



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA  
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRICOLA DE SANTA CATARINA  
DIRETORIA TÉCNICA  
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

# **MANUAL DE INSTRUÇÕES BÁSICAS DE ROTULAGEM**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL DE SANTA CATARINA**

**FEVEREIRO DE 2014**

**INTRODUÇÃO**



Este manual tem a finalidade de auxiliar os profissionais na elaboração e/ou avaliação de croquis de rótulos de Produtos de Origem Animal (POA), juntamente com o Memorial Descritivo de Rotulagem. Encontram-se abaixo instruções básicas que serão utilizadas para o atendimento ao Check List de Rotulagem no final deste manual. O atendimento de todos os itens indicados não inviabiliza a possibilidade de solicitação de correções por parte do(a) responsável pela análise do processo. Deverá ser realizada uma análise minuciosa dos processos (croquis de rótulos e memorial descritivo) avaliando a conformidade com as demais legislações, que estão listadas no Anexo 1 do POP de Registro de Rótulos (POPSIE 002).

É de responsabilidade das empresas e seus profissionais a adequação dos rótulos para atendimento da legislação atualizada. O manual utilizou como base a legislação vigente durante o período de elaboração do manual, podendo ser utilizado como auxiliar na confecção de rotulagens, contudo os rótulos não poderão afrontar a legislação vigente por conta de atualização da legislação e ou novas normas que venham ser publicadas e regulamentadas após o lançamento deste manual ou que não foram consideradas por este. Segue abaixo o detalhamento das principais informações obrigatórias e das orientações para elaboração dos rótulos de Produtos de Origem Animal (POA).

A Portaria nº 90, de 15/07/1996, que estabelece os parâmetros para o uso da Etiqueta Lacre foi revogada pela IN 26 de 28/11/2012, contudo, grandes cortes como cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos e bubalinos, bem como nas meias carcaças de suínos, ovinos e caprinos, obtidos nos estabelecimentos de abate, devem possuir todos os dados de identificação, conforme previsto pela IN 22, independente da aplicação do carimbo oficial a tinta na peça. O estabelecimento deve optar pela melhor forma de fixação no produto, com o cuidado de confecção com material atóxico e a colocação das mesmas nas peças ou nas embalagens deve ser feita de forma tal que, por ocasião da sua retirada, não possibilite a reutilização.



## SUMÁRIO

- 1) Identificação do Estabelecimento Produtor
- 2) Nomenclatura Oficial do Produto
- 3) Lista de Ingredientes
- 4) Conteúdo
- 5) Conservação do Produto
- 6) Data de Fabricação, Prazo de Validade e Lote
- 7) Identificação de Registro no Serviço Oficial de Inspeção
- 8) Informação Nutricional Dizeres Obrigatórios
- 9) Dizeres, Informações e Imagens Não Permitidas
- 10) Ortografia, Unidades de Medida e Tamanho da Letra
- 11) Embalagem Secundária
- 12) Memorial Descritivo de Rotulagem



## 1) IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR

No rótulo deverão ser declaradas as informações do estabelecimento produtor de acordo com as disposições legais da IN 22 do MAPA (2005), do RIISPOA/SC – Decreto Lei 3748 e demais dispositivos legais que regulamentam as informações dos rótulos;

- A. Razão Social ou Nome: permite-se o uso do nome para aqueles que se enquadram nas disposições do Decreto Estadual nº 3.100, de 20 de Julho de 1998, que regulamenta a Lei Estadual nº 10.610 de 1997, produtores artesanais);
- B. Endereço completo (Rua e número, bairro, cidade e CEP. Caixa postal, quando existir);
- C. Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial: A nomenclatura deverá atender ao RIISPOA/SC – Dec. Lei 3748 (Artigos 18 a 28);
- D. CNPJ (permite-se o uso do CPF aos que se enquadram no Decreto Estadual nº 3.100, de 20 de Julho de 1998, que regulamente a Lei Estadual nº 10.610 de 1997, produtores artesanais);
- E. Informações do Importador: É obrigatório informar o nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado;
- F. Marca comercial do produto. 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;
- G. Indicar a expressão “Indústria Brasileira”, conforme determina o Art. 754 do RIISPOA/SC – Dec. Lei 3748;
- H. Estabelecimento de Origem. Os produtos de origem animal a serem fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível, ou manter identificação



do estabelecimento de origem (RIISPOA/SC - Art 752, parágrafo único). A identificação neste caso poderá ser através da indicação do número de registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIF ou SIE), do estabelecimento de origem. Toda documentação que comprove a origem deverá permanecer arquivada e disponível para a fiscalização. No caso das notas fiscais admite-se cópia, quando as originais são arquivadas no contador. Para produtos de outros estados é necessário manter o Certificado Sanitário arquivado junto com a cópia das notas, conforme determina legislação vigente;

- I. Expressão “Fabricado por” e “Distribuído por ou comercializado por” – Admite-se que um estabelecimento com Registro de Inspeção Estadual terceirize a produção para outro, desde que haja formalização, através de contrato entre as partes. (RIISPOA/SC Art 754, III nome da firma responsável e o nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento). Salientamos que o Transporte e a Distribuição de POA fazem parte do processo de Inspeção, por isso é necessário que haja equivalência entre as partes, ou seja, tanto o fabricante como o distribuidor deverão ter registro no SIE. No caso do distribuidor poderá ser aceito registro na Vigilância Sanitária, desde que haja comprovação de habilitação para distribuir produtos de origem animal perecíveis. Neste caso é fundamental que no rótulo possua as informações dos estabelecimentos responsáveis pela produção e distribuição, utilizando-se das expressões “produzido por” e “distribuído por”, completando com os dados do estabelecimento. “Todo produto de origem animal exposto à venda no estado, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem localização e firma responsável, será sujeito às penalidades previstas neste Regulamento (RIISPOA/SC - Art 830)”;
- J. Telefone para contato. O telefone poderá ser informado, contudo a implantação do SAC deverá obedecer aos dispositivos do Decreto Federal 6523 de 31 de julho de 2008, onde há determinação sobre a gratuidade e período de atendimento;
- K. Número da Inscrição Estadual (IE).



## 2) NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO

O nome de venda dos produtos deverá ser apresentado de maneira adequada, respeitando a IN 22 do MAPA (2005), RIISPOA/SC – Decreto Lei nº 3748, a Resolução nº 1/2003 do MAPA e os dispositivos que regulamentam a nomenclatura de POA.

