDURA VEGETAL**;

e) expressões “Contém glúten” ou “Não contém glúten”:

e.1) Lei no 10.674, de 16 de maio de 2003, a qual define que todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso;

f) “Aromatizado Artificialmente”, quando o produto utilizar aroma artificial;

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

h) “Contém aromatizante” quando o produto utilizar aromas naturais;

i) “Sabor de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural” quando o produto utilizar aromas sintéticos idênticos aos naturais;

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

Art. 6º - No que se refere à rotulagem de produtos de origem animal específicos:

§1º - Ovos, Resolução 35, de 17 de junho de 2009, ANVISA:

I - na rotulagem de ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as seguintes expressões:

a) “O consumo deste alimento cru ou malcozido pode causar danos à saúde”;

b) “Manter os ovos preferencialmente refrigerados”;

c) Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam;



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

---

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

§2º - Carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, Resolução - RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA:

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

a) este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde;

b) mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas;

c) 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; e

d) consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

§3º - Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem;

§4º - Na rotulagem de mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

a) Os rótulos de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, devem atender aos requisitos:

a.1) Não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;

a.2) Conter a expressão “Proibida à venda fracionada”.

Art. 7º - Toda informação deve ser clara e precisa.

Art. 8º - 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.

Art. 9º - O dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismo, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês poderá ser indicado com letras onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo.

Art. 10º - Nos rótulos das embalagens de produtos de origem animal que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do produto de origem animal e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

---

durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para produto de origem animal que pode se alterar depois de abertas suas embalagens.

Art. 11º - 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. §1º Para declarar o prazo de validade, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

- I - "validade a -18°C (freezer): ...";
- II - "validade a - 4°C (congelador): ..."; ou
- III - "validade a 4°C (refrigerador): ...".



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

ANEXO II  
LISTAGEM GERAL DE LEGISLAÇÕES A SEREM UTILIZADAS PARA PRODUÇÃO DE  
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 1º - Esta Instrução Normativa traz um compilado das legislações mais frequentemente utilizadas nas demandas do Serviço de Inspeção Municipal de Sobradinho aos produtos de origem animal.

Parágrafo único. Existem outras legislações pertinentes aos produtos de origem animal, inclusive podendo apresentar legislações que possam substituir ou alterar as nos seguintes quadros:

- I - Quadro 1: Legislações gerais;
- II - Quadro 2: Legislações pertinentes a produtos cárneos; e
- III - Quadro 3. Legislações pertinentes a produtos lácteos.

Quadro 1: Legislações gerais.

Tema	Legislação
RIISPOA	Decreto 10.468/2020
Nome ou denominação de venda oficial	RTIQ ou Resolução 001/2003 MAPA
Logotipo SISBI	Of. 001/2011 MAPA
Logotipo SUSAF	Manual de identidade visual SUSAF
Rotulagem de Alimentos	Instrução Normativa nº 22/2005 e 67/2020- MAPA
Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados	RDC nº 429/2020
Rotulagem de produto de origem animal embalado	Instrução Normativa nº 22/2005 e 67/2020- MAPA
Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional	RDC nº 429/2020 e IN 75/2020 ANVISA
Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (complementação)	RDC nº 429/2020
Informação Nutricional Complementar	RDC nº 429/2020 RDC nº 3/2013
Código de Defesa do Consumidor	Lei nº 8.078/1990
Regulamento Metrológico	Portaria nº 25/1986 e Portaria nº 157/2002
Informação sobre a presença de glúten	Lei nº 10.674/2003
Informações sobre alergênicos	RDC nº 26/2015



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Declaração obrigatória da presença de lactose	RDC 136/2017 ANVISA
Informações obrigatória para rótulos de ovos	RDC 35/2009 ANVISA
Rotulagem de aves: instruções de preparo	RDC 013/2001 ANVISA
Adição de aromas	Inf. Téc. 026/2007 ANVISA
Alimentos para Fins Especiais	Portaria nº 29/1998
Alimentos para Controle de Peso	Portaria nº 30/1998
Comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância	Lei nº 11.265/2006 e Lei nº 11.474/2007
Expressão "Tipo" (indicação de lugar) Quando aplicável	RDC 123/2004 ANVISA
Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite fluído e manteiga)	Portaria 153/2008 INMETRO

Quadro 2: Legislações pertinentes a produtos cárneos.

