

## **DECRETO Nº 1187 DE 01 DE JUNHO DE 2011**

Regulamenta o art.. 4º, § Único, Letra “g” do Decreto nº 1186 de 01 de Junho de 2011, sobre o Registro de Rótulos.

**Denise Predebon Milanesi**, Prefeita Municipal de São João do Polêsine, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe confere a lei Orgânica,

**DECRETA:**

### **CAPÍTULO I**

#### **EMBALAGEM**

Art. 1º - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados pelo S.I.M.

§ Único - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigido embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

Art. 2º - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizados na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

§ Único - Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tiverem ido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 3º - São permitidos como acondicionamento, envoltório e embalagem de matérias-primas e produtos de origem animal, de acordo com a sua natureza:

I - estoquinete internamente e sacos de aniagem ou juta externamente, como envoltório de carnes frigorificadas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;

II - sacaria própria para carnes dessecadas;

III - sacaria de aniagem, juta ou outros para produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;

IV - panos próprios, devidamente higienizados, conforme a natureza do produto;

V - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;

VI - películas artificiais aprovadas;

VII - latas de folha-de-flandres para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Regulamento.

VIII - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, os de ferro galvanizado ou estanhado;

IX - recipientes de madeira ou de papelão;

X - papel metálico, papel impermeável ou similar, papel apergaminhado e outros aprovados;

XI - recipientes de vidro;

XII - caixas de madeira ou engradados de madeira, conforme o caso;

XIII - outros recipientes, vasilhames, continentes ou embalagens autorizadas pelo S.I.M.

## **CAPÍTULO II**

### **ROTULAGEM**

#### **SEÇÃO I**

##### **ROTULAGEM EM GERAL**

Art. 4º - 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 .

§ Único - Os produtos de origem animal a serem fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível, ou manter identificação do estabelecimento de origem.

Art. 5º - Considera-se rótulo para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre matérias-primas, produtos ou continentes.

§ 1º - Fica a critério do S.I.M permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.

§ 2º - Os embutidos não enlatados para a venda a granel serão identificados por

meio de uma etiqueta apenas a cada amarrado.

§ 3º - A juízo do S.I.M. no caso de produtos que por suas dimensões não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, tais dizeres deverão constar da embalagem coletiva (caixas, latas, vidros, etc.).

Art. 6º - Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento, especificando o Município e Estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - algarismos correspondentes à data da fabricação dispostos em sentido horizontal ou vertical;

IX - data de fabricação e prazo de validade;

X - pesos: líquido e bruto;

XI - fórmula de composição, assim como a informação nutricional e ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XII - a especificação "Indústria Brasileira";

XIII - identificação do lote.

Art. 7º - A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo a juízo do S.I.M., detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

§ Único - Faculta-se o emprego de código, em que o ano será representado por seus dois últimos algarismos, tendo à direita aquele que corresponder ao mês e à

esquerda o referente ao dia da fabricação.

Art. 8º - Quando os produtos forem acondicionados em recipientes metálicos, madeira ou vidro, será designados nos rótulos ou continentes o peso bruto e líquido e nos demais casos, a juízo do S.I.M, constará apenas o peso líquido, médio ou base.

§ Único - De acordo com natureza da rotulagem, os pesos devem ser impressos nos rótulos litografados, gravados ou colados por meio de carimbo.

Art. 9º - Nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo S.I.M.

Art. 10º - Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivas.

§ 1º - No caso de marcas com nome de pessoas, de relevo no país vivos ou mortos será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova de anterior registro no Departamento Nacional de Propriedade Industrial.

§ 2º - 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.

Art. 11º - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do S.I.M, às denominações impróprias.

§ 1º - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas no Departamento Nacional de Propriedade Industrial, não poderão, a juízo do S.I.M., ser usadas.

§ 2º - A designação de países, estados, territórios e localidades estrangeiros que indiquem origem, processo de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usada quando precedida do esclarecimento: "Tipo", "Estilo", "Marca", "Corte" ou equivalentes, isentando-se dessa designação produtos de denominação originária em território nacional.

Art. 12º - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

§ Único - Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação de origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou

impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 13º - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

§ Único - É proibido usar, em produtos destinados ao consumo em território nacional, rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, mesmo com a tradução em vernáculo.

