



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO

“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, 13 DE FEVEREIRO DE 2025.

O PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ, Sr. George Ciro Monteiro de Farias, Prefeito Municipal de Taperoá - PB, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, em cumprimento às disposições do Protocolo de Intenções, do Contrato de Consórcio Público, do Estatuto do CDS SÃO SARUÊ, resolve:

Art.1º Estabelecer o procedimento operacional que possibilite garantir a padronização do registro, alteração, avaliação e cancelamento dos produtos de origem animal e vegetal dos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipal (SIM).

Art.2º Esta Instrução Normativa se aplica a todos os serviços e estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção municipais dos municípios consorciados e integrados ao Departamento de Inspeção Sanitária do CDS SÃO SARUÊ para o registro, alteração, avaliação e cancelamento dos produtos de origem animal e vegetal.

Art. 3º É obrigação do estabelecimento registrado no SIM solicitar o registro de seus produtos antes de iniciar a produção.

Art. 4º A solicitação e a avaliação para registro, alteração e cancelamento dos produtos de origem animal e vegetal são realizadas por meio do sistema informatizado utilizado pelo SIM e pelo CDS SÃO SARUÊ. Os estabelecimentos são cadastrados no sistema após a emissão do Título de Registro pelo SIM.

DO PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTO REGULAMENTADO

Art.5º Todos os produtos que o estabelecimento pretende fabricar devem ser registrados através do *Memorial Descritivo*, no sistema do CDS SÃO SARUÊ.

§1º Além do memorial, devem ser anexados os croquis de rótulos e demais documentos pertinentes, como fichas técnicas de aditivos, legislações internacionais ou estudos científicos.

§2º A legislação vigente permite o registro sob o mesmo número, de vários croquis de rótulos. Os produtos podem ser registrados sob um único número nos seguintes casos:

- I. Cortes de carne dos animais de abate submetidos ao mesmo processo de fabricação: Ex.01: Carne resfriada de bovino com osso: meia carcaça, quarto dianteiro, paleta, lombo, costela do traseiro; Ex.02: Carne congelada de bovino com osso: meia carcaça, quarto dianteiro, paleta, lombo, costela do traseiro; Ex.03: poderá ser registrado sob um mesmo número produtos com características diferentes (cubos, tiras, bifês, iscas, etc).
- II. Peixes ou camarão, de diferentes espécies ou formas de apresentação, quando possuírem a mesma composição e forem submetidos ao mesmo



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

- processo de fabricação;
- III. Ovos de mesma classificação de peso, desde que descritos e apresentados os diversos tipos de embalagem, quantidades e cores dos ovos. Ex.01: Ovos tipo pequeno- vermelho- contém 30 ovos; Ex.02: Ovos tipo grande- vermelho- contém 30 ovos.
 - IV. Produtos de origem animal que apresentam o mesmo processo de fabricação e formulação divergindo apenas na apresentação e no peso: Ex.01: pesos líquidos 150g, 200g, 500g. Ex.02: fracionado, fatiado, etc.

§3º Nos casos de registro único citado no parágrafo anterior, para o registro no sistema informatizado CDS SÃO SARUÊ, assim como no e-Sisbi (SGE), o estabelecimento deve abrir um único processo e preencher apenas um *Memorial de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal*, anexando todas as versões dos croquis dos rótulos.

Art.6º Os produtos que são isentos de registros deverão ser anexados no sistema informatizado do SIM, mesmo que estes não passem pela aprovação de rotulagem, para fins de lançamentos dos informes mensais de produção.

DO PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTO NÃO REGULAMENTADO

Art.7º Para o registro de produtos não regulamentados, o estabelecimento deve preencher o *Memorial Descritivo* no sistema do CDS SÃO SARUÊ.

Art.8º Os produtos sem regulamentação técnica de identidade e qualidade (RTIQ) deverão seguir as diretrizes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), devendo ser apresentado juntamente com os documentos exigidos para o seu registro:

- I. Proposta de denominação de venda do produto;
- II. Informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- III. Embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;
- IV. Literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

Art.9º Além do memorial, devem ser anexados os croquis de rótulos e demais documentos pertinentes, como fichas técnicas de aditivos.

DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DE REGISTRO DE PRODUTOS

Art.10º Para avaliação do processo de registro de produtos de origem animal e vegetal, o fiscal do SIM deve utilizar como guia o *Check List Guia para Avaliação de Rotulagens* (ANEXO I), entre outras legislações e normativas que venham complementá-las e/ou substituí-las. O fiscal também deve avaliar se o produto pretendido é condizente com a classificação do estabelecimento, se a estrutura (salas, maquinários, equipamentos, fluxo, sistema de frio, entre outros) é compatível com produção, a não ocorrência de contaminação cruzada e se o volume de produção respeita à capacidade estabelecida no memorial aprovado.

Art.11º O parecer técnico da avaliação do processo de registro de produto deve ser preenchido pelo fiscal do SIM através do sistema informatizado do CDS SÃO



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

SARUÊ.

Art.12º Para avaliação do produto não regulamentado, o fiscal deve avaliar o descrito no Art.8º E verificar se o produto possui diretriz cadastrada pelo MAPA. Com base no atendimento da diretriz publicada, o fiscal deve aprovar ou reprovar.

Art.13º Caso a diretriz deste produto não esteja cadastrada, cabe ao fiscal do SIM solicitar a mesma no e-SISBI (SGSI). O deferimento do produto somente pode acontecer após a publicação da diretriz no sistema. Enquanto essa diretriz não estiver cadastrada, o produto não pode ser comercializado pelo estabelecimento.

DA ALTERAÇÃO DOS PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, COMPOSIÇÃO E CROQUI DE RÓTULO

Art.14º Sempre que houver alteração do processo de fabricação, do croqui de rótulo, do registro e/ou da adição de rótulos, o estabelecimento deve solicitar a alteração através do sistema do CDS SÃO SARUÊ, e preencher novamente as informações pertinentes que passaram por alterações e submetê-las novamente para avaliação do SIM.

DA INATIVAÇÃO OU CANCELAMENTO DE PRODUTO

Art.15º O cancelamento do produto ocorre nas situações previstas no Decreto Municipal e devido a suspensão da produção pelo período de 12 (doze) meses.

Art.16º Quando a solicitação de cancelamento for realizada pelo estabelecimento, o mesmo deve enviar um ofício ao SIM. Nas demais situações, o SIM deve emitir um ofício de cancelamento de registro de produto ao estabelecimento.

Art.17º Nesses casos, o sistema CDS SÃO SARUÊ deve ser atualizado com a relação de produtos ativos, inativos e cancelados, bem como o e-SISBI. A rotulagem deve ser apreendida. Para o procedimento de apreensão da rotulagem, deve ser utilizado o formulário de Auto de Apreensão descrito na Instrução Normativa que dispõe sobre os Processos Administrativos.

Art.18º A rotulagem deve ser acondicionada em sacos plásticos ou outro método equivalente e ser lacrada com lacres numerados, que devem ser citados no auto. A rotulagem apreendida deve ficar sob responsabilidade e guarda do estabelecimento. Caso o estabelecimento opte pela destruição da rotulagem, o SIM deve ser comunicado por meio de documento e acompanhar o procedimento.

Art.19º Após o cancelamento, o mesmo número de registro pode ser utilizado para o registro de novos produtos. Para isso, o produto cadastrado anteriormente deve ser inativado no e-SISBI antes do novo ser cadastrado e o sistema CDS SÃO SARUÊ deve conter o histórico de ambos os produtos: o anterior, INATIVO, e o novo, ATIVO.

PRAZO PARA AVALIAÇÃO DOS PRODUTOS NO CDS SÃO SARUÊ E E-SISBI

Art.20º Após o recebimento da solicitação para avaliação do registro de novos produtos ou alterações de processo de fabricação, composição, croquis/rótulos, o fiscal



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

do SIM tem o prazo de 30 (trinta) dias para avaliar e emitir o parecer, que será respondido via sistema CDS SÃO SARUÊ.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 21º Casos omissos serão dirimidos pelo Departamento de Inspeção Sanitária do CDS SÃO SARUÊ e o Serviço de Inspeção Municipal responsável.

Art. 22º Os procedimentos que tratam essa Instrução Normativa serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

Art.23º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.


George Ciro Monteiro de Farias
Presidente do CDS SÃO SARUÊ
Prefeito De Taperoá/PB



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO

“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

ANEXO I



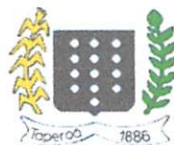
CHECK LIST GUIA PARA AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM
IDENTIFICAÇÃO

Estabelecimento: _____ Nº do SIM: _____
Produto(s): _____
Responsável pela análise: _____ Data da análise: ____/____/____

Este checklist contém os principais itens a serem observados para a avaliação e verificação da rotulagem. Este documento é apenas orientativo, não substituindo a obrigatoriedade de leitura e atendimento à legislação vigente. Itens marcados como “quando aplicável” deverão ser utilizados quando estiver disposto na legislação específica do produto em questão. É dever do fiscal responsável pela avaliação e aprovação da rotulagem consultar a legislação específica de referência e outras que venham a substituí-las.