Produtos cárneos	Legislação
Copa	Instrução Normativa nº 22/2000
Carne bovina curada dessecada ou jerkedbeef	
Presunto tipo parma	
Presunto cru	
Salame	
Salame tipo alemão	
Salaminho	
Salame tipo calabres	
Salame tipo friolano	
Salame tipo napolitano	
Salame tipo hamburguês	
Salame tipo italiano	
Salame tipo milano	
Lingüiça colonial	
Pepperoni	
Atribuição de aditivos - Carne e Produtos cárneos	Instrução Normativa nº 51/2006
Carne mecanicamente separada de	Instrução Normativa nº 4/2000



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

aves, bovinos e suínos	
Mortadela	
Salsicha	
Almôndega	
Apresentado	
Fiambre	
Hamburguer	Instrução Normativa nº 21/2000
Kibe	
Presunto Cozido	
Presunto	
Patê	
Bacon	Instrução Normativa nº 20/2000
Barriga Defumada	
Lombo	
Carne bovina em conserva (CornedBeef)	Instrução Normativa nº 83/2003
Carne moída de bovino	
Aves temperadas	Instrução Normativa nº 06/2001
Paleta cozida	
Produtos cárneos salgados	
Empanados	Instrução Normativa nº 89/2003
Presunto tipo serrano	
Prato elaborado pronto ou semi-pronto contendo produtos de origem animal	
Nomenclatura de produtos cárneos não formulados (aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais)	Resolução DIPOA nº 01/2003
Padronização de cortes cárneos	Portaria nº 05/1988
Carne Crua de Suínos e Aves	RDC 459/2020 ANVISA

Quadro 3. Legislações pertinentes a produtos lácteos.

Produto lácteo	Legislação
Queijos - Padrões Microbiológicos	Portaria nº 146/1996
Manteiga	Portaria nº 146/1996
Creme de Leite	Portaria nº 146/1996
Gordura Láctea	Portaria nº 146/1996
Leite em Pó	Portaria nº 369/1997



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Caseinatos alimentícios	Portaria nº 146/1996
Caseína Alimentar	Portaria nº 146/1996
Gordura Anidra de Leite (Butteroil)	Portaria nº 146/1996
Creme de Leite a Granel para Uso Industrial	Portaria nº 146/1996
Leite UHT (UAT)	Portaria nº 370/1997
Queijos	Portaria nº 146/1996
Leite Fluido a Granel para Uso Industrial	Portaria nº 146/1996
Queijo Danbo	Portaria nº 360/1997
Queijo PategrásSandwich	Portaria nº 363/1997
Queijo Tandil	Portaria nº 365/1997
Queijo Tilsit	Portaria nº 361/1997
Massa para Elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarela ou Mussarella)	Portaria nº 366/1997
Queijo Tybo	Portaria nº 362/1997
Queijo Mozzarella (Muzzarela ou Mussarella)	Portaria nº 364/1997
Queijo Ralado	Portaria nº 357/1997
Requeijão	Portaria nº 359/1997
Queijo Prato	Portaria nº 358/1997
Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e Processado Fundido UHT (UAT)	Portaria nº 356/1997
Queijo em Pó	Portaria nº 355/1997
Doce de Leite	Portaria nº 354/1997
Queijo Minas Frescal	Portaria nº 352/1997 e Instrução Normativa nº 04/2004
Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz	Portaria nº 353/1997
Leites Fermentados	Instrução Normativa nº 46/2007
Queijo Azul	Instrução Normativa nº 45/2007
Queijo Petit Suisse	Instrução Normativa nº 53/2000
Diretrizes Obrigatórias bebidas lácteas	IN 16/2005 MAPA





REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

ANEXO III - Formulário específico de registro de rótulos de produtos.

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

1. PETIÇÃO

DIRETOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.

O estabelecimento abaixo qualificado, através do seu Representante Legal e do seu Responsável Técnico, requer que seja providenciado o atendimento de solicitação especificada neste documento.

REGISTRO DE PRODUTO

ALTERAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO

ALTERAÇÃO DE RÓTULO

CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO

MOTIVO DA ALTERAÇÃO: **Preencher somente no caso de alteração de memorial ou rótulo, onde deverá ser informado qual o motivo da alteração.**

\*Assinale um x na opção desejada.