Art. 14º - Excepcionalmente, a juízo da S.I.M, pode ser permitido o uso de rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira, desde que contenha o carimbo da Inspeção Municipal, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira, impressa em caracteres destacados e uniformes em tipo de letra.

Art. 15º - Os rótulos ou carimbos de Inspeção Municipal devem sempre referir-se ao estabelecimento produtor mesmo quando excepcionalmente, a juízo da S.I.M, sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizados.

Art. 16º - No caso de cassação de registro ou cancelamento ou ainda, de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 17º - As etiquetas usadas como rótulo devem conter, de um lado os esclarecimentos determinados neste Regulamento e, do outro lado, exclusivamente o carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 18º - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

## **SEÇÃO II**

### **ROTULAGEM EM PARTICULAR**

Art. 19º - O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne, obriga a declaração expressa no rótulo "artificialmente colorido".

Art. 20º - No caso de presunto, "bacon", queijos maturados e outros, conforme o caso, cada unidade recebe obrigatória e diretamente o carimbo da Inspeção Municipal, além do rótulo aplicado externamente sobre o envoltório, quando a rotulagem não for feita na fábrica.

§ Único - Quando a obrigatoriedade assinalada neste artigo não caiba, dada a natureza do produto, tais como queijos não maturados, creme, gorduras empacotadas e outros, o carimbo da Inspeção Municipal deve constar do papel em direto contato com o

produto, independente da rotulagem de acordo com o presente Regulamento.

Art. 21º - Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo da Inspeção Municipal competente, a declaração "não-comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

Art. 22º - Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo de Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimento para animais".

Art. 23º - Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana que não sejam condicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 24º - Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal.

§ Único - Para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmula devidamente aprovada pela S.I.M.

Art. 25º - Na rotulagem de produtos gordurosos será observado mais o seguinte:

I - os rótulos de banha, composto, margarina e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas e das gorduras vegetais, são obrigatoriamente em fundo verde, proibindo-se neste mesmo fundo, dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho que possam mascará-lo ou encobri-lo; quando essas gorduras forem embaladas em papel impermeável, similar ou caixas de papelão, o fundo poderá ser da tonalidade do material envolvente, mas todos os dizeres e desenhos serão em cor verde exceção feita, seja qual for a embalagem, do emblema que caracteriza a marca;

II - os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa;

III - os rótulos para "margarina" devem conter a classificação de acordo com a matéria-prima empregada (animal, vegetal ou mista), em caracteres bem visíveis entre parênteses logo abaixo da palavra "margarina" e respectiva marca do produto; declaração e percentagem do conservador e do antioxidante empregados; quando contiver aromatizante, trarão em caracteres bem visíveis a declaração "artificialmente aromatizado".

Art. 26º - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar mais o seguinte:

I - substâncias que acentuam o sabor obrigam à declaração nos rótulos: "contém substâncias que estimulam o sabor";

II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais trarão nos rótulos a

indicação das respectivas percentagens.

Art. 27º - A rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizante orgânico, indicará a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

Art. 28º - Na rotulagem, o creme de mesa poderá ser designado também "creme de leite", seguindo-se as especificações que couberem; doce, ácido ou esterilizado, além da indicação da percentagem em matéria gorda.

Art. 29º - Na rotulagem de manteiga deve-se observar mais o seguinte:

I - os rótulos devem ser impressos em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação "com sal" ou "sem sal", proibindo-se nesse fundo dizeres, desenhos, impressos ou litografias em outras cores que possam mascará-lo, ou encobri-lo; quando a manteiga for envolvida em papel impermeável, similar ou caixa de papelão, o fundo poderá ser da tonalidade do material envolvente, enquanto todos os dizeres e desenhos serão nas cores amarelo ou vermelho, exceção feita, seja qual for a embalagem, do emblema que caracterize marca;

II - a manteiga fabricada com leite que não seja o de vaca trará a designação da espécie que lhe deu origem em caracteres de igual tamanho e cor aos usados para a palavra "manteiga".