- A. Nome verdadeiro ou denominação de venda oficial: deve ser informado nos rótulos o nome verdadeiro do produto. “A denominação (nome) de venda do produto de origem animal deve ser indicada no rótulo de acordo com o estabelecido no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto” conforme previsto pela Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA. Produtos cárneos não formulados têm sua nomenclatura padronizada através da Resolução nº 1, de 9 de janeiro de 2003 – MAPA. No caso de produtos sem RTIQ, o nome deverá ser proposto pelo requerente, no entanto, se houver um produto equivalente registrado com outra nomenclatura, o analista do processo poderá solicitar adequação do nome;
- B. Uso do nome regional: De acordo com a Resolução 1/2003 do MAPA, nos cortes de carne ou miúdos poderá ser incluído o nome regional, após a nomenclatura oficial. Ex: CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO - LAGARTO (TATU)”;
- C. Forma de apresentação do produto na embalagem: após a nomenclatura oficial e regional, quando aplicável, deverá ser informada a forma de apresentação do produto, como por exemplo fatiado, picado, peça, moído, etc.
- D. Localização do nome do produto: O nome do POA deve ser indicado no painel principal do rótulo. Painel principal: é a parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam;
- E. O nome deve ser apresentado em destaque: Igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca. O nome do produto de origem animal deve ser em caracteres destacados. Destaque (IN22/05): aquilo que ressalta uma advertência, frase ou texto. Quando feito por escrito, deverá manter fonte igual ao texto informativo de maior letra excluindo a marca, em caixa alta e em negrito, quando deverá ser feito de forma clara e



legível. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam;

- F. O nome deve ser indicado com caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres;
- G. Expressão “Tipo”, quando aplicável: 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 que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo (RDC nº 123, de 13 de maio de 2004);

### 3) LISTA DE INGREDIENTES

A declaração dos ingredientes deverá obedecer às disposições da RDC nº 259 da ANVISA (2002), da Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA e outros dispositivos legais que regulamentam os ingredientes de uso para produtos de origem animal. “Ingrediente: É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada”.

- A. De acordo com a RDC 259, 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”;
- B. Todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção;
- C. 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;

- D. Declaração de Aditivos Alimentares na Lista de Ingredientes: Os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes, em ordem decrescente;
- E. Deve constar a função técnico-lógica principal ou fundamental, nome completo do aditivo e seu número no INS (Sistema Internacional de Numeração);
- F. A Instrução Normativa nº 51 do MAPA (2006), aprova o Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos, e seus Limites. A categoria nº 8 refere-se à Carne e Produtos Cárneos. Os demais produtos elaborados obedecerão aos limites estabelecidos através de Regulamentos Técnicos e regulamentações baixadas pela ANVISA;
- G. As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso (RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002 - ANVISA);

#### 4) CONTEÚDO

É competência do INMETRO normatizar e fiscalizar as informações do rótulo sobre o conteúdo e suas formas de apresentação. Os produtos de origem animal expostos à venda deverão possuir rótulos adequadas à essas normativas, independente do disposto em outros regulamentos.

- A. A indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos deve constar na rotulagem da embalagem, ou no corpo dos produtos, na vista principal, e deve ser de 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 (Regulamento Técnico Metrológico a que se refere a Portaria INMETRO nº157, de 19 de agosto de 2002).

- B. De acordo com a Portaria 157 do INMETRO (2002), para produtos pré-medidos, o tamanho dos caracteres deve ser proporcional ao volume do produto ou da área da vista principal, conforme as tabelas à seguir:

**Tabela 1 – Altura dos algarismo em relação ao conteúdo líquido**

<b>Conteúdo líquido em gramas ou mililitros</b>	<b>Altura mínima dos algarismos em milímetros (mm)</b>
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

**Tabela 2 – Altura dos algarismo em relação à área da vista principal**

<b>Área da vista principal (cm<sup>2</sup>)</b>	<b>Altura mínima dos algarismos (mm)</b>
Menor que 40	2
Maior ou igual a 40 e menor que 170	3
Maior ou igual a 170 e menor que 650	4,5
Maior ou igual a 650 e menor que 260	6
Maior ou igual a 2600	10

- C. No caso de utilizar-se indicações precedentes à indicação quantitativa, pode-se usar algumas das seguintes expressões ou palavras: a) para produtos comercializados em unidades legais de massa – “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO” ou “PESO LÍQ.” ou “Peso Líquido” ou “Peso LÍq.”; b) para produtos comercializados em unidades legais de volume – “CONTEÚDO” ou “Conteúdo” ou “Volume Líquido”; c) para produtos comercializados em número ou unidades – “CONTÉM” ou “CONTEÚDO” ou “Contém”; d) para produtos comercializados em unidades legais de comprimento – “COMPRIMENTO” ou “Comprimento” e/ou “LARGURA” ou “Largura”. Os produtos pré-medidos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) separáveis por filtração simples, deverão indicar, impressas na vista principal 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;



- D. 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”, conforme disposto na Portaria INMETRO nº 25 (1986);
- E. Os produtos cárneos (embutidos ou não, frescos, salgados, curados e crus ou cozidos), pré-acondicionadas, devem trazer indicação da quantidade líquida, em caráter obrigatório, no ponto de venda ao consumidor final. 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 (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997). Neste caso, para fins de aprovação do rótulo, deverá constar no rótulo a expressão “VENDA POR PESO”, acompanhada pelo peso da embalagem;
- F. Excetuam-se das exigências do item anterior (letra “E”), os produtos cárneos sujeitos a perda de peso por desidratação, desde que comercializados exclusivamente em envoltórios primários e identificados por “cintas, anéis e etiquetas”, deverão ser pesados na presença do consumidor. Neste caso deverá trazer a expressão “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”, indicando ainda o peso da embalagem (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997);
- G. O fabricante ou acondicionador deverá informar o peso da embalagem utilizada no produto ou comercialização. O peso da embalagem não poderá ser superior ao declarado (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997). Toleram-se para efeito da indicação do peso da embalagem, um erro máximo de um grama (1g) para mais, quando esse peso não ultrapassar o valor de dez gramas (10g). Acima de dez gramas (10g), o erro máximo tolerado é de dez por cento (10%) para mais, do peso da embalagem. O peso da embalagem deve ser indicado através de número inteiro do grama, permitindo-se, para



esse fim, que o seu valor seja arredondado, sempre que necessário (Portaria INMETRO nº 25 de 1986);

- H. Conforme determina a Instrução Normativa Nº 83 do MAPA (2003), a carne moída destinada ao varejo deverá ser embalada em pacote com peso máximo de 1 (um) quilograma;
- I. Pescados, leite líquido e manteigas: conforme Portaria Nº 153 do INMETRO (2008), fica determinada a padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados de acordo com a tabela abaixo:

