ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS

GABINETE DA PREFEITA
LEI Nº 6.751, DE 17 DE OUTUBRO DE 2019.

Dispõe sobre as infrações e penalidades administrativas em matéria de produção e manufatura de produtos de origem animal, e dá outras providências.

A Prefeita de Pelotas, Estado do Rio Grande do Sul.
Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei.

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Os estabelecimentos industriais ou entrepostos de produtos de origem animal instalados no Município de Pelotas ficam sujeitos ao regime de penalidades administrativas em matéria de produção e manufatura de produtos de origem animal estabelecido nesta Lei.

Parágrafo único. As penalidades por infração sanitária serão imputáveis ao estabelecimento ou seu responsável legal.

Art. 2º Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

I – notificação/advertência;
II – multa;
III – multa diária;
IV – apreensão de produto;
V – suspensão de fabricação de produto;
VI – interdição parcial ou total do estabelecimento;
VII – suspensão das atividades; e
VIII – cancelamento do Registro do estabelecimento.

Art. 3º A pena de multa pecuniária consiste no pagamento de valores que serão fixados em moeda corrente, os quais poderão ser reajustados anualmente mediante publicação de Decreto do Poder Executivo Municipal conforme a média anual do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) ou outro índice que vier o suceder, tendo como valores de referência para o primeiro ano os constantes na tabela abaixo:

I – infrações leves: de R$ 500,00 a R$ 2.000,00;
II – infrações graves: de R$ 2.001,00 a R$ 5.000,00; e
III – infrações gravíssimas: de R$ 5.001,00 a R$ 30.000,00.

§1º Em caso de o infrator cometer a mesma infração, o valor da multa poderá ser dobrado a cada reincidência.

§2º A multa diária será aplicada nas hipóteses em que notificado ou advertido a fazer cessar a irregularidade, o estabelecimento deixar de fazê-lo no prazo fixado.

Art. 4º Para imposição das penas administrativas e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

I – ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
II – gravidade dos fatos, tendo em vista as consequências para a saúde pública; e
III – antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo único. Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não tenha ocorrido.

Art. 5º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I – a compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;
II – a iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;
III – ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, ou em cumprimento de ordem de autoridade superior, para a execução material da infração;
IV – ter o agente confessado espontaneamente, perante a autoridade sanitária, a autoria da infração; e
V – ser o infrator primário na transgressão da referida infração.

Art. 6º São consideradas circunstâncias agravantes:

I – ser o infrator reincidente na mesma infração;
II – ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo de produto elaborado, distribuído ou comercializado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;
III – ter a infração consequências danosa à saúde pública;
IV – tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo; e
V – ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, adulteração, fraude, falsificação ou má-fé.

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 7º Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 8º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública, desde que estes não sejam levados a comercialização.

CAPÍTULO II
DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS SANITÁRIAS E DAS PENALIDADES

Art. 9º As infrações sanitárias classificam-se em:

I – Infrações Leves:
a) deixar de observar as regras de obtenção, alteração ou cancelamento de registro perante o Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
b) construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
c) utilizar produtos de sanitização não aprovados previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
d) Manter estabelecimento em funcionamento sem Certificado de Controle de Pragas em local visível ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
e) Manter estabelecimento sem a devida higienização das caixas de sedimentação ou sem sua ligação à rede de esgoto;
f) ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenamento de produtos;
g) elaborar, manufaturar ou armazenar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
h) manter matéria-prima ou produtos de origem animal no local durante os processos de higienização ou sanitização;
i) deixar de identificar ou distinguir os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis; e
j) expedir produtos sem rótulos ou cujas embalagens, rótulos ou carimbos não tenham sido registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

II – Infrações Graves:
a) manter estabelecimento em funcionamento sem a observância das condições higiênico-sanitárias;
b) deixar de observar o bem-estar animal;
c) manter animais domésticos, tais como cães e gatos, nos ambientes destinados à produção e manipulação de produtos de origem animal;
d) expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas ou utilizar produtos fora do prazo de validade;
e) Corromper, adulterar, falsificar ou alterar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
f) Importar, vender, expor, depositar ou distribuir substância ou produto fora da validade, em condições impróprias para o consumo, nocivo à saúde ou com reduzido valor nutritivo;
g) Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida; e
h) Não quitar junto à repartição arrecadadora as taxas de registro e inspeção sanitária, instituídas pelo Art. 8º da Lei Municipal nº 6.643/2018 e publicadas em diário oficial na forma de tabela contida no Anexo VIII do Decreto nº 6.163/2019.