Art. 30º - Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos devem ainda ser observadas as seguintes exigências:

I - especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e, quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

II - indicar, no "leite condensado", a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado;

III - indicar na denominação de "doce de leite" as misturas que forem feitas;

IV - indicar o modo de preparo e uso;

V - indicar no "leite em pó modificado", preparado especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite bem como seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactentes", "parcialmente desnatado e adicionado de açúcares" e outros que couberem;

VI - indicar nos "leites fermentados" a percentagem de ácido láctico e teor alcoólico e espécie produtora do leite empregado";

VII - indicar, nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;

VIII - indicar, no "leite modificado", a adição de amido dextrinizado, quando tiver

sido feita;

IX - indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

Art. 31º - A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda:

I - na "caseína", a substância coagulante empregada;

II - na "lactose", a percentagem deste açúcar;

III - no "soro de leite em pó, e na "lactose-albumina" que se trata de "alimentos para animais";

IV - na "lacto-albumina" sua composição básica;

V - na "caseína para uso industrial", em ponto bem visível e caracteres destacados: "produto impróprio para alimentação humana".

Art. 32º - Na rotulagem de queijos deve ser observado mais o seguinte:

I - tratando-se de queijo de massa submetida à fusão, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou queijo fundido, conforme o caso;

II - deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;

III - a adição de gorduras estranhas de qualquer natureza (óleos vegetais, gorduras animais ou outras permitidas) misturadas ou não à manteiga, quando se tratar de requeijão do norte;

IV - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Coboco", "Lanche", "Esférico" ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Art. 33º - Na rotulagem de ovos e derivados deve ser observado o seguinte:

I - Ovos destinados ao mercado interno;

a) - no pólo mais arredondado, onde está a câmara de ar, a posição do carimbo da Inspeção Municipal

b) - quando conservados pelo frio, devem ser assinalados com a palavra "Frigorificado";

c) - quando procedentes de estabelecimentos avícolas registrados no Serviço de Estatística da Produção do Ministério da Agricultura, é facultado trazerem lateralmente, em verde, um carimbo exclusivamente com o nome do estabelecimento.

§ 1º - O carimbo a que se refere o número 1 pode ser dispensado, desde que as

caixas ou outros continentes tragam, o carimbo da Inspeção Municipal.

§ 2º - Quando não carimbados individualmente os ovos só podem ser expostos à venda tendo, em local bem visível, a etiqueta a que se refere o parágrafo anterior, consignando sua classificação comercial.

II - Conserva de ovos:

a) - quando desidratados total ou parcialmente, o rótulo deve indicar a quantidade de água a empregar para ser reconstituído o produto original, bem como o processo e tempos normais para essa reconstituição;

b) - as pastas de ovos devem declarar os elementos que entram em suas composições;

c) - as claras de ovos desidratadas de outras espécies terão na rotulagem a indicação da espécie de que procedem.

Art. 34º - Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado mais seguinte:

I - as caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal gravado a fogo o nome da firma e as condições de conservação do produto;

II - os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "não-comestível".

Art. 35º - É permitido figurar no rótulo de mel o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 36º - Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico quando tiver sido juntada e a data de validade.

### **SEÇÃO III**

#### **CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO**

Art. 37º - O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.M." e, conforme o caso, as palavras "Inspeccionado" ou "Reinspeccionado", tendo na parte superior as palavras "Município de São João do Polêsine", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

§ 1º - As iniciais "S.I.M." traduzem "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º - O carimbo Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do S.I.M., e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 38º - Os estabelecimentos sujeitos ao relacionamento usarão, quando for o caso, um carimbo com a designação abreviada "E.R.", significando "Estabelecimento Relacionado", seguida do número que lhe couber no S.I.M.

Art. 39º - Os carimbos de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e dos modelos anexos, respeitadas as dimensões forma, dizeres, tipo e corpo de letra, devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferentemente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

### **CAPÍTULO III**

#### **REGISTRO DE RÓTULO**

Art. 40º - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo S.I..M.

§ 1º - Para efeito de registro, o S.I.M. manterá livro próprio, especialmente destinado a este fim.

§ 2º - Quando os rótulos forem impressos exclusivamente em língua estrangeira não devem ser registrados; sua utilização, entretanto, só pode ser feita após autorização do S.I.M., mediante plena satisfação de todas as exigências para registro.