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR	C	NC	NA
Razão social			
Nome fantasia			
Endereço completo			
Telefone para contato ou SAC (opcional) (Decreto 11.034/22)			
CNPJ ou CPF			
Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA” (Lei 4.502, de 30/11/1964)			
O caso de terceirização da produção constar as expressões “Fabricado por”, “Para”, “Fracionado por”, “Embalado por” (quando aplicável)			

2. DENOMINAÇÃO DE VENDA	C	NC	NA
Denominação de venda, conforme prevista em normativas e/ou no Memorial descritivo de fabricação e rotulagem (RT/Q Portaria SDA nº 744 de 25/01/2023, Decreto nº 9.013, Diretrizes).			
Localizado no painel principal, em destaque, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, de forma clara e legível.			
Em destaque, igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca.			
Tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam.			
Denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou nome regional (opcional). Ex.: Denominação de venda: Linguica de carne suína resfriada. Nome fantasia: Linguica Campeira.			
Para cortes cárneos registrados sob o mesmo Nº no SIM, após a indicação da nomenclatura oficial poderão ser mencionados os nomes consagrados pelo uso, os regionais ou os estrangeiros, respeitando as bases ósseas e muscular correspondentes.			
A forma de apresentação dos cortes e dos miúdos deverá ser informada no painel principal dos respectivos rótulos (Portaria SDA nº 744 de 25/01/2023 MAPA).			
Quando se tratar de cortes de aves, a ausência de pele aderida deverá constar após a indicação da nomenclatura oficial (Portaria SDA nº 744 de 25/01/2023 MAPA).			
Quando se tratar de cortes de suínos, a presença de pele aderida deverá constar após a indicação da nomenclatura oficial (Portaria SDA nº 744 de 25/01/2023 MAPA).			
Utilização do nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional (IN 53 de 01/09/2020).			
A denominação de venda será carne moída, seguida da informação sobre a forma de sua conservação e da espécie animal da qual foi obtida. Em caso de carne moída composta por diferentes espécies, estas devem ser informadas na denominação de venda do produto. É facultativo declarar o corte utilizado para a obtenção da carne moída, quando o produto for obtido exclusivamente das massas musculares que o constituem. No caso de produto obtido da mistura de cortes de carne, é facultativo declarar os ingredientes utilizados, mas caso sejam indicados, torna-se obrigatória informar a composição de cada corte na denominação de venda do produto (Portaria nº 964/2022).			
Expressão “Tipo”, quando aplicável conter a expressão “tipo”, com letras de igual tamanho, realce e visibilidade àquelas empregadas na denominação, quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas (RDC nº 727/2022 ANVISA).			
Rotulagem múltipla. Somente para fins industriais.			