PRODUTO	CONTEÚDOS LÍQUIDOS PADRONIZADOS	CONTEÚDOS LIVRES
Filé de pescado congelado	500g – 800g – 900g - 1kg	Abaixo de 500g e acima de 1 kg
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 1 kg

## 5) CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

- A. 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 (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA). Nos rótulos de produtos congelados, que não possuem restrição quanto à temperatura mínima de conservação, convencionou-se o emprego da expressão “ou mais frio” após a indicação da temperatura máxima de conservação, ex: -12°C ou mais frio;

- B. A definição da faixa de temperatura para conservação de cada produto, informada no rótulo, deverá obedecer aos parâmetros legais dos Regulamentos Técnicos, com o objetivo de preservar as características tecnológicas, sem que haja prejuízo à inocuidade do produto. Segue como exemplo a tabela abaixo, com as indicações para as carnes:

**Tabela 3 – Temperatura de conservação de carnes (resfriadas e congeladas)**

Espécie	Temperatura de conservação das carnes	
	Resfriadas	Congeladas
Bovino e bubalinos	0° C a 7°C	-12°C ou mais frio
Ovinos e caprinos	0° C a 7°C	-12°C ou mais frio
Suínos e javalis	0° C a 7°C	-12°C ou mais frio
Aves	0° C a 4°C	-12°C ou mais frio
Carne moída	0° C a 4°C	-18°C ou mais frio

- C. Como disposto na Instrução Normativa Nº 22 (2005), 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. Para declarar o prazo de validade, poderão ser utilizadas as seguintes expressões: "validade a -18°C (freezer): ..."; "validade a - 4°C (congelador): ..."; ou "validade a 4°C (refrigerador): ...".;
- D. Deverá ser informado no rótulo o prazo de validade e a temperatura de conservação (máxima e mínima) depois que a embalagem for aberta. Segundo a RDC nº 259 da ANVISA (2002), deverão ser informadas as temperaturas mínima e máxima de conservação, o mesmo dispositivo é aplicado para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens. O Projeto de Lei do Senado nº 408 de 2009, pretende tornar obrigatória a informação sobre prazo de validade de produto alimentício a partir da abertura da embalagem e o respectivo modo de conservação ([http://www.senado.leg.br/atividade/materia/detalhes.asp?p\\_cod\\_mate=93202](http://www.senado.leg.br/atividade/materia/detalhes.asp?p_cod_mate=93202));



## 6) DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE

- A. 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 a de acordo com Instrução Normativa Nº 22 (2005), deverá ser informado pelo menos o dia e o mês (d/m) para produtos com o prazo de validade não superior a três meses, enquanto que produtos com prazo de validade superior a três meses poderá ser informado apenas o mês e o ano (m/a). Neste caso de produtos com validade acima de três meses poderá ser informado apenas o ano, utilizando a expressão fim de “a” (ano de referência);
- B. Tanto o RIISPOA/SC – Decreto Lei 3748, quanto a IN 22 do MAPA (2005) tornam obrigatório a apresentação da data de fabricação nos rótulos de POA;
- C. O prazo de validade deve ser declarado por meio de uma das seguintes expressões: a)"consumir antes de..."; b)"válido até..."; c)"validade..."; d)"val:..."; e)"vence..."; f)"vencimento..."; g)"vto:..."; h)"venc:...."; ou i)"consumir preferencialmente antes de...". A expressão deverá estar acompanhada do prazo de validade;
- D. O Lote, de acordo com a RDC nº 259 da ANVISA (2002), é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais. 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). O estabelecimento deve possuir um sistema de controle de rastreabilidade dos lotes;

## 7) IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO

O Decreto Lei 3748 (1993) RIISPOA/SC, em seu Título XII, Capítulo II, Seção III, dentre outras determinações, dispõe que o carimbo da Inspeção Estadual representa a marca oficial



usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente. Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Estadual, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados e obedecerão às especificações baixadas pelo Serviço Oficial. Em hipótese alguma será permitido o uso do carimbo do SIE em produtos não registrados. Da mesma forma não será permitido o uso de número de registro de um produto para outro produto diferente do produto aprovado para aquele registro, ou ainda utilizar um número sequencial ainda não aprovado para aquele estabelecimento. Conforme previsto pelo RIISPOA/SC Decreto Lei 3748/93, todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

- A. O carimbo do SIE deve ser apresentado em forma circular, com as palavras “SANTA CATARINA” acompanhando a curva superior do círculo, apresentando o número de registro do estabelecimento isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO”. A palavra “INSPECIONADO” deverá ser colocada horizontalmente no centro. Logo abaixo da palavra “INSPECIONADO” informar o número do SIE sobre as iniciais “S.I.E.”, que acompanham a curva inferior do círculo. O termo “REINSPECIONADO” deve ser abolido dos carimbos, pois os produtos re-inspecionados já deverão estar devidamente identificados (inspeção). A Reinspeção de produtos registrados no SIE poderá acontecer em qualquer período, incluindo nos locais de venda, conforme previsto pelo RIISPOA/SC – Dec. Lei 3748 (Art. 804).
- B. O tamanho do carimbo varia de acordo com o volume de produto, apresentando diâmetro de 2 ou 3cm para produtos com até 1kg e diâmetro de 4cm para produtos acima de 1kg. A cor do carimbo deve ser única e preferencialmente preta em fundo branco. As instruções para cada tipo de carimbo estão disponíveis no Anexo VI do POPSIE 2. Para produtos com tamanho aproximado de 1kg, mas que não podem ter seu peso pré determinado, poderá ser optado pelo carimbo com 3cm de diâmetro, mesmo que haja possibilidade do peso ultrapassar 1kg;

- C. Em observância à Lei Federal nº 7.889 (1989), produtos com SIE tem livre comércio intra-estadual, contudo não há permissão para trânsito interestadual. Com o reconhecimento da equivalência do SIE e a adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI), os estabelecimentos com SIE (habilitados) terão livre trânsito interestadual, conforme assegura a Lei Federal nº 9712 (1998) e seus regulamentos. Os estabelecimentos com SISBI deverão apresentar, além do carimbo do SIE, o Logotipo do SISBI, atendendo aos critérios definidos pela Instrução Normativa nº 2 (2009) e seus anexos. Salienta-se que o logotipo do SISBI não substitui o carimbo do SIE, apenas complementa o rótulo.