Art. 41º - A aprovação e registro de rótulo devem ser requeridos pelo interessado, que instruirá a petição com os seguintes documentos:

I - exemplares, em 3 (três) vias, dos rótulos a registrar ou usar, em seus diferentes tamanhos;

II - memorial descritivo do processo de fabricação do produto, em 3 (três) vias, detalhando sua composição e respectivas percentagens.

III - Comprovante de pagamento da uma taxa de expediente para cada registro.

§ Único - Quando o peso e data de fabricação só puderem ser colocados após acondicionamento e rotulagem do produto, a petição deve consignar essa ocorrência.

Art. 42º - Para efeito de registro, os rótulos devem ser sempre apresentados em papel, mesmo nos que devam ser litografados, pintados ou gravados, será feita exata reprodução em papel.

Art. 43º - É aconselhável, para evitar despesas e simplificar o registro, que os interessados, antes de solicitarem o registro, peçam exame e verificação de croquis dos rótulos que pretendem utilizar, fazendo-os acompanhar de clara indicação das cores a empregar.

Art. 44º - Ao encaminhar o processo de registro, a Inspeção municipal, junto ao estabelecimento, informará sobre a exatidão dos esclarecimentos prestados, especialmente quanto ao memorial descritivo do processo de fabricação, justificando convenientemente qualquer divergência.

Art. 45º - Registrado o rótulo, o S.I.M. devolverá à empresa a segunda via do processo, devidamente autenticada, devendo a 1º e a 3ª vias serem arquivadas no S.I.M.,

Art. 46º - Os rótulos registrados trarão impressa a declaração de seu registro no S.I.M., seguida do número respectivo.

Art. 47º - Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados, e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do S.I.M.

Art. 48º - Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 49º - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ter ultimado o seu registro sem que os rótulos dos principais produtos e subprodutos a serem fabricados estejam previamente aprovados e registrados no S.I.M.

Art. 50º - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo Art. 37º, sob pena de responsabilidade da Inspeção Municipal sob jurisdição das quais esteja o estabelecimento faltoso.

## **CAPÍTULO IV**

### **REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS**

Art. 51º - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo.

§ 1º - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação, se for o caso.

§ 2º - Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 52º - Nenhum produto de origem animal pode dar entrada em fábrica sob Inspeção Municipal sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado no S.I.M ou serviço de Inspeção Federal.

§ Único - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

Art. 53º - Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção Municipal verificará o ph sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas a Inspeção Municipal adotará o ph entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 54º - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a reinspeção deve especialmente:

I - sempre que possível, conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;

IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - coletar amostras para exame químico e microbiológico.

§ Único - Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspeção Municipal determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não-comestível.

Art. 55º - A Inspeção Municipal deverá fiscalizar o embarque de quaisquer produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações de carros, vagões e todos os meios de transporte utilizados.

Art. 56º - A juízo do S.I.M., poderá ser determinado o retorno ao estabelecimento

de origem de produtos apreendidos nos mercados de consumo ou em trânsito, para efeito de beneficiamento ou aproveitamento para fins não-comestíveis.

§ 1º - No caso de o responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após inutilização pela Inspetoria Municipal, aproveitada para fins não-comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§ 2º - A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao servidor do S.I.M.

Art. 57º - Fazem parte integrante deste decreto os seguintes anexos:

I – Anexo I – Manual para preenchimento dos formulários para registro de produtos, rótulos e embalagens e formalização do processo.

II – Anexo II – Formulários para registro de produtos, rótulos e embalagens e formalização do processo.

Art. 58º - Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

**Gabinete da Senhora Prefeita Municipal de São João do Polêsine**, ao primeiro dias do mês de junho de 2011.

**Denise Predebon Milanesi**  
**Prefeita Municipal**

Registre-se e Publique-se  
Em 01-06-2011

**Marcos Antonio Cera**  
**Secretário Municipal da Administração**

## **ROTEIRO PARA PREENCHIMENTO**

### **1) PAGINA 1**

#### **I - IDENTIFICAÇÃO:**

1. FOLHAS: Numeração da folha em relação ao total do documento;
2. SIM DO ESTABELECIMENTO: Preencher o respectivo número de registro do estabelecimento no SIM/SAMA;
3. NÚMERO DE REGISTRO DO RÓTULO: Preencher o Número de Registro do Estabelecimento seguido de uma numeração crescente e sequencial de dois dígitos, iniciando por "01", referente aos produtos fabricados pelo estabelecimento (Ex: 009/01; 009/02, 009/03, etc);
4. DATA DE ENTRADA DO PEDIDO: Este campo deverá ser preenchido no momento do protocolo do pedido junto ao SIM/SAMA.