III – Infrações Gravíssimas:
a) Fraudar registros sujeitos a verificação do SIM;
b) Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes a quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
c) Embaraçar a ação dos servidores do SIM;
d) Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou oferecer vantagem indevida a servidor do SIM;
e) Produzir, comercializar ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
f) Não realizar o recolhimento de produtos que possam provocar risco à saúde ou aos interesses do consumidor; e
g) Abater animais sem a presença do fiscal ou do servidor oficial.

Art. 10 Para efeito de apreensão ou aplicação de penalidades, além dos casos específicos previstos nesta lei, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I – se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
II – apresentarem-se com prazo de validade estipulado pelo fabricante expirado ou vencido;
III – forem adulterados, fraudados ou falsificados;
IV – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
V – não estiverem de acordo com o as normas de Boas Práticas de Fabricação; e
VI – contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 11 Além dos casos específicos previstos nesta lei, são consideradas passíveis de penalização as adulterações, fraudes ou falsificações assim definidas:

I – Adulterações:
a) elaboração de produtos em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas em Manual de Boas Práticas de Fabricação;
b) emprego de matéria-prima alterada ou impura no preparo dos produtos destinados ao consumo;
c) emprego de substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;
d) utilização de colorantes, aromatizantes, espessantes ou conservantes sem prévia autorização e sem prévia descrição nos rótulos; e
e) alteração dolosa da data da efetiva fabricação.
Multa no valor de R$ 500,00 a R$ 2.000,00 e apreensão de produto.

II – Fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;
b) manipulação e elaboração de produtos com intenção deliberada de estabelecer falsa aparência aos produtos fabricados;
c) supressão de um ou mais elementos ou a substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
d) conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas; e
e) especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.
Multa no valor de R$ 2.001,00 a R$ 5.000,00 e apreensão de produto.

III – Falsificações:
a) elaboração, preparo ou exposição de produtos destinados ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
b) utilização de denominações, produtos ou qualidades diferentes das fórmulas previamente aprovadas;
c) produção, fabricação, armazenamento, transporte, exposição, comercialização, divulgação ou entrega para consumo de produto em desacordo com a legislação vigente e/ou sem o devido registro no SIM ou em órgão competente.
Multa no valor de R$ 5.001,00 a R$ 30.000,00 e apreensão de produto.

CAPÍTULO III
DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS
DE AUTUAÇÃO E APLICAÇÃO DE PENALIDADE

Art. 12 Constatada qualquer infração às normas previstas em matéria de produção e manufatura de produtos de origem animal, a autoridade administrativa vinculada ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM lavrará auto de infração.

§1º O auto de infração a que se refere o *caput* deve conter:
I – descrição clara e circunstanciada da ocorrência;
II – indicação do dispositivo legal infringido e da penalidade prevista para o caso;
III – dia, local e hora da lavratura;
IV – cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ e endereço do estabelecimento autuado, bem como, nome e Cadastro de Pessoas Físicas – CPF do responsável pelo estabelecimento; e
V – assinaturas do infrator, de seu representante legal ou de seu preposto e, quando o primeiro se negar a assinar, por duas testemunhas, bem como, assinatura do servidor do SIM responsável pela autuação.

§2º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade no ato.

§3º A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias. A primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador do SIM e a terceira ao arquivo do SIM.

§4º Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será consignada a recuso no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 13 O infrator poderá protocolar defesa administrativa em até 15 (quinze) dias após a notificação da lavratura do auto de infração.

§1º Recebida a defesa ou transcorrido o prazo do *caput* sem manifestação do estabelecimento autuado, o auto de infração será apreciado pela autoridade administrativa e julgada sua consistência.

§2º A apreciação do auto de infração e o julgamento da defesa prevista no *caput* caberá, em primeira instância, ao Coordenador do

SIM e, na hipótese de interposição de recurso administrativo, por uma comissão especial designada pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, composta por servidores da SDR, sendo pelo menos um funcionário técnico lotado no SIM.

§3º Em caso de impedimento do Coordenador do SIM em julgar a primeira instância, caberá defesa da decisão de primeira instância à Comissão prevista §2º e em última instância ao Prefeito Municipal.

§4º O infrator poderá protocolar recurso da decisão da primeira instância em até 10 (dez) dias após a ciência da decisão administrativa.

Art. 14 Ultimado o processo, e uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou julgados inconsistentes os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final baseada na prova técnica produzida nos autos do processo administrativo, dando ciência ao infrator e promovendo a aplicação das penalidades cabíveis.

Art. 15 A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, fixando-se, quando for o caso, prazo para o cumprimento das medidas necessárias à cessação da irregularidade, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta, ser novamente penalizado pelo mesmo motivo, caso não adotadas as medidas determinadas pela autoridade administrativa.