**Figura 1 – Modelo de carimbo do Serviço de Inspeção Estadual de Santa Catarina**



**Figura 2 – Modelo de Logotipo do SISBI (IN 2 de 2009 – MAPA)**



- D. EXPRESSÃO DE REGISTRO: Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro, seguida do número respectivo (ARTIGO 796 – RIISPOA/SC – Decreto Lei



3748 de 1993). A expressão de registro deve apresentar o número de registro do SIE seguido do número sequencial do produto. O número é sempre precedido da expressão de “RÓTULO REGISTRADO NA SAR/CIDASC/GEINP - SC SOB Nº \_\_-\_\_”. Quando encaminhar para revisão um rótulo já aprovado e registrado, o número de registro deverá ser informado tanto no croqui de rótulo como no memorial descritivo;

- E. Registro único: Quando referir-se ao mesmo produto com diferentes pesos líquidos, o produto receberá um único número de registro, devendo constar no memorial descritivo e na grade de produtos do estabelecimento os pesos líquidos abrangidos. Ex: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g, registrado sob nº 1233-001. Para cortes cárneos que atendam à Resolução 01/2003 MAPA, será autorizado o registro único para diversos cortes abrangidos no memorial descritivo. Ex: CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO – ALCATRA, PATINHO, FILÉ MIGNON, PICANHA, COXÃO MOLE, registrados sob nº 1223-001; CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO – COSTELA, BISTECA, PALETA, LOMBO, registrados sob nº 1223-002. Nestes casos, todos os cortes deverão estar informados no Memorial Descritivo de Rotulagem, assim como os referidos pesos. Não será permitido o registro de carne com osso no mesmo rótulo de carne sem osso, da mesma forma que cortes iguais com temperatura de conservação diferentes (congelado e resfriado).

## **8) INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

O Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados foi aprovado pela RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 não se aplica para carnes in natura, refrigeradas ou congeladas. Sendo assim é facultada ao estabelecimento a decisão de apresentar as informações nutricionais nos rótulos de carne “in natura”, contudo, se for optado por apresentar, as informações deverão ser expressas de acordo com normatização legal.

- A. A RDC nº 360 (2003) torna obrigatória a declaração do Valor Energético em quilocalorias(kcal) e quilojoules(kJ) e dos seguintes nutrientes: Proteínas, Carboidratos, Gorduras e Fibra Alimentar em gramas(g); e Sódio em miligramas(mg);
- B. Alternativamente, pode ser utilizada uma declaração nutricional simplificada. Para tanto, a declaração de valor energético ou conteúdo de nutrientes será substituída pela seguinte frase: “Não contém quantidade significativa de .....(valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))” que será colocada dentro do espaço destinado para rotulagem nutricional. Conforme exemplo abaixo:

Figura 3 – Exemplo de tabela nutricional simplificada

TABELA SIMPLIFICADA		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 20 g (1 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	62 kcal ou 259 kJ	3
Carboidratos	17 g	6
Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras <i>trans</i> , fibra alimentar e sódio.		
(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

38º CONBRAVET (2011) Rotulagem em Alimentos de Origem Animal para Consumo Humano *Patrícia Rosa Malinski*

- C. O Valor energético e o percentual de Valor Diário (% VD) devem ser declarados em números inteiros. Os nutrientes serão declarados de acordo com o estabelecido na tabela 4 e as cifras deverão ser expressas nas unidades indicadas na tabela 5 (unidades de medida), à seguir:

Tabela 4 – Forma de declaração dos valores na tabela nutricional (número de cifras)

Valores maiores ou igual a 100:	Serão declarados em números inteiros com três cifras
Valores menores que 100 e maiores ou	Serão declarados em números inteiros com duas cifras



iguais a 10:	
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 Demais nutrientes - declarar com uma cifra decimal.

**Tabela 5 - Valores diários de referência de nutrientes (vdr) de declaração obrigatória**

Valor energético	2000 kcal - 8400kJ
Carboidratos	300 gramas
Proteínas	75 gramas
Gorduras totais	55 gramas
Gorduras saturadas	22 gramas
Fibra alimentar	25 gramas
Sódio	2400 miligramas

- D. De acordo com a RDC 360, será admitida uma tolerância de + 20% com relação aos valores de nutrientes declarados no rótulo. Para os produtos que contenham micronutrientes em quantidade superior a tolerância estabelecida a empresa responsável deve manter a disposição os estudos que justifiquem tal variação. A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas” de acordo com a tabela 6, à seguir:

**Tabela 6 – Valores máximos por porção para declaração de quantidade não significativa**

Valor energético / nutrientes	Quantidades não significativas por porção (expressa em g ou ml)	
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal	Menor que 17 kJ
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	
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	



(\*). Será declarado como “zero”, “0” ou “não contém” quando a quantidade de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans atendam a condição de quantidades não significativas e nenhum outro tipo de gordura seja declarado com quantidades superiores a zero.

A Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO estabelece valores da composição dos alimentos através de um plano de amostragem. Esta tabela possui referência de nutrientes a valor energético para uma grande quantidade de POA, conforme os exemplos, figuras à seguir:

Figura 4 – Exemplo de tabela de composição centesimal de alimentos (fonte: TACO)

Tabela 1. Composição de alimentos por 100 gramas de parte comestível: Centesimal, minerais, vitaminas e colesterol.