#### **II – PETIÇÃO**

#### **III - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

6. RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO: Preencher conforme descrito no contrato social;
7. NOME FANTASIA: Preencher o nome fantasia (comercial) utilizado pelo estabelecimento;
8. CNPJ: Informar o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Estabelecimento;
9. Inscrição Estadual: Informar o número da Inscrição Estadual do Estabelecimento;
10. Telefone para contato: Informar o número de telefone comercial do estabelecimento, bem como o número do telefone celular do responsável legal pelo estabelecimento, caso possua.
11. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: Preencher a classificação do estabelecimento conforme descrito nas alíneas abaixo:
  - Estabelecimentos de carne e derivados:
    - a) matadouros-frigoríficos de grandes e médios animais;
    - b) matadouros-frigoríficos de aves e pequenos animais;
    - c) entrepostos de carnes e derivados;
    - d) fábricas de embutidos e conservas de produtos cárneos;
    - e) fábricas de produtos não comestíveis;

- Estabelecimentos de leite e derivados:

- f) propriedades leiteiras;
- g) entreposto de leite;
- h) micro-usina de leite.

- Estabelecimento de pescado, derivados e afins:

- i) propriedades piscicultoras;
- ) entreposto de pescado.
- l) agroindústria de pescado.

- Estabelecimento de ovos e derivados;

- m) unidades avícolas

- Estabelecimentos de mel, cera de abelhas e seus derivados:

- n) casa do mel;

- Estabelecimentos de agroindustrialização artesanal:

- o) agroindústrias artesanais.

12. ENDEREÇO: Informar o endereço onde está localizado o estabelecimento;

13. CEP: Informar o CEP de onde está localizado o estabelecimento.

14. MUNICÍPIO: Informar o município onde está localizado o estabelecimento.

15. UF: Informar a Unidade da Federação (Estado) onde está localizado o estabelecimento.

#### **IV- NATUREZA DA SOLICITAÇÃO**

16. SOLICITAÇÃO: Marcar com um "x" uma das alíneas conforme o objetivo da solicitação do pedido referente ao Registro de Produtos e Rótulos no SIM/SAMA.

#### **V - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

17. NOME DO PRODUTO: Informar o Nome Padrão do Produto conforme classificação oficial vigente (Ex: Carne bovina resfriada, Miúdos de Bovino resfriado, Frango resfriado, Leite Pasteurizado Tipo C Integral, Salame Tipo Italiano, Queijo Tipo Colônia, etc).

18. MARCA: Informar caso haja um nome fantasia/comercial utilizado para a comercialização do produto (Ex: Salsichão Sabor Gaúcho, Queijo da Colônia, Mel de "Abelha", Leite Santa Maria, Ovos Caipira, etc).

#### **VI - CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM**

19. RÓTULO: Marcar com um "x" uma das alíneas conforme o tipo de rotulagem utilizada para identificação do produto.

20. EMBALAGEM: Marcar com um V uma das alíneas conforme o tipo de embalagem utilizada para comercialização do produto.

## **VII - UNIDADES DE MEDIDA E FORMA DE IDENTIFICAÇÃO**

21. FORMA DE ACONDICIONAMENTO / UNIDADE DE MEDIDA: Informar a forma de acondicionamento e distribuição do produto para o mercado consumidor e unidade de medida utilizada. (Ex: Peça / Kg, no caso de carnes; unidades / Kg, no caso de queijo, embutidos, pescado; sacos ou garrafas ou caixa / litros, no caso de leite; potes /Kg, no caso de mel).

22. DATA DE FABRICAÇÃO OU EMBALAGEM (LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO): Informar o tipo de datação utilizada e a forma como essa data será marcada na rotulagem (Ex: Dia/Mês/Ano -Carimbada; Mês/Ano - Marcada a Tinta; Dia/Mês/Ano - Escrito a mão).