CAPÍTULO IV
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 16 As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 180 (cento e oitenta) dias, prorrogáveis por igual período mediante solicitação por escrito, para se adequarem às normas previstas na presente lei, pena de suspensão das atividades e cancelamento do registro do estabelecimento.

Art. 17 Nos casos omissos de descumprimento do disposto na presente lei, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos na Lei Federal nº 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituir.

Parágrafo único. Fica criado o Termo de Compromisso de Regularização a ser assinado pelo estabelecimento, através do qual serão estipuladas as condições e os prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

Art. 18 Os valores arrecadados a título de multas ou penalidade pecuniárias decorrentes desta lei serão destinados ao Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural.

Art. 19 As despesas decorrentes desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias.

Art. 20 Revogadas as disposições em contrário esta Lei entrará e vigor na data de sua publicação.

Gabinete da Prefeita de Pelotas, em 17 de outubro de 2019.

PAULA SCHILD MASCARENHAS
Prefeita

Registre-se. Publique-se.

ABEL DOURADO
Secretário de Governo

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XX, DE XX DE XX DE 20XX.

Estabelece normas técnicas gerais para promoção da educação sanitária e de combate à clandestinidade.

Considerando a necessidade de combater a ilegalidade do abate e comercialização de animais e produtos sem a fiscalização municipal, estadual ou federal;

Considerando a ausência de observância do bem-estar animal em abates clandestinos;

Considerando o risco à saúde pública nas hipóteses de consumo e transporte de animais em desacordo com a legislação sanitária em vigor.

O Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, no uso das atribuições que lhe são conferidas, faço publicar a presente Instrução Normativa que atribui à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural (SDR), por meio do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), a obrigação de promover ações visando estimular a educação sanitária e mitigar a clandestinidade de abate de animais, através de parcerias e atuação direta dos órgãos públicos municipais junto à comunidade local e produtores.

Art. 1º Com o escopo de estimular a educação sanitária e mitigar a clandestinidade de abate de animais, o Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural designará uma equipe de vigilância ativa para as propriedades rurais, feiras e exposições de produtos de origem animal no âmbito do Município de Pelotas.

§1º A prioridade e a frequência das vistorias serão pautados por análise de risco dos produtos comercializados e pelo recebimento de denúncias junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

§2º Na hipótese de serem encontrados produtos em desacordo com a legislação vigente, estes serão apreendidos e descartados, conforme artigo 37 e 40 do Decreto Municipal nº 6.163/2018.

§3º O produtor ou feirante que reincidir na infração poderá ter sua licença cassada conforme Decreto nº 6.124/2018

Art. 2º Durante os atos de fiscalização será exigida comprovação da procedência dos animais e/ou da matéria-prima, por meio de GTA e/ou nota fiscal.

§1º O estabelecimento que se negar a fornecer a documentação solicitada, estará sujeito à suspensão da licença para produzir.

§2º O estabelecimento que não respeitar a legislação vigente, estará sujeito à condenação da matéria-prima e produtos.

Art. 3º Serão firmadas parcerias com órgãos de fiscalização, tais como, Vigilância Sanitária, Guarda Municipal, Patrulha Ambiental – PATRAM e Brigada Militar para ações como *blitz* de fiscalização de trânsito, visando identificar veículos de transporte irregular de produtos de origem animal.

Parágrafo único. As parcerias poderão incluir ações de educação em escolas e eventos municipais.

Art. 4º Será criado um canal de “Disque Denúncia”, para denúncias de abates e produtos de origem animal, irregulares.

Art. 5º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Pelotas, xx de xxxxx de 20xx.

_____

Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XX, DE XX DE XXXXX DE 20XX.

Estabelece as normas oficiais para rotulagem e embalagem dos produtos de origem animal registrados no serviço de inspeção municipal – SIM.

O Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, no uso das atribuições que lhe são conferidas, faço publicar a presente instrução Normativa, tendo por objetivo estabelecer as regras para rotulagem e

embalagem de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 1º Todos os produtos expedidos ou entregues ao comércio pelos estabelecimentos de manipulação de produtos de origem animal devem ser identificados por meio de rótulos registrados no junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo estes destinados ao consumo direto ou a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo único. Cabe à empresa fabricante registrada no Serviço de Inspeção Municipal – SIM o atendimento à legislação vigente em matéria de rotulagem e industrialização de produtos de origem animal, bem como o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado.

Art. 2º Os processos de registro de rotulagem devem ser protocolados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM através da entrega de documentação específica conforme Anexo III do Registro de Rótulos contido no Decreto Municipal nº 6.163/2018.