Número do Alimento	Descrição do Alimento	Umidade (%)	Energia (kcal)	Energia (kJ)	Proteína (g)	Lípídeos (g)	Colesterol (mg)	Carbo- idrato (g)	Fibra Dietética (g)	Cinzas (g)	Cálcio (mg)	Magnésio (mg)
244	Merluza, filé, assada	71	122	510	27	1	91	0	0,0	1,2	36	20
245	Merluza, filé, crua	82	89	373	17	2	57	0	0,0	1,1	20	27
246	Pescada, branca, crua	80	111	464	16	5	51	0	0,0	0,9	16	19
247	Pescada, branca, frita	57	223	933	27	12	165	0	0,0	3,2	378	30
248	Pescada, filé, crua	80	107	449	17	4	65	0	0,0	0,9	14	23
249	Pescada, filé, frita	67	154	645	29	4	81	0	0,0	1,7	10	21
250	Pescadinha, crua	81	87	364	18	1	84	0	0,0	2,0	332	34
251	Pintado, assado	57	192	801	36	4	126	0	0,0	2,0	114	42
252	Pintado, cru	80	91	381	19	1	50	0	0,0	1,1	12	24
253	Pintado, grelhado	65	152	634	31	2	99	0	0,0	1,6	69	27
254	Porquinho, cru	79	93	389	20	1	49	0	0,0	1,3	26	24
255	Sardinha, assada	60	164	688	32	3	109	0	0,0	4,4	438	51
256	Sardinha, conserva em óleo	55	285	1192	16	24	*	0	0,0	2,9	550	35
257	Sardinha, frita	48	257	1075	33	13	103	0	0,0	4,3	482	39
258	Sardinha, inteira, crua	77	114	477	21	3	61	0	0,0	1,6	167	29
259	Tucunará, filé, congelado, cru	80	88	366	18	1		0	0,0	1,0	19	26
Carnes e Derivados												
260	Carne, bovina, acém, moída, cozida	62	212	888	27	11	103	0	0,0	0,8	4	17
261	Carne, bovina, acém, moída, crua	73	137	571	19	6	58	0	0,0	0,9	3	14
262	Carne, bovina, acém, sem gordura, cozida	60	215	898	27	11	107	0	0,0	0,8	7	14
263	Carne, bovina, acém, sem gordura, crua	72	144	603	21	6	53	0	0,0	1,0	5	13
264	Carne, bovina, almôndegas, frita	48	272	1137	18	16	36	14	3,6	3,7	27	48
265	Carne, bovina, bucho, cozida	74	133	557	22	5	245	0	0,0	0,3	13	7
266	Carne, bovina, bucho, crua	75	137	574	21	6	145	0	0,0	0,4	9	6
267	Carne, bovina, capa de contra-filé, com gordura, crua	65	217	908	19	15	63	0	0,0	0,9	6	17
	Carne, bovina, capa de contra-filé, com gordura, grelhada	48	313	1309	31	20	120	0	0,0	1,1	7	18
269	Carne, bovina, capa de contra-filé, sem gordura, crua	73	132	551	22	4	58	0	0,0	1,0	6	20

E. A Tabela para apresentação das informações nutricionais deverá estar de acordo com um dos modelos aprovados pela RDC 360 (vertical ou linear), à seguir:

Figuras 5 e 6 – Modelos de Tabela Nutricional vertical

Modelo Vertical A

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção __ g (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	.....kcal = .....kJ	
Carboidratos	.....g	
Proteínas	.....g	
Gorduras totais	.....g	
Gorduras saturadas	.....g	
Gorduras trans	.....g	** "VD Não estabelecido"
Fibra alimentar	.....g	
Sódio	.....mg	
"Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s))" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)		

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\* VD não estabelecido

Modelo Vertical B

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Quantidade por porção	por	% VD (*)	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	.....kcal = ...kJ		Gorduras saturadas g	
Carboidratos	.....g		Gorduras trans g	** VD não estabelecido
Proteínas	.....g		Fibra alimentar.. g	
Gorduras totais	.....g		Sódio mg	
"Não contém quantidade significativa de (valor energético e ou nome(s) do(s) nutriente(s))" (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)				

Figura 7

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\* VD não estabelecido

Modelos de Tabela Nutricional linear

### Modelo Linear

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção ....g; (medida caseira)** Valor energético ....kcal = ....kJ (...%VD); Carboidratos ....g (...%VD); Proteínas ....g (...%VD); Gorduras totais ....g (...%VD); Gorduras saturadas ....g (...%VD); Gorduras trans ....g(\*\*); Fibra alimentar ....g (...%VD); Sódio ....mg (...%VD). “Não contém quantidade significativa de .....(valor energético e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s))” (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada).

\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\* VD não estabelecido

- F. A informação nutricional deve ser expressa por porção, incluindo a medida caseira correspondente. A RDC nº 359 da ANVISA (2003) aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Este regulamento estabelece parâmetros para as porções e as respectivas medidas caseiras, conforme a tabela 7, à seguir:

**Tabela 7 – Porções e medidas caseiras dos principais POA (RDC 359)**

<b>LEITE E DERIVADOS (1 porção aproximadamente 125 kcal)</b>		
<b>Produtos</b>	<b>porção (g/ml)</b>	<b>medida caseira</b>
Bebida láctea	200 ml	1 copo
Leites fermentados, Iogurte, todos os tipos	200	1 copo
Leite fluido, todos os tipos	200 ml	1 copo
Queijo ralado	10	1 colher de sopa
Queijo cottage, ricota desnatado, queijo minas, requeijão desnatado e petit-suisse	50	2 colheres de sopa
Outros queijos (ricota, semi- duros, branco, requeijão, queijo cremoso, fundidos e em pasta)	30	X colheres/ fatia que correspondam
Leite em pó	quantidade suficiente para preparar 200 ml	X colheres que correspondam
<b>TABELA V - CARNES E OVOS (1 porção aproximadamente 125 kcal)</b>		
<b>Produtos</b>	<b>porção (g/ml)</b>	<b>medida caseira</b>
Almôndegas a base de carnes	80	X unidades que corresponda
Anchovas em conserva	15	1 colher de sopa
Apresuntado e Corned Beef	30	1 fatia

Atum, sardinha, pescado, mariscos, outros peixes em conserva com ou sem molhos	60	3 colheres de sopa/unidade que corresponda
Charque	30	x frações de prato que correspondam
Hambúrguer a base de carnes	80	X unidades que corresponda
Lingüiça, salsicha, todos os tipos	50	X unidade/fração que corresponda
Preparações de carnes temperadas, defumadas, cozidas ou não	100	X unidades que corresponda
Preparações de carnes com farinhas ou empanadas	130	X unidades que corresponda
Embutidos, fiambre e presunto	40	X unidade/fatia que corresponda
Peito de peru, blanquet	60	X unidade/fatia que corresponda
Patês (presunto, fígado e bacon, etc..)	10	1 colher de chá
ovo	x gramas que corresponda	1 unidade

**TABELA VI - ÓLEOS, GORDURAS E SEMENTES OLEAGIOSAS  
(1 porção aproximadamente 100 kcal)**

Produtos	porção (g/ml)	medida caseira
Bacon em pedaços - defumado ou fresco	10	1 fatia
Banha e gorduras animais	10	1 colher de sopa

- G. A Resolução RDC nº 54 da ANVISA (2012) aprova o Regulamento sobre Informação Nutricional Complementar (Declarações de Propriedades Nutricionais). Informação Nutricional Complementar (INC) é qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e/ou ao seu conteúdo de proteínas, gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais. Quando a Informação Nutricional Complementar (INC) for baseada em características inerentes ao alimento, deve ser incluído um esclarecimento seguido à declaração, de que todos os alimentos desse tipo também possuem essas características,

com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação. A identidade do(s) alimento(s) que se compara(m) deve ser definida. Os alimentos com INC comparativa devem indicar no rótulo/publicidade que o alimento foi comparado com uma média dos alimentos de referência do mercado ou com o alimento de referência do mesmo fabricante, conforme o caso. A diferença no atributo objeto da comparação (valor energético e/ou conteúdo de nutrientes) deve ser expressa quantitativamente no rótulo em porcentagem, fração ou quantidade absoluta. Essa diferença deve ser declarada junto à INC, com o mesmo tipo de letra da INC, com pelo menos 50% do tamanho da INC, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e legibilidade da informação.