### **- AUTENTICAÇÃO**

Deve conter o carimbo e a assinatura do responsável legal e do responsável técnico pelo estabelecimento e ser datado no campo da esquerda.

## **2) PÁGINA 2**

**I - IDENTIFICAÇÃO:** Conforme descrito anteriormente.

### **II - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:**

5. MATÉRIA-PRIMA: informar toda a matéria-prima utilizada para a fabricação do referido produto, a quantidade a ser utilizada ou o peso aproximado do corte no caso de carne in natura, além da porcentagem sobre o produto final.
6. INGREDIENTES: Informar todos os ingredientes utilizados para a fabricação dos produtos, a quantidade a ser utilizada e a porcentagem sobre o produto final. De todos os ingredientes que contém "Aditivos Alimentares" deve ser enviado uma cópia da "Autorização do uso do Produto" pelo Ministério da Agricultura (DIPOA/SDA/MAPA), com as especificações deste produto, especialmente a quantidade máxima de uso permitida e a validade da autorização.

OBS: Todos os itens listados como ingredientes e matéria-prima devem aparecer no rótulo.

**- AUTENTICAÇÃO :** Conforme descrito anteriormente.

## **3) PÁGINA 3**

**I - IDENTIFICAÇÃO:** Conforme descrito anteriormente.

### **II - SISTEMA DE EMBALAGEM:**

5. Descrever o procedimento utilizado para embalagem do produtos, citando como é feito o acondicionamento (manual, mecânico), equipamentos e utensílios utilizados, informando a procedência das embalagem bem como o número de registro do material da embalagem no Ministério da Saúde, uma vez que todo o alimento deve ser embalado em material apropriado e autorizado para este fim.

### **III - SISTEMA DE ARMAZENAMENTO:**

6. Descrever o procedimento utilizado para armazenagem do produto, citando as instalações, equipamentos e utensílios utilizados, temperatura de conservação e o período de armazenamento.

### **IV - CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO NO ESTABELECIMENTO:**

7. Descrever os processos de controle de qualidade realizados no estabelecimento, citando se é feito algum exame laboratorial e com que periodicidade, como é feito o controle da matéria-prima, qual o controle dos condimentos, o controle de pragas, roedores e vetores, além da rotina de limpeza e desinfecção do estabelecimento.

### **V - TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR:**

8. Descrever a forma de transporte dos produtos para o mercado consumidor, citando o tipo de veículo utilizado, o tipo de controle de temperatura (refrigeração, sistema isotérmico, etc), os equipamentos e utensílios utilizados, o tempo médio de transporte dos produtos, os métodos e periodicidade de desinfecção do veículo.

### **VI - DOCUMENTOS ACOMPANHANTES:**

9. Citar quais o documentos que acompanham o pedido (Ex: Croqui da Embalagem; Croqui do Rótulo).

- **AUTENTICAÇÃO:** Conforme descrito anteriormente.

#### **4) PÁGINA 4**

**I - IDENTIFICAÇÃO:** Conforme descrito anteriormente.

#### **II - PROCESSO DE FABRICAÇÃO:**

5. Descrever os procedimentos utilizados no abate dos animais ou fabricação dos produtos. No caso de abate de animais detalhar a chegada dos animais, os procedimentos pré-abate, as operações realizadas durante o abate, citando instalações, equipamentos e utensílios utilizados, finalizando com o processo de conservação do produto. Nos casos de fabricação de produto detalhar a chegada da matéria-prima, as operações realizadas no processamento, citando instalações, equipamentos e utensílios utilizados, finalizando com o processo de conservação

do produto.

- **AUTENTICAÇÃO** : Conforme descrito anteriormente.

## **5) PÁGINA 5**

**I - IDENTIFICAÇÃO:** Conforme descrito anteriormente.

### **II- REFERÊNCIAS LEGAIS:**

5. Reservado a averiguação legal pelo SIM/SAMA das informações contidas no referido pedido de Registro de Produtos e Rótulos.

### **III - PARECER TÉCNICO:**

6. Reservado ao parecer técnico do SIM/SAMA sobre o referido pedido de Registro de Produtos e Rótulos.

### **IV- TERMO DE CIÊNCIA DO PARECER TÉCNICO:**

Reservado à assinatura do técnico do SIM/SAMA sobre o parecer técnico do referido pedido de Registro de Produtos e Rótulos e á assinatura do responsável legal ou técnico pelo estabelecimento dando ciência do conhecimento do referido parecer técnico.

