

ANEXO X

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO PARA REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS DE ORIGEM ANIMAL

O formulário deve ser preenchido eletronicamente. Os croquis dos rótulos deverão ser apresentados impressos. A taxa de registro de produtos deverá ser paga para cada produto e também se aplica aos demais casos previstos no item "Natureza da Solicitação" do formulário. O comprovante de pagamento da taxa de registro de produtos deverá ser enviado para ser anexado ao processo, sendo condicionante para emissão do parecer. Todos os rótulos deverão ser registrados e toda e qualquer modificação deve ser enviada ao DIPOA para análise.

01. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão social – Citar a Razão Social completa do Estabelecimento (não confundir com marca usada pelo Estabelecimento).

CNPJ/CPF – Mencionar o nº do CNPJ ou CPF.

Classificação do estabelecimento: A classificação do estabelecimento será determinada em função do tipo de atividade exercida. A classificação será definida conforme Art. 15 do Decreto Municipal nº 12.346, de 06 de dezembro de 2021.

Espécie: Mencionar o tipo de animal que será abatido ou beneficiado

Endereço: Mencionar rua ou estrada, nº ou km.

Telefone(s): Mencionar telefones fixos e/ou celulares

E-mail: Mencionar e-mails, se houver.

SIM do estabelecimento: Colocar o número do Título de Registro do estabelecimento emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal. Se o estabelecimento ainda não tiver número estabelecido, deixar em branco.

Nº de registro sequencial do produto: Número do produto com 4 dígitos começando pelo 0001 e sequencial. A numeração final do produto será o nº do título de registro. Ex: 0001/001; 0002/001; 0003/001.

02. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

Do item 1 ao 6, assinalar conforme o caso (poderá ser assinalado mais de um item).

03. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nomenclatura oficial do produto:

Mencionar o nome do produto conforme a nomenclatura oficial. Se existirem dúvidas quanto à nomenclatura, entrar em contato com o SIM/DIPOA para esclarecimentos. Uma listagem correspondente à nomenclatura de alguns tipos de produtos consta na Resolução MAPA nº 01, de 09 de janeiro de 2003, RTIQs ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Marca e nome comercial do produto:

Mencionar a(s) marca(s) comerciais e o nome do produto conforme venda regional, se houver. Lembramos que mais de uma marca para um mesmo produto implica a existência de mais de um tipo de rótulo.

04. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

Rótulo:

1. IMPRESSO: De material plástico, o impresso será colocado em contato com o produto, sob a embalagem primária. Ex: impressos de identificação de cortes de carne bovina.

2. EMBALAGEM RÓTULO: As informações do produto estão impressas na própria embalagem primária. Ex: embalagem de aves.

3. IMPRESSO ADESIVO: Rótulo impresso em material adesivo e aplicadas sobre a embalagem primária do produto. Ex: fatiados.

4. ETIQUETA ADESIVA: Rótulo impresso em material adesivo cujas pontas se unem para identificar o produto. Ex: Etiqueta de Salames.

5. ETIQUETA LACRE: Rótulo impresso em material adesivo cujas pontas se unem para identificar o produto, e, na ocasião de sua abertura, sempre ocorra sua destruição. Ex: Etiquetas lacre de carcaças bovinas e suínas.

Embalagem:

Assinalar qual o tipo de embalagem que o produto será envolvida, exemplo se a embalagem é de plástico, de papel, a vácuo ou outra. Se o produto não possui embalagem isso deverá ser mencionado.

05. QUANTIDADE E FORMA DE INDICAÇÃO DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE

Quantidade de produto acondicionado:

Indicar a quantidade aproximada de produto acondicionado e a respectiva unidade de medida (Kg, g, L ou ml). Em se tratando de peso líquido, o mesmo deverá ser mencionado.

Lote/Data de Fabricação e Validade:

Mencionar Lote, a forma da data de fabricação e também a de validade aparecerá no rótulo (à tinta, carimbo, datador, marcação com picotamento, etc.). Lembramos que a data de fabricação e validade deverá sempre ser expressa na forma DD/MM/AA OU Conforme IN 22/2005 - MAPA.

06. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Matéria Prima:

DESCRIÇÃO:

Produto in natureza: mencionar o tipo de carne e a espécie a ser utilizada. Quando for apenas carnes *in natura* não é necessária a menção do peso ou proporção, bastando mencionar sua natureza no campo de **MATÉRIA PRIMA** e suas especificações mais genéricas, se for o caso (ex.: carne de bovino, especificando os cortes que serão comercializados

Produtos formulados: no campo **MATÉRIA PRIMA**, descrever os tipos de carnes e gordura que serão incluídas nas formulações, com a devida medida e seu percentual.