§1º Para a solicitação do registro do produto (rotulagem) é necessário preencher as informações solicitadas de acordo com o referencial presente nesta IN através do Anexo I.

§2º No caso de produtos cárneos in natura, não formulados, a nomenclatura deve ser uniformizada pela Resolução DIPOA/SDA nº 01/2003.

§3º Quando se trata do registro de produtos para os quais conste na legislação vigente Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ conforme tabela no Anexo I e, no caso de produtos que não possuam RTIQ, a análise final e o registro ficam sob responsabilidade do DIPOA. Em todos os casos deve constar no processo de registro o parecer do coordenador do DIPOA.

§4º Podem ser anexos documentos pertinentes à avaliação do processo, como a certificação para produtos orgânicos, autorização de uso da marca de terceiros, laudos de análises etc.

Art. 3º Todos os rótulos de produtos de origem animal devem passar pelo processo de análise e aprovação a anteceder sua expedição ou comercialização.

Art. 4º Para sua aprovação, os produtos devem possuir em seus rótulos ou embalagens as informações obrigadas pela legislação em vigor.

Parágrafo único. O Anexo I da presente Instrução Normativa exemplifica os pontos de registro de rotulagem para fins de padronização.

Art. 5º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Pelotas, xx de xxxxx de 20xx.

_____
Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural

ANEXO I DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XX, DE XXXXX DE 20XX.

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

1.1 Os produtos de origem animal embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:
1.1.1 Utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possam 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;
1.1.2 Atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

1.1.3 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;
1.1.4 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;
1.1.5 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;
1.1.6 Indique que o produto de origem animal possui propriedades medicinais ou terapêuticas;
1.1.7 Aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

1.2 Quando os produtos de origem animal são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter produtos de origem animal com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do produto de origem animal 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.

1.3 A rotulagem dos produtos de origem animal deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento.

2. APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA
2.1 No painel ou expositor de venda de produtos regulamentados pela presente Instrução, deve constar a denominação de venda do produto de origem animal, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, 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.
2.1.1 O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação da denominação (nome) de venda do produto de origem animal e dos conteúdos líquidos, não será inferior a 1mm.

2.2 Caso a presente Instrução Normativa ou um regulamento técnico específico do produto não determine de modo diverso, a rotulagem de produto de origem animal embalado deve apresentar, obrigatoriamente, as informações elencadas no item “3”.

3. DENOMINAÇÃO (NOME) DE VENDA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL
3.1 O nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam;

3.2 A denominação (nome) de venda do produto de origem animal deve ser indicada no rótulo de acordo com a estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto.

3.3 A denominação (nome) ou a denominação e a marca do produto de origem animal deverá estar de acordo com os seguintes requisitos:

3.3.1 Poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas na alínea “3.1”;

3.3.2 Poderão constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro com respeito à natureza e condições físicas próprias do produto de origem animal, as quais devem estar junto ou próximas da denominação (nome) do produto de origem animal, por exemplo, tipo de cobertura, forma de

apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido. Por exemplo:

3.3.2.1 No caso de queijos condimentados, quando for adicionado apenas um condimento ao queijo, deverá ser citado na denominação de venda. Exemplo: QUEIJO MUSSARELA COM PIMENTA.

3.3.2.2 Se for adicionado mais de um condimento, não há necessidade de mencionar todos eles na denominação de venda, podendo ser utilizada apenas a expressão “condimentado”. Exemplo: QUEIJO MUSSARELA CONDIMENTADO.

3.3.3 Após a qualidade e natureza do alimento deve ser identificado o método de conservação caso o produto seja RESFRIADO ou CONGELADO. Por exemplo: Peito de frango temperado RESFRIADO/CONGELADO.

3.3.4 A nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves, coelhos, suínos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais, deve ser baseada na *Resolução nº 1, de 9 de janeiro de 2003, do MAPA.*

4. LISTA DE INGREDIENTES

4.1 A lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS (Sistema Internacional de Numeração);

4.2 Com exceção de produtos de origem animal com um único ingrediente (por exemplo: carne resfriada, leite pasteurizado, peixe cru resfriado e outros) deve constar do rótulo uma lista de ingredientes;

4.3 A lista de ingredientes deve constar do rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o especificado abaixo:
4.3.1 Todos os ingredientes deverão constar em ordem decrescente da respectiva proporção;
4.3.2 Quando um ingrediente for um produto de origem animal elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;
4.3.3 Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% (vinte e cinco por cento) do produto de origem animal, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;
4.3.4 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;
4.3.5 Quando se tratar de produtos de origem animal desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, por meio da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no produto de origem animal reconstituído. Nestes casos, deverá ser incluída a seguinte expressão: “Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo”;
4.3.6 No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas poderão ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: "em proporção variável".
4.3.7 Os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Esta declaração deve constar de:
4.3.7.1 a função principal ou fundamental do aditivo no produto de origem animal;
4.3.7.2 seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração), ou ambos.
4.3.7.3 quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro,

agrupando-os por função.
4.3.7.4 os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes.
4.3.7.5 alguns produtos de origem animal devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado, o que deve ser indicado em Regulamento Técnico Específico.