- **AUTENTICAÇÃO:** Conforme descrito anteriormente.

## FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE PRODUTO E RÓTULOS

### I – IDENTIFICAÇÃO:

1. FOLHAS	2. SIM DO EST.	3. Nº REG. RÓTULO	4. DATA PEDIDO
(1) DE (5)			

### II – PETIÇÃO:

5. Sr. Diretor: A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e do seu responsável técnico, solicita que seja providenciado nessa diretoria o atendimento da solicitação especificada neste documento.
---

### III – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

6. RAZÃO SOCIAL :		
7. NOME FANTASIA:		
8. CNPJ	9. INSCRIÇÃO ESTADUAL	10. FONE
11. CLASSIFICAÇÃO:		
12. ENDEREÇO:		
13. CEP	14. MUNICÍPIO	15 . UF

### IV – NATUREZA DA SOLICITAÇÃO:

16. SOLICITAÇÃO: A. ( ) REGISTRO      B. ( ) CANCELAMENTO DE REGISTRO C. ( ) ALTERAÇÃO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO D. ( ) ALTERAÇÃO DE RÓTULO
--

### V – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

17. NOME DO PRODUTO:
18. MARCA:

### VI- CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

19. RÓTULO: A. ( ) impresso B. ( ) em relevo C. ( ) litografado D. ( ) etiqueta E. ( ) .....
20. EMBALAGEM: A. ( ) lata B. ( ) papel C. ( ) plástico D. ( ) emb. natural E. ( ) .....

### VII – UNIDADES DE MEDIDAS E FORMA DE IDENTIFICAÇÃO:

21. FORMA DE ACONDICIONAMENTO / UNIDADE DE MEDIDA:
22. DATA DE FABRICAÇÃO OU EMBALAGEM (LOCAL E FORMA DE IDENTIFICAÇÃO)

DATA:	REPONSÁVEL LEGAL	RESPONSÁVEL TÉCNICO







I – IDENTIFICAÇÃO:

1. FOLHAS	2. SIM DO EST.	3. Nº REG. RÓTULO	4. DATA PEDIDO
(5) DE (5)			

II – REFERENCIAS LEGAIS (RESERVADO AO SIM):

5. DOU CONFORMIDADE AS INFORMAÇÕES PRESTADAS PELO INTERESSADO NESTE FORMULÁRIO, COM RELAÇÃO AO DESCRITO NO PEDIDO ATESTO QUE:		
A. O modelo é apresentado em	Rótulo impresso	Croqui
B. A denominação de venda do produto	Consta	Não consta
C. A lista de ingredientes	Consta	Não consta
D. A informação nutricional	Consta	Não consta
E. O conteúdo líquido	Consta	Não consta
F. A identificação de origem	Consta	Não consta
G. A data de fabricação	Consta	Não consta
H. A identificação do lote	Consta	Não consta
I. A data de validade	Consta	Não consta
J. O carimbo oficial do SIM	Consta	Não consta
L. O CNPJ e a insc. Estadual	Consta	Não consta
M. A expressão “indústria Brasileira”	Consta	Não consta
N. A expressão indicando a forma de conservação	Consta	Não consta
O. A expressão “Registrado no SM/SAMA Sob o nº”	Consta	Não consta
P. A indicação dos aditivos utilizados	Consta	Não consta
Q. A expressão “colorido artificialmente”	Consta	Não consta
R. A expressão “Aromatizado artificialmente”	Consta	Não consta

III – PARECER TÉCNICO (RESERVADO AO SIM)

6. DESCRIÇÃO:

IV- TERMO DE CIÊNCIA DO PARECER TÉCNICO (RESERVADO AO SIM)

CARIMBO E ASS DA AUTORIDADE SANI- TÁRIA DO SIM	DATA DA CIÊNCIA PELO RESP. LEGAL DO ESTA- BELECIMENTO	CARIMBO E ASS DO RESP. TÉCNICO DO ESTABELECIMENTO

DATA	RESPONSÁVEL LEGAL	RESPONSÁVEL TÉCNICO