Ingredientes/Aditivos:

DESCRIÇÃO:

Iniciar a descrição dos produtos pelos componentes em maior quantidade, citando a ordem decrescente dessas quantidades. Mencionar as quantidades em Kg ou L e as respectivas porcentagens de cada componente, sendo que a soma final na coluna de **Percentual (%)** deverá resultar 100%. A água deve ser mencionada

como ingrediente. As quantidades máximas dos aditivos utilizados devem seguir a legislação vigente sendo o controle das mesmas responsabilidades da empresa. Descrever formulação aberta e formulação fechada.

07. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

DESCRIÇÃO:

Nesse item deverá ser descrito todo o processo de fabricação do produto da forma mais completa possível, mencionando todas as etapas, passo a passo, temperaturas de setores, câmaras e produtos. O processo deverá ser mencionado conforme os tipos básicos de produtos.

- Carne “in natura”: mencionar todo o abate, desde a recepção dos animais, tempo de descanso regulamentar, banho de aspersão, forma de atordoamento, tempo de sangria, amarração de reto e esôfago, lavagem da cabeça em equipamento adequado, forma de higienização do instrumental (facas, serras) durante o abate e destino dado às condenas e demais despojos. No caso de miúdos, deverão ser descritas as etapas do toailete das vísceras e do “branqueamento” do mondongo, se for o caso. No caso de aves, mencionar todas as etapas incluindo as temperaturas de escaldagem, de resfriamento, teste de absorção de água etc.
- Processados cárneos: mencionar todas as etapas desde a recepção da matéria-prima, armazenamento, desossa, moagem da carne, ordem de adição dos aditivos, tempo das fases de cura, defumação etc.
- Leite e derivados: mencionar desde o recebimento da matéria-prima, análises realizadas, tempo e temperatura de pasteurização do leite, tipo e tempo de salga de queijos, tempo de maturação, temperatura na sala de fatiamento (se for o caso) etc.

Cabe ressaltar que, quando cabível, os produtos devem seguir as normas constantes nos REGULAMENTOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) emitidos pelo MAPA. O Responsável Técnico da Indústria deverá manter-se atualizado quanto a referida legislação.

08. SISTEMA DE EMBALAGEM

Descrever como será realizada a embalagem dos produtos, primária e secundária, citar temperatura ambiente.

09. ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM

Descrever a maneira que os produtos serão estocados, seu fluxo, temperaturas do produto e ambiente. Estocagem diz respeito a estocagem do produto pronto enquanto estiver dentro da indústria. Indicar o local onde fica armazenado o produto depois de pronto (câmara fria, câmara de armazenagem etc.), a forma como se dá a armazenagem (caixas, prateleiras, ganchos etc.) e a temperatura de armazenagem.

10. MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO.

Descrever os autocontroles obrigatórios que a empresa realiza para garantir a qualidade e segurança dos produtos, conforme PAC's. A empresa deverá também indicar a execução de exames médicos nos funcionários e a sua periodicidade. Outras medidas que a empresa adotar visando o controle de qualidade deverão ser

também mencionadas nesse item.

11. TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

Descrever a respeito do tipo de veículo em que o produto é transportado até o ponto de venda, de que forma (caixas, em ganchos etc.) e a temperatura dos produtos e dos veículos.

12. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Descrever documentos tais como notas fiscais, declarações, análises de controle, fichas técnicas.

13. RÓTULO

Anexar o croqui ou rótulo impresso com cores e tamanhos reais a serem utilizados nos produtos.

A tabela nutricional deverá ser assinada pelo responsável da confecção desta, atestando que as informações correspondem ao produto em questão.

Autenticação:

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços dos rodapés.

Observações:

- O formulário para registro de produtos (2 vias), deverá vir acompanhado dos croquis dos respectivos rótulos em meio físico entregue na sede do SIM ou digital enviado por e-mail para endereço sim@lajeado.rs.gov.br.
- Legislações específicas sobre rotulagem estão disponíveis no anexo VIII – Check List Rotulagem ou nos sites oficiais.
- Lembramos que as empresas poderão ser autuadas pelos órgãos normatizadores das legislações citadas em caso de descumprimento das mesmas. Os Responsáveis Técnicos das empresas deverão manter-se atualizados quanto às eventuais mudanças na legislação pertinente.

Confecção:

Para confecção dos rótulos deve ser comunicado ao SIM/DIPOA e os mesmos devem estar deferidos.