

PORTARIA Nº 298/2025

ESTABELECE AS NORMAS TÉCNICAS, PROCEDIMENTOS E MODELOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS

RAFAEL KOCHENBORGER Prefeito Municipal de Coqueiros do Sul/RS, no uso de suas atribuições legais, que são conferidas pelo Art. 53 da Lei Orgânica Municipal, em conformidade com o Decreto Municipal Nº 047, de 09/07/2021 e suas alterações que regulamentam a Lei Municipal nº 2.107 de 19 de dezembro de 2017, que "Institui o Sistema Municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de Coqueiros do Sul - S.I.M e dá outras providências", baixa a seguinte

PORTARIA

Art. 1º. Esta Portaria institui Instrução Normativa, que estabelece as normas técnicas, procedimentos e modelos para registro de produtos junto ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. de Coqueiros do Sul.

Art. 2º. Todo produto de origem animal produzido em estabelecimento registrado no SIM deve estar devidamente registrado seu “croqui” da rotulagem, juntamente com o Memorial Descritivo do Processo de Fabricação dos produtos, sendo submetido à aprovação.

§ 1º. Dos procedimentos para o registro dos produtos:

I. As solicitações para aprovação do registro, atualização e cancelamento de produtos serão encaminhadas nas vias físicas ao SIM, acompanhadas dos seguintes documentos em duas (2) vias, para registros de produtos de origem animal.

a) Registro de Memoriais Descritivos de Processos de Fabricação, de Composição e de Rotulagem de Produtos de Origem Animal (**ANEXO I**) devidamente preenchido e assinados pelo Responsável Legal e pelo Responsável Técnico.

b) Croqui de rótulo, onde consta todos os dizeres, inscrições, chancelas e carimbos em conformidade com a legislação vigente.

II - Do recebimento do formulário e da avaliação pelo SIM:

a) Uma vez recebidos os formulários, o SIM deve protocolar cada pedido;

b) submeter à avaliação dos formulários dos produtos, mediante verificação das normas de denominação de produtos, RTIQ, Diretrizes e normas de rotulagem geral e nutricional, preenchendo o **ANEXO II** - check list de rotulagem em (2) vias,

c) finalizada a avaliação o SIM realiza o deferimento ou indeferimento do processo de registro de determinado produto, comunicando a empresa do parecer através de emissão de Parecer Técnico nos termos do **ANEXO III**.

d) após avaliação, os memoriais deferidos devem ser arquivados na pasta “Registro de Rótulos” específicos para cada empresa.

Art. 3º. Os memoriais indeferidos e/ou os memoriais desatualizados devem ser arquivados em arquivo morto e guardados na sede do SIM.

Art. 4º. Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições ao contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Coqueiros do Sul, em 25 de junho de 2025.

Rafael Kochenborger
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se

Gelson Luis Antunes Durante
Assessor Especial de Assuntos Estratégicos

ANEXO I

Memoriais Descritivos de Processos de Fabricação, de Composição e de Rotulagem de Produtos de Origem Animal

1 – IDENTIFICAÇÃO

SIM do Estabelecimento:
Nº de Registro do Rótulo:
Data da entrada no SIM:

2 – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:
CNPJ/Inscrição Estadual:
Classificação do Estabelecimento:
Endereço:

3 – NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

() Aprovação prévia () Registro () Alteração de Rotulo () Alteração de
Processo de fabricação e/ou composição do produto() Cancelamento

4 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto:
Marca:

5 – CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

RÓTULO: () Impresso () Gravado em relevo () Litografia () Etiqueta
EMBALAGEM: () Bandeja () Papel () Plástico () Vácuo () Embalagem Natural
(X) Embalagem artificial plástica () Embalagem à vácuo (sem atmosfera modificada).

6 – QUANTIDADE E FORMA DE IDENTIFICAÇÃO

Quantidade de produto acondicionado/ unidade de medida:
Data de Fabricação ou embalagens:
Validade:
Lote:
Temperatura:

7- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:

Matéria Prima	Kg ou L	%
TOTAL		

Aditivos	Kg ou L	%

Total		
--------------	--	--

* Ficha técnica quando possuir produtos industrializados em anexo

*FÓRMULA ABERTA- abrir fórmula

8 – PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

Descrição do processo de fabricação desde a obtenção da matéria prima

9 – SISTEMA DE EMBALAGEM

Descrição: descrever como é detalhadamente o sistema de embalagem

10 – ARMAZENAMENTO

Descrição: forma de armazenamento, temperatura.