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

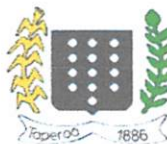
Nº XXXII



CONSORCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SAO SARUE



3. LISTA DE INGREDIENTES E ADITIVOS	C	NC	NA
Ingredientes permitidos para o produto, de acordo com a legislação vigente do produto, em acordo com o memorial de fabricação e rotulagem, RTIQ, diretriz.			
Expressão "ingredientes" ou "Ingr."			
A lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos alimentares devem ser declarados após os demais ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de, pelo menos, uma das seguintes informações: nome completo do aditivo alimentar ou INS (RDC nº 727/2022, art. 12).			
No caso de aditivos alimentares com a mesma função tecnológica, a declaração na lista de ingredientes pode ser agrupada por função, seguida da relação dos respectivos aditivos alimentares.			
Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade (RDC nº 727/2022).			
A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (IN nº 211/2023- ANVISA e RTIQ).			
Os ingredientes compostos definidos em normas específicas ou do Codex Alimentarius podem ser declarados como tais, desde que venham seguidos da relação, entre parênteses, de seus ingredientes, em ordem decrescente de proporção. Os ingredientes compostos de que trata este item e que representem menos do que 25% (vinte e cinco por cento) do alimento não precisam ser declarados com a relação, entre parênteses, dos seus ingredientes, exceto pelos aditivos alimentares que desempenham uma função tecnológica no produto acabado. (IN nº 727, 2022).			
O uso de maltodextrina só é permitido em produtos regulamentados caso o respectivo RTIQ apresente autorização expressa do seu uso. Isso inclui o uso de maltodextrina de maneira indireta (em mixes de condimentos e aditivos).			
Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial, verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes.			
4. CONTEÚDO (VOLUME/PESO)	C	NC	NA
Deve constar no painel principal, a quantidade nominal do conteúdo do produto. Quando a indicação quantitativa não puder constar na vista principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo, duas vezes superior ao estabelecido nas Tabelas II e III da Portaria nº 249/2021).			
Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso ou área do rótulo (Portaria INMETRO nº 249/2021).			
Para produtos comercializados em unidades legais de massa: "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou "PESO LÍQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso Lq."			
Para produtos comercializados em unidades legais de volume: "CONTEÚDO" ou "Conteúdo" ou "Volume Líquido"			
Para produtos comercializados em unidades legais de volume: "CONTEÚDO" ou "Conteúdo" ou "Volume Líquido"			
Para produtos comercializados em número ou unidades: "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "Contém". (Portaria INMETRO nº 249, de 09 de junho de 2021).			
Expressão "DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR" para queijos e carnes que desidrata, no ponto de venda.			
A indicação quantitativa dos produtos pré-medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI), de acordo com a Portaria INMETRO nº 249, de 09 de junho de 2021, item 2.6.			
"PESO DA EMBALAGEM", exceto para pré-medidos. A indicação do peso da embalagem poderá ser impressa no próprio rótulo ou envoltório acondicionador, de forma permanente, ou através de aposição de etiquetas datilografadas, carimbadas ou manuscritas. Tolerar-se para efeito da indicação do peso da embalagem, um erro máximo de um grama para mais, quando esse peso não ultrapassar o valor de dez gramas. Acima de dez gramas, o erro máximo tolerado é de dez por cento 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 340/2021).			
Os produtos que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso 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".			



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ



“PESO LÍQUIDO”- Os produtos cárneos (embutidos ou não, frescos, secos, salgados, curados e crus ou cozidos) pré-embalados, devem trazer a indicação da quantidade líquida, em caráter obrigatório, no ponto de venda ao consumidor final. Excetuam-se, os produtos comercializados a granel, pesados sem qualquer embalagem, em quantidade determinada pelo consumidor final (Portaria INMETRO nº 327/2021).			
Expressão “VENDA POR PESO” para os produtos cárneos 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. Para fins de viabilização, o fabricante ou acondicionador deverá informar o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização. O peso da embalagem não poderá ser superior ao declarado (Portaria INMETRO nº 327/2021).			
Serão considerados como parte integrante do produto cárneo embutido, para fins de determinação da quantidade líquida, as tripas naturais ou artificiais, a cera que o envolver ou qualquer outro tipo de envoltório inerente ao processo ou tecnologia de sua elaboração (Portaria INMETRO nº 327/2021).			
A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter peso máximo de 1 Kg (um quilograma). Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg (um quilograma), desde que a espessura do bloco seja igual ou menor que 15 cm (quinze centímetros), sendo vedada a sua venda a varejo.			
Os dizeres “PROIBIDA A VENDA A VAREJO” deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo, quando as embalagens tiverem peso superior a 1kg (um quilograma). É proibido o fracionamento de carne moída no mercado varejista. Os dizeres “PROIBIDO O FRACIONAMENTO” deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo (Portaria nº 064/2022 MAPA).			
Produtos de origem animal com conteúdo padronizado: leite líquido e manteiga (Portaria nº 251/2021 INMETRO).			

5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO	C	NC	NA
Indicação das temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo é aplicado para produto de origem animal que pode se alterar depois de abertas suas embalagens (RDC nº 727/2022).			
Deve ser indicado que o prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, e pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões “validade a -18°C (freezer) ...”, “validade a - 4°C (congelador) ...”, e “validade a 4º C (refrigerador) ...”, seguida da declaração da data de validade.			

6. DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE	C	NC	NA
Prazo de validade- conforme o art. 31 da RDC 727/2022.			
Lote- a declaração da identificação do lote deve ser realizada de forma visível, legível e indeleável, por meio da letra “L” seguida de um código chave, ou da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, seguidas, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano. O lote deve ser determinado pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios. O código chave deve estar disponível para consulta da autoridade competente (RDC nº 727/2022).			

7. IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SIM	C	NC	NA
Carimbos conforme os modelos oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM.			
Tamanho do carimbo SIM de acordo com o volume de produto acondicionado.			
Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com a sigla correta “Registro na Secretaria de Agricultura de ... sob o nº XXX/XXX”.			
Comercialização Consorcial conforme Resolução Administrativa do CONSISA e Portaria MAPA nº 672 de 8 de abril de 2024.			
Registro Único (Portaria nº 558/2022).			

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	C	NC	NA
A tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de valor energético, carboidratos, açúcares totais; açúcares adicionados; proteínas; gorduras totais; gorduras saturadas; gorduras trans; fibra alimentar; sódio; qualquer outro nutriente ou substância bioativa que seja objeto de alegações nutricionais; de alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde; qualquer outro nutriente essencial adicionado ao alimento, conforme Portaria SVS/MS nº 31, de 1998, cuja quantidade, por porção, seja igual ou			



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ



maior do que 5% do respectivo VDR definido no Anexo II da Instrução Normativa- IN nº 75, de 2020, e qualquer substância bioativa adicionada ao alimento			
A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada com base no produto tal como exposto à venda por: 100 gramas (g), para sólidos ou semissólidos, ou 100 mililitros (ml), para líquidos, e 1/2 porção do alimento definida no Anexo V da Instrução Normativa- IN nº 75, de 2020 e medida caseira correspondente.			
A declaração da tabela de informação nutricional deve estar localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes (RDC nº 429/2020).			
A tabela de informação nutricional não pode estar em áreas encobertas, locais deformados, como áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras (RDC nº 429/2020).			
No caso de embalagens com múltiplos lados com ângulos obtusos em que é possível seguir a informação do rótulo pelos ângulos, dois ou mais painéis podem ser considerados superfícies contínuas (RDC nº 429/2020).			
VDR valores diários de referência (VDR) para fins de rotulagem nutricional dos alimentos em geral conforme Anexo II da IN 75/2020.			
Quando a quantidade de valor energético, carboidratos e demais constituintes da tabela nutricional for não significativa, o %VD deve ser declarado como zero, conforme Anexo IV da Instrução Normativa- IN nº 75, de 2020.			
Aos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial e produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação não se aplica a expressão de quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes do anexo IV da Instrução Normativa- IN nº 75, de 2020, conforme IN 429/2020.			
A declaração deve ser acompanhada da seguinte nota de rodapé: “Percentual de valores diários fornecidos pela porção (IN nº 75, de 2020).”			
Arredondamento e expressão das quantidades na tabela de informação nutricional conforme Anexo III da IN 75/2020.			
Modelos para declaração da tabela de informação nutricional conforme anexo IX da IN nº 75/2020.			
Requisitos específicos para formatação da declaração simplificada da informação nutricional conforme anexo X da IN 75/2020.			
Nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos e as respectivas abreviações, ordem, indentação e unidades de medida para declaração da tabela de informação nutricional conforme anexo XI da IN 75/2020.			
Empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco (RDC nº 429/2020).			
Empregar espaçamento entre linhas de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes (RDC nº 429/2020).			
Usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado (RDC nº 429/2020).			
Requisitos específicos para formatação da tabela de informação nutricional conforme anexo XII da IN 75/2020.			
Modelo linear de declaração da tabela de informação nutricional conforme anexo XIII da IN 75/2020.			
Limites de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal conforme anexo XV da IN 75/2020.			
Lista de alimentos cuja declaração da rotulagem nutricional frontal é vedada conforme anexo XVI da IN 75/2020.			
Requisitos específicos para formatação da rotulagem nutricional frontal conforme anexo XVIII da IN 75/2020. Orientações devem ser verificadas no art. 21 da RDC 429/2020.			
Termos autorizados para declaração de alegações nutricionais conforme anexo XIX da IN 75/2020.			
No caso dos alimentos para dietas com restrição de lactose, a tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de lactose e de galactose conforme RDC 429/2020.			