**Figura 8 - Termos autorizados para as INC relativas ao conteúdo de nutrientes (conteúdo absoluto)**

ATRIBUTO	TERMOS AUTORIZADOS
Baixo	Español: Bajo, leve, ligero, pobre, liviano Português: Baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em...
Não contém	Español: No contiene, libre de..., cero (0 o 0%)..., sin, exento de..., no aporta..., free..., zero... Português: Não contém..., livre de..., zero (0 ou 0%)..., sem..., isento de...
Alto conteúdo	Español: Alto contenido, rico en..., alto tenor... Português: Alto conteúdo, rico em..., alto teor...
Fonte	Español: Fuente de..., con..., contiene... Português: Fonte de..., com... , contém...
Muito baixo	Español: Muy bajo... Português: Muito baixo...
Sem adição	Español: Sin adición de..., sin... adicionado/a, sin agregado de..., sin... agregada/o Português: Sem adição de..., zero adição de..., sem... adicionado

**Figura 9 - Termos autorizados para as INC comparativas (conteúdo comparativo)**

ATRIBUTO	TERMOS AUTORIZADOS
Reduzido	Español: Reducido en..., menos de..., menor contenido de..., menos..., menos que..., light... Português: Reduzido em..., menos..., menor teor de..., light...
Aumentado	Español: Aumentado en..., más de..., más... Português: Aumentado em..., mais

H. Os alimentos para fins especiais deverão atender ao disposto pela Portaria 29 de 13 de janeiro de 1998, da ANVISA. Alimentos para fins especiais são os alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes, adequados à utilização em dietas, diferenciadas e ou opcionais, atendendo às necessidade de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.

8.1.2. O termo "diet" pode, opcionalmente, ser utilizado para os alimentos classificados no item 2.2.1, e para os alimentos exclusivamente empregados para controle de peso, classificados no item 2.2.2a, e alimentos para dieta de ingestão controlada de açúcares, classificados no item 2.2.2.d

2.2.1 Alimentos para dietas com restrição de nutrientes

- a) alimentos para dietas com restrição de carboidratos
- b) alimentos para dietas com restrição de gorduras
- c) alimentos para dietas com restrição de proteínas
- d) alimentos para dietas com restrição de sódio
- e) outros alimentos destinados a fins específicos.

2.2.2 Alimentos para ingestão controlada de nutrientes

- a) alimentos para controle de peso
- d) alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares

## 9) DIZERES E OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO



Estão incluídas neste item as informações obrigatórias para todos os produtos e as informações ou dizeres obrigatórios específicos para cada tipo de produto, que deverão ser informadas no rótulo, conforme descrição a seguir:

- A. Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "Contém Glúten" ou "Não Contém Glúten", conforme o caso. A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura (LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003);
- B. A RDC nº 13, da ANVISA (2001), 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”
- C. Os rótulos aves temperadas deverão informar do percentual de salmoura adicionada, em atendimento Instrução Normativa n.º 89, do MAPA (2003). O produto será 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 (fígado, moela e coração) e aos cortes (pés, cabeça e pescoço) que poderá conter. Exemplo: Frango Temperado Congelado (com pés, pescoço, cabeça, fígado, moela, e máximo de 20% de salmoura temperada).

- D. No rótulo de carne moída, em função da proibição do fracionamento e da venda a varejo em embalagens com volume superior a 1kg, a Instrução Normativa Nº 83 do MAPA (2003) exige a inclusão dos seguintes dizeres: a) para embalagens destinadas para venda ao varejo: “PROIBIDO O FRACIONAMENTO” (deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor); e b) para produto com peso acima de 1kg: “PROIBIDA A VENDA NO VAREJO”;
- E. Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente" (DECRETO-LEI nº 986 - DE 21 DE OUTUBRO DE 1969);
- F. A RDC nº 2 da ANVISA (2007) aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes. O Informe Técnico nº 26 da ANVISA (2007) padroniza as informações que devem constar no rótulo dos alimentos que contêm aroma em sua formulação para conferir, reforçar ou reconstituir o sabor ou ainda conferir sabor não específico. As informações deverão ser expressas de acordo com esta legislação, conforme o exemplo com a tabela abaixo:

Tabela 8 – forma de apresentação da informação de aromas no rótulo

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal
<b>Definir ou conferir sabor a um alimento</b>	Natural	Sabor ...	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de ...	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Sabor...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
<b>Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento</b>	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural



G. 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** Instrução Normativa Nº 22 - MAPA (2005);

H. Incluir os Avisos Importantes para leite em acordo com a lei federal 11265/2006:

Art. 13. § 1º Os rótulos desses produtos exibirão no painel principal, de forma legível e de fácil visualização, conforme disposto em regulamento, o seguinte destaque:

I - leite desnatado e semidesnatado, com ou sem adição de nutrientes essenciais: **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; ([Redação dada pela Lei nº 11.474, de 2007](#));

II - leite integral e similares de origem vegetal ou mistos, enriquecidos ou não: **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; ([Redação dada pela Lei nº 11.474, de 2007](#));

III - 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. ([Redação dada pela Lei nº 11.474, de 2007](#))

§ 2º É vedada a indicação, por qualquer meio, de leites condensados e aromatizados para a alimentação de lactentes e de crianças de primeira infância.

I. Informações obrigatórias bebidas lácteas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 23 DE AGOSTO DE 2005):

**BEBIDA LÁCTEA DE 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**”. Fazer constar em qual-

quer 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: Para as bebidas lácteas na cor branca: “BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE ou ESTE PRODUTO NÃO É LEITE”;

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

**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.

- J. Doce de Leite de uso industrial (Portaria 354/1997): Em todos os casos quando o Doce de Leite for exclusivo para uso industrial como matéria-prima para elaboração de outros produtos alimentícios e contenham uma concentração de Ácido Sórbico e/ou seus sais de Na, K ou Ca maior que 600 mg/kg até 1000 mg/kg (ambos expressos em ácido sórbico), deverá obrigatoriamente indicar no rótulo a expressão "**Exclusivo Para Uso Industrial**";
- K. Instruções de preparo: De acordo com a Instrução Normativa nº 22 do MAPA (2005), quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, contemplando as instruções de descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto;
- L. Rotulagem de Ovos: A RDC 35 da ANVISA (2009), em seu artigo 5º, institui que na rotulagem dos ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as expressões abaixo:
- I - O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde;
  - II - Manter os ovos preferencialmente refrigerados.