5. CONTEÚDO LÍQUIDO
5.1 O conteúdo líquido devem ser indicado no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico;

5.2 Produtos obtidos por processo de fabricação que não permita a padronização do peso deverão indicar no rótulo: “deve ser pesado em presença do consumidor”.
5.2.1 Os produtos de leite e derivados, não contidos em invólucros de metal, de madeira, de plástico ou de vidro e que possam perder peso de maneira acentuada devem trazer, no rótulo ou revestimento, a indicação em destaque: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também de forma bem visível, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".
5.2.2 Os produtos de carne ou derivados, inclusive em conserva, que não estejam contidos em invólucros de metal, de madeira, de plástico ou de vidro, e que, por sua natureza, possam sofrer perda sensível de peso (tais como presunto, produtos salgados, defumados e outros), deverão trazer, no rótulo ou revestimento (de papel celofane, papel alumínio ou similar), a indicação bem visível "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também, de forma bem visível, o peso da embalagem, em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

6. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM

6.1 Deverá ser indicado:
6.1.1 Categoria do estabelecimento: de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no SISPOA-SIM;
6.1.2 Número de folhas;
6.1.3 Atuação;
6.1.4 Natureza de solicitação;
6.1.5 Identificação do SIM do estabelecimento;
6.1.6 Número de registro do rótulo; e
6.1.7 Data de entrada no SIM.

6.2 Deverá ser endereçada a seguinte requisição: “*Senhor coordenador, a firma abaixo qualificada, através do seu responsável legal e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado nessa coordenadoria o atendimento da solicitação especificada neste documento*.”

6.3 Deverá ser identificado:
6.3.1 Razão social:
6.3.2 CNPJ ou CPF;
6.3.3 Classificação do estabelecimento;
6.3.4 Endereço;
6.3.5 Bairro;
6.3.6 CEP;
6.3.7 Município; e
6.3.8 UF.

6.4 Deve ser assinalada a natureza da solicitação:
6.4.1 Aprovação prévia;
6.4.2 Registro;
6.4.3 Alteração do rótulo;
6.4.4 Alteração de processos de fabricação e/ou composição de produtos;
6.4.5 Plano de marcação; e
6.4.6 Cancelamento.

6.5 Deverá ser identificado o produto:
6.5.1 Nome do produtor; e
6.5.2 Marca.

6.6. O rótulo deverá ser classificado como:

6.6.1 Impresso, gravado, relevo, litografado, etiquetado ou gravado a quente.

6.7 A embalagem deverá ser classificada como lata, papel, plástico ou embalagem natural.

6.8 Quantidade e forma de identificação ou quantidade de produto acondicionado/unidade de medida
6.8.1 Data de fabricação ou embalagem (local e forma de indicação).

6.9 Composição do produto
6.9.1 Matéria-prima;
6.9.2 Ingredientes;
6.9.2.1 Expressões como “Contém glúten” ou “Não contém glúten”
6.9.2.2 Expressão “Contém Gordura Vegetal”;
6.9.2.3 “Aromatizado Artificialmente”, quando o produto utilizar aroma artificial”;
6.9.2.4 “Sabor Artificial de...” (completando com o sabor), na denominação de venda;
6.9.2.5 “Contém aromatizante” quando o produto utilizar aromas naturais;
6.9.2.6 “Sabor de...” (completando com o sabor), na denominação de venda e “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural” quando o produto utilizar aromas sintéticos idênticos aos naturais; e
6.9.2.7 “Sabor artificial de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e “Colorido artificialmente” quando o produto utilizar corantes artificiais.

6.10. Descrição do sistema de embalagem;

6.11. Descrição da forma de armazenamento;

6.12. Descrição dos métodos de controle de qualidade e conservação;

6.13. Descrição do transporte do produto para o mercado de consumidores; e

6.14. Descrição do processo de fabricação.

6.15 No que se refere à rotulagem de produtos de origem animal específicos:
6.15.1 OVOS: *Resolução nº 35, de 17 de