9. DIZERES OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO	C	NC	NA
CONTEM GLUTEN ou "NÃO CONTEM GLUTEN" para todos os produtos em destaque, nítido e de fácil leitura. (LEI Nº 10.674, DE 18 DE MAIO DE 2003).			
A expressão do glúten deve estar indicada após as informações de: 1. Alérgicos 2. Lactose			
Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua, suína e de aves (RDC nº 727/2022).			
Adição de aromas de acordo RDC nº 725/2022, a tabela do informe técnico nº 29 da ANVISA			



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ



(2007) não está vigente mas pode ser utilizado como orientação)			
A informação no rótulo do produto de origem animal, com adição de óleo vegetal ou de gordura vegetal, requer a indicação das respectivas expressões "CONTEM OLEO VEGETAL" ou "CONTEM GORDURA VEGETAL", logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes, tanto no corpo como na cor das letras, sem intercalação de dizeres ou desenhos, e com letras em caixa alta e em negrito (IN 449/2022).			
Leites- Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006).			
Bebidas Lácteas- Dizeres obrigatórios (RTIO- IN nº 16, 23/08/2005).			
Iogurte- Dizeres obrigatórios (RTIO- IN nº 46/2007), entre outras informações.			
Ovos- informações obrigatórias para rótulo (RDC nº 727/2022).			
Doce de Leite "exclusivo para uso industrial" (Portaria nº 354, 04/09/1997).			
Instruções de preparo (instrução para descongelamento - IN22/05).			
Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC 35/2009).			
"CONTEM LACTOSE" com os dizeres em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes antes ou após os alérgicos, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes.			
Requisitos de alimentos para dietas com restrição de lactose (RDC nº 715/2022).			
Declaração de Alérgicos: caso sejam ou contenham um dos alimentos listados na RDC nº 727/2022 ou seus derivados, apresentam a declaração "ALERGICOS: CONTEM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES); "ALERGICOS: CONTEM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES); OU "ALERGICOS: CONTEM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS" SE HOUVER PRESENCIA NÃO INTENCIONAL (CONTAMINAÇÃO CRUZADA) USA-SE "ALERGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)". os dizeres devem estar em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. Imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes (RDC nº727/2022).			
Na rotulagem do mel deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade" (RIISPOA, Art. 480).			
Mel de uso industrial: deve conter a expressão "proibida a venda fracionada" e não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal (RIISPOA, Art. 481).			
A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RIISPOA, Art. 456).			
A quantidade de água adicionada for superior a 3%, deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RIISPOA, Art. 456).			
A água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando fizer parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos estarem declarados como tais, na lista de ingredientes: não é necessário declarar a água e outros componentes voláteis, que se evaporam durante a fabricação.			
Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens. O disposto não se aplica aos condimentos e às especiarias (RIISPOA, Art. 455).			
Produtos cárneos temperados: Condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declarada no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda (IN nº 17/2018, art. 12).			
Os alimentos que sofrerem alterações na sua composição devem conter uma das seguintes declarações: NOVA FORMULA; NOVA COMPOSIÇÃO; NOVA RECEITA em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo, e altura mínima de 2 mm. Essa informação não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. (IN nº 67/2021).			
10. DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS	C	NC	NA
Conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento (RDC 727/2022).			
Atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas (RDC 727/2022).			
Destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de			



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO

“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSORCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SAO SARUE



alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas (RDC 727/2022).			
Destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas (RDC 727/2022).			
Destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas (RDC 727/2022).			
Ressaltar 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 alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica (RDC 727/2022).			
Ressaltar 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 alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica (RDC 727/2022).			
Ressaltar 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 alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica (RDC 727/2022).			
As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano (RDC 727/2022).			
Sempre que existentes imagens nos rótulos ou nas embalagens devem estar acompanhadas de uma das seguintes expressões: "IMAGEM ILUSTRATIVA" ou "IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA" ou "SUGESTÃO DE USO" ou "SUGESTÃO DE PREPARO" ou "SUGESTÃO PARA SERVIR". As imagens devem seguir todas as regras básicas de rotulagem e não podem contrariar nenhum dos itens obrigatórios de rotulagem ou qualquer legislação vigente.			

11. ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA	C	NC	NA
Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas (RISPOA, 2017).			
Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades- SI) e Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos (Portaria nº 590/2013 INMETRO).			
Em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, e com tamanho mínimo de letras e números de 1 (um) milímetro (mm), quando não especificado em contrário (RDC nº 727/2022).			

12. MEMORIAL DESCRITIVO DE ROTULAGEM	C	NC	NA
Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente.			
A composição do produto de acordo com o RTIQ ou diretriz.			
Uso de aditivos dentro dos limites estabelecidos.			
O processo descrito atendendo aos regulamentos oficiais específicos.			
Descrição do processo de fabricação e fluxo condizentes com o feito in loco.			