2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL	CPF / CNPJ
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	REGISTRO NO SIM
ENDEREÇO COMPLETO	CEP
TELEFONE/FAX	E-MAIL

MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO

3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME DO PRODUTO (DENOMINAÇÃO DE VENDA)		
MARCA COMERCIAL / NOME FANTASIA	Nº REGISTRO ANTERIOR	Nº REGISTRO DO PRODUTO
	Utilizar no caso de alteração de rótulo	USO DO SIM

4. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

4.1. APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM Ex.: etiqueta interna, externa, impressa na embalagem	4.2. INDICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE Ex.: Carimbo datador, impresso na embalagem
4.3. TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA Ex.: sacola plástica, pote, copo, garrafa plástica	4.4. TIPO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA Ex.: Caixa de papelão, saco da nylon etc.
4.5. QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM PRIMÁRIA Ex.: Variável (informar faixa de variação), 1kg, 30kg, 250g	4.6. QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA Ex.: 10kg, 15 embalagens primárias, 80 kg etc.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

## 5. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Neste campo devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.

Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.

### Exemplos:

#### Para produtos lácteos, descrever:

- Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados;
- O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnate, pasteurização, e outros possíveis processos;
- Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação; fermentação, maturação entre outros; sempre citando equipamentos; tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.

#### Para produtos cárneos, descrever:

- Desde a origem da carne (estabelecimentos de SUSAF, SIAPP, SIE ou SIF);
- A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima informando o local, temperatura de armazenamento;
- Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização) informando todos os equipamentos, temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação, sala de salga, estufas etc.), no caso de cozimento deve informar o binômio tempo x temperatura e ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.

#### Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (forma de colheita e transporte), recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase.

#### Para pescados, descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, posteamento, glazeamento etc.), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

## 6. PROCESSO DE EMBALAGEM

Neste campo, devem ser descritas todas as informações pertinentes ao processo de embalagem:

- O local onde ocorre, se a sala é climatizada (quando for necessário).
- O tipo de embalagem utilizada e seu material (ex.: sacola plásticas de polietileno, copos plásticos etc.).
- A forma como é fixado o rótulo (interna ou externamente).
- Como e quando a data de fabricação e validade são impressas ou carimbadas no rótulo.

No caso de embalagens secundárias, deve ser descrita também a utilização das mesmas. Se as embalagens secundárias forem utilizadas para venda direta ao consumidor, essas devem ser registradas. A isenção do registro das embalagens secundárias ocorre quando elas são utilizadas apenas para o transporte dos produtos.

## 7. ARMAZENAMENTO, VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

Descrever as condições e as formas de armazenamento (prateleiras, estrados, paletes etc.), focando nas temperaturas das dependências (câmaras frias ou sala de armazenamento). Informar o prazo de validade que será determinado pelo estabelecimento.

## 8. CONTROLE DE QUALIDADE

Descrever todas as medidas de controle de qualidade que a empresa adota, se possui programa específico de gestão da qualidade e quais ferramentas de autocontrole são utilizadas (BPF, PPHO, PSO, APPCC). Exemplo: Frequência de análises dos produtos (físico-químicas e microbiológicas).

Deve-se atentar que as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole são obrigatórios.

## 9. EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO

Descrever o procedimento de expedição, a forma como os produtos são acondicionados e destinados ao mercado (caixas secundárias de papelão, caixas plásticas, sacos ou sacolas plásticas etc.) e as condições e a temperatura dos veículos de transporte e dos produtos.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
 ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE**

**10. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO**

FÓRMULA FECHADA		
Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (Kg ou Lt)	Percentuais (%)
Xxxx	Xxx	xxx
<b>Total</b>		
FÓRMULA ABERTA		
Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (Kg ou Lt)	Percentuais %
xxx	xxxx	xxx
xxx	xxx	xxx
xxx	xxx	xxx
<b>Total</b>	xxx	xxx