Parágrafo único. As expressões devem ser declaradas em destaque, de forma legível e tamanho das letras não pode ser inferior a 1mm.

- M. Conforme determina a IN 20 do MAPA (2000) o produto presunto “semi-cozido”, deverá constar em seu rótulo informações sobre a forma de consumo.

## **10) DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS**

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

- A. Utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes;
- B. 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;
- C. Atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;
- D. 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 processado, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante;
- E. 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;

- F. 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, dos Municípios e do Distrito Estadual, a menos que haja autorização expressa da autoridade competente (RIISPOA/SC – Dec Lei 3748/93);
- G. 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. Já existe projeto de lei para proibir o uso de Imagens meramente ilustrativas, por isso aconselha-se a não usá-las.

**Figura 10 – Projeto de lei proibindo “Imagem meramente ilustrativa”**

**PL 3187/2012** | Inteiro teor 

Projeto de Lei

Situação: [Apensado ao PL 7228/2010](#)

**Identificação da Proposição**

Autor	Apresentação
<a href="#">Francisco Araújo - PSD/RR</a>	09/02/2012

**Ementa**  
Acrescenta parágrafos aos arts. 30 e 36 da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências, para proibir a utilização de imagens meramente ilustrativas na oferta e apresentação de produtos e serviços, equiparando tal prática à de divulgação de publicidade enganosa.

**Indexação** ▶

<http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=534386>

H. No caso de rótulos de leite, deverá obedecer à lei federal 11265/2006 - Art. 13. É vedado, nas embalagens ou rótulos de leites fluidos, leites em pó, leites modificados e similares de origem vegetal:

I – utilizar fotos, desenhos ou outras representações gráficas que não sejam aquelas necessárias para ilustrar métodos de preparação ou uso do produto, exceto o uso de marca ou logomarca desde que essa não utilize imagem de lactente, criança pequena ou outras figuras humanizadas ou induzam ao uso do produto para essas faixas etárias;

II – utilizar denominações ou frases com o intuito de sugerir forte semelhança do produto com o leite materno, conforme disposto em regulamento;

III – utilizar frases ou expressões que induzam dúvida quanto à capacidade das mães de amamentarem seus filhos;

IV – utilizar expressões ou denominações que identifiquem o produto como mais adequado à alimentação infantil, conforme disposto em regulamento;

V – utilizar informações que possam induzir o uso dos produtos em virtude de falso conceito de vantagem ou segurança;

VI – promover os produtos da empresa fabricante ou de outros estabelecimentos que se destinem a lactentes.

## **11) ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA**

A. 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. Conforme disposto no RIISPOA/SC – Decreto Lei 3748 (1993), os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

B. 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 n.º 57, de 27 de junho de 1953. As principais unidades de medida utilizadas na elaboração de rótulos estão descritas na tabela 9, à seguir:

Tabela 9 – Símbolos utilizados para representar as unidades de medida (SI)

<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>SÍMBOLO</b>
Quilogramas	kg
Gramas	g
Miligrama	mg
Litro	L
Mililitro	mL
Quilocalorias	kcal
Caloria	cal
Quilojoules	kJ
Joule	J
Grau Celsius	°C

- C. Conforme Resolução 12 do CONMETRO (1988) a unidade de medida de massa deve ser descrita em caracteres minúsculos (quilogramas – kg, gramas – g), não sendo admitido colocar ponto de abreviatura após o símbolo;
- D. Segundo a RDC nº 259 da ANVISA (2002), deve constar no painel principal, a denominação de venda do alimento, 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. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1mm.

## 12) EMBALAGEM SECUNDÁRIA

As informações das embalagens secundárias deverão estar de acordo com o rótulo da embalagem primária, permitindo fácil identificação do estabelecimento fabricante, distribuidor (quando for o caso), assim como as características do produto transportado. Segue abaixo a lista de informações mínimas para as embalagens secundárias. Os tópicos citados abaixo deverão estar de acordo com as disposições descritas anteriormente neste manual:

- A. Identificação do estabelecimento produtor;



- B. ( ) Identificação do estabelecimento produtor;
- C. ( ) Nomenclatura oficial do produto;
- D. ( ) Conteúdo e peso da embalagem;
- E. ( ) Temperatura conservação do produto (máxima e mínima);
- F. ( ) Data de fabricação, prazo de validade e lote;
- G. ( ) Expressão de registro;
- H. ( ) Expressão “Indústria Brasileira”;
- I. ( ) Carimbo – Modelo 7 do anexo VI (Modelos de carimbos do SIE);
- J. ( ) Logotipo do SISBI, quando aplicável;
- K. ( ) Ortografia correta, unidades de medida oficiais e tamanho da letra;

### 13) MEMORIAL DESCRITIVO DE ROTULAGEM

O Modelo de Memorial Descritivo de Rotulagem 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. Serve para confrontar as informações técnicas com a descrição do rótulo, identificando possíveis erros e divergências com a legislação atual.

- A. Campo nº 1 (Identificação do estabelecimento): deverá ser identificado o estabelecimento produtor, independente da marca ou estabelecimento responsável pela distribuição;
- B. Campo nº 2: Informar se é registro ou alteração, informando o nº de registro quando for alteração;
- C. Campo nº 3: Nome oficial de venda do produto (igual nomenclatura do rótulo). Neste campo poderão constar mais do que um tipo de corte, como por exemplo, o produto **Carne Resfriada de Bovino Sem Osso** que poderá ter vários cortes descritos no mesmo memorial (**Alcatra, Patinho, Filé Mignon, Picanha, Coxão Mole**). Nestes casos deverão ser anexados todos os croquis de rótulo no mesmo memorial;



- D. Campo nº 4: Informar a característica do rótulo, tendo cuidado especial para as etiquetas que entram em contato direto com alimento, que deverá ser de material não tóxico, incluindo a tinta. O inspetor deverá solicitar documento ao fornecedor atestando que a etiqueta não libera substâncias tóxicas para o alimento em questão;
- E. Campo nº 5: Informar a característica da embalagem primária. É responsabilidade da empresa manter documentação comprovando que o fornecedor de embalagem é licenciado pela ANVISA para produção de embalagem para alimentos, mantendo arquivada cópia atualizada do documento, juntamente com as notas fiscais de recebimento das embalagens. Além da comprovação de licenciamento do estabelecimento é necessário manter documento atestando a finalidade de uso das embalagens, ou seja, para quais tipos de alimentos poderá ser usada de maneira segura.