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

Descrição: como a empresa realiza o controle de qualidade dos seus produtos

12 – TRANSPORTE DE PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

Descrição: Veículos xxxx com ou sem produção de frio.

13 – AUTENTICAÇÃO

Coqueiros do Sul, data

Assinatura do Responsável técnico e proprietário
ou responsável legal do estabelecimento.

ANEXO II
CHECK LIST PARA AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM

ESTABELECIMENTO:
PRODUTO:

SIM:
Nº DE REGISTRO SIM:

ITENS AVALIADOS		CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
01	Nome do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, conforme nomenclatura oficial (RTIQ)			
02	Marca comercial do produto			
03	Nome da firma responsável pela produção e pelo acompanhamento			
04	Natureza do estabelecimento de acordo com a classificação oficial			
05	Localização de estabelecimento, com o endereço completo SAC e telefone			
06	CNPJ/CPF/ inscrição de produtor agrícola			
07	Expressão “ Registro no SIM/ secretaria da Meio ambiente e inspeção veterinária sob o nº 000/000”			
08	Carimbo (s) oficial (is) na dimensão e forma previstos			
09	Indicação de quantidade, (conteúdo líquido/ peso líquido, unidades, contém)			
10	Expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”			
11	Indicação de peso da embalagem (Portaria 327/2021/ INMETRO)			
12	Listagem de ingredientes com indicação de aditivos utilizados (conter a INS)			
13	A expressão “contém glúten” ou “Não contém glúten”			
14	A expressão “colorido artificialmente” e ou “aromatizado artificialmente”			
15	Instruções sobre o preparo, uso e manuseio, quando necessário (RDC 459/2020- ANVISA)			
16	Expressão “indústria brasileira”			
17	Tabela nutricional com quantidade e medida caseira (alimentos embalados)			

18	Modo de conservação: “Mantenha resfriado à” ou “Mantenha congelado à”			
19	Orientação de conservação doméstica, com a indicação da validade para cada temperatura			
20	Expressão “após aberto consumir em... dias”			
21	Indicação de data de fabricação, validade e lote			
22	Indicação de alérgicos (RDC 727/2022)			
23	Indicação de origem: “fabricado em..” “produzido em..” ou “industrializado por..”			
24	Informações obrigatórias em ovos (RDC 727/2022; (RDC 747/2023) PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.179/2024			
25	Informações obrigatórias em leite (RDC nº 222/2002			
26	Informações obrigatórias POA (art. 453 ao 462/ Decreto 9013 de 2017)			
27	Informações obrigatórias em carne e miúdos de aves e suínos (RDC/727/2022			
28	Itens específicos do RTIQ			
29	“NOVA FÓRMULA”, “NOVA RECEITA”, “NOVA COMPOSIÇÃO” para alimentos que sofreram alterações na composição (RDC nº 727/2022.			
30	Advertência sobre lactose (RDC 727/2022)			

Coqueiros do Sul, ____ de _____ de 20____

MÉDICO VETERINÁRIO
Médica veterinária responsável pelo SIM

ANEXO III

PARECER TÉCNICO

Nº XX/XXXX

Memorial Descritivo de Processos de Fabricação, de Composição e de Rotulagem de Produtos de Origem Animal	
Estabelecimento:	Nº SIM:
Produto:	Nº registro:
Parecer:	
Observações em caso de não aprovado:	

Em caso de **APROVADO**, descrever o seguinte texto:

O parecer do **SIM é FAVORÁVEL**, estando o presente memorial **APROVADO/APROVADO COM RESTRIÇÃO**. (descrever a seguinte frase, nos casos de atualização de produtos já previamente aprovados)

O estabelecimento tem 180 dias, a partir da ciência deste parecer, para a utilizar das rotulagens antigas, previamente aprovadas.

Ao final do prazo, as rotulagens restantes deverão ser recolhidas e inutilizadas.

Em caso de **REPROVADO**, descrever o seguinte texto:

O parecer do **SIM é DESFAVORÁVEL**, devendo ser ajustados os seguintes itens conforme indicação abaixo: - descrever as não conformidades apontadas.

Coqueiros do Sul, ____ de _____ de 20__

Ass. Méd. Vet. SIM