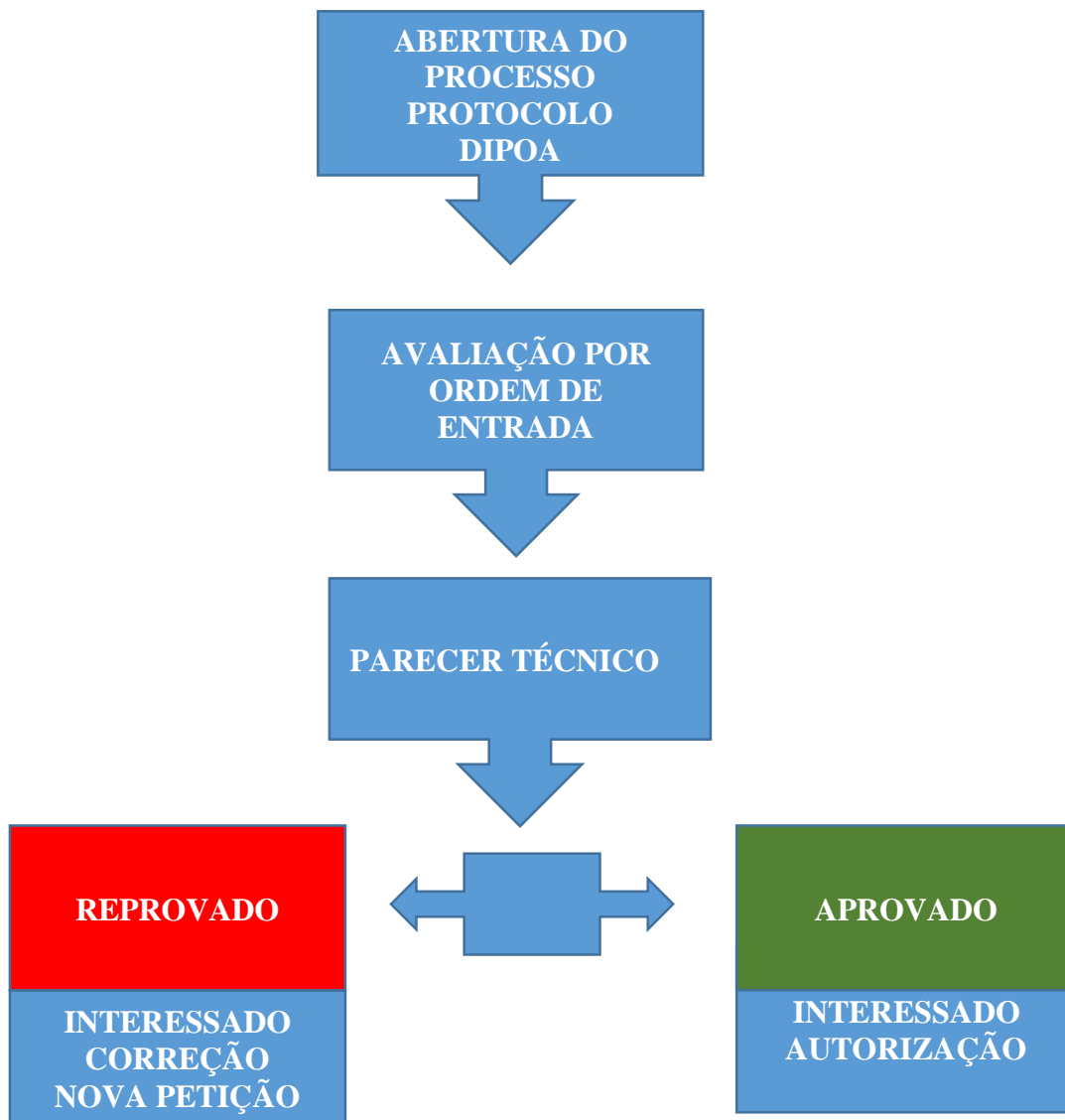
**11. DOCUMENTOS ANEXOS**

**Adicionar croqui do rótulo**

Data	Carimbo e assinatura do Responsável Legal	Carimbo e assinatura do Responsável Técnico
------	---	---



### ANEXO IV – Fluxograma de aprovação de rótulos



---

Rua General Osório, 200– CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS  
CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098–Fax (51)3742.1545  
E-mail: E-mail: [simprefsho@gmail.com](mailto:simprefsho@gmail.com)

***“Doe sangue, doe órgãos, salve uma vida.”***