De acordo com o artigo 8º da Lei n. 9782/99 é atribuída à Anvisa a competência de regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública, dentre eles, embalagens para alimentos, e ainda as instalações físicas e tecnologias envolvidas no processo de produção. Os regulamentos relacionados às embalagens incluem as embalagens e materiais que entram em contato direto com alimentos e são destinados a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações. As empresas fabricantes de embalagens para contato direto com alimentos devem estar devidamente licenciadas junto ao órgão de vigilância sanitária de sua localidade e devem observar o atendimento aos respectivos regulamentos.

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+Interesse/Embalagens>

- F. Campo nº 6: Descrever a característica da embalagem secundária, encaminhando cópia do croqui da embalagem anexada ao processo, para análise;
- G. Campo nº 7: Este campo é destinado para outras informações, como volume e apresentação da data de fabricação, validade e lote. No caso do mesmo produto com quantidades diferentes, as quantidades deverão ser informadas neste campo, informando também os respectivos pesos das embalagens;



- H. Campo nº 8: Destinado à informação do produto acabado. Os profissionais que elaboram e aprovam rótulos deverão dar atenção especial para as informações descritas neste campo, garantindo que os ingredientes (incluindo a matéria prima e os aditivos) estejam de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto em questão. Possíveis desvios na composição deverão ser corrigidos para ajustar aos padrões regulamentados. É incumbência do Responsável Técnico do estabelecimento produtor garantir que a formulação dos produtos obedeçam aos memoriais e estes estejam de acordo com os RTIQs e outras normas, para garantir que a composição dos produtos expedidos não afronte a legislação vigente e consequentemente haja garantia de inocuidade dos produtos. Mesmo se tratando de um produto sem RTIQ, as concentrações dos aditivos deverão estar de acordo com a legislação que regulamenta seu uso;

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (“Código de Defesa do Consumidor”). Art. 12. O fabricante, o produtor, o construtor, nacional ou estrangeiro, e o importador respondem, independentemente da existência de culpa, pela reparação dos danos causados aos consumidores por defeitos decorrentes de projeto, fabricação, construção, montagem, fórmulas, manipulação, apresentação ou acondicionamento de seus produtos, bem como por informações insuficientes ou inadequadas sobre sua utilização e riscos.

- I. Campo nº 9 – Descrever neste campo as análises laboratoriais realizadas do produto. Os produtos sem RTIQ obrigatoriamente deverão possuir análises laboratoriais. Nestes casos recomenda-se que o estabelecimento solicite autorização para produção de um lote para teste, possibilitando desta forma obter produtos para análises. Deverá ser analisada a composição centesimal (valor energético e nutrientes de declaração obrigatória na tabela nutricional), concentração de aditivos e microbiologia (RDC12/2001 – ANVISA);
- J. Campo nº 10 – Neste campo todas as etapas do Processo de Produção deverão ser detalhadas, descrevendo de maneira sucinta todos os aspectos de relevância técnica e legal de cada etapa, desde a recepção (de animais ou matéria prima) até a expedição do produto final. Em relação ao recebimento de matéria prima, deverão ser informados os critérios de seleção para sua aceitação, incluindo aspectos visuais e a temperatura de



chegada (aferição). Na recepção dos animais deverá constar a conferência dos documentos de trânsito e sanitário e a inspeção ante mortem, assim como as medidas para garantia do bem estar animal, incluindo o abate humanitário. Nas etapas subsequentes à recepção, deverão ser considerados o tempo que o produto permanece em cada um dos setores e a temperatura (do produto e do setor), considerando também o tempo de maturação adequado para produtos que tem essa etapa como obrigatória. O processo descrito deverá estar de acordo com os regulamentos oficiais de cada espécie ou produto e cabe ao Responsável Técnico pela indústria o ajuste do processo aos regulamentos oficiais, assim como garantir que o processo na indústria ocorra de maneira fiel ao informado no memorial descritivo de rotulagem;

- K. Campo nº 11: Descrever as informações sobre o modo de envase ou embalagem do produto, constando o local de aplicação do rótulo;
- L. Campo nº 12: Informar o local, a temperatura e a forma de armazenamento do produto acabado, verificando sempre o cumprimento dos regulamentos oficiais de acordo com a tecnologia de cada produto;
- M. Campo nº 13: Além de descrever o tipo do veículo (isotérmico ou com unidade de frio), a forma de acondicionamento e a temperatura do produto, deverá ser informado se o transporte é feito pela própria empresa (frota própria ou alugada) ou se é realizada por transportadora. No caso do transporte através de transportadora, a mesma precisará apresentar os mesmos requisitos para frota própria, devendo constar a cópia dos Alvarás Sanitários dos veículos como documento obrigatório no escritório do SIE. Distribuidoras de alimentos que pretendam realizar o transporte de POA de estabelecimentos com SIE, precisam estar devidamente registradas (registro de relacionamento) no SIE para exercer esta atividade como casa atacadista de POA.

RIISPOA/SC – Dec. Lei 3748/93:

ARTIGO 10: A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo da SAA, abrange: V - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito, de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de vegetais



ART. 28: "Casa Atacadista" é o estabelecimento que recebe produtos de origem animal prontos para consumo devidamente condicionados e rotulados e destinados ao mercado. Parágrafo Único: As casas atacadistas não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação.

ARTIGO 58: São relacionadas as fazendas leiteiras, os apiários, os entrepostos de mel e cêra de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

- N. Campo nº 14: Descrever detalhadamente neste campo as medidas adotadas para garantia da inocuidade e qualidade dos produtos. As medidas informadas deverão estar de acordo com as ações praticadas na indústria. Os estabelecimentos que possuem o Manual de BPF implantado deverá informar neste campo, ficando dispensado de detalhar as medidas neste campo, mas deverá manter cópia do manual disponível para inspeção e fiscalização;
- O. Campos nº 15: Destinados para a autenticação do documento, sendo obrigatória a assinatura e identificação dos responsáveis (técnico e legal), além da rubrica em todas as páginas. Neste campo deverá possuir a assinatura do inspetor e do fiscal responsável pela avaliação e aprovação do rótulo. No caso de aprovação pelo inspetor fica dispensada a assinatura do fiscal;
- P. Campo nº 16: Informar o parecer (aprovado ou não), carimbar e informar a data de aprovação.

**Florianópolis 01 de fevereiro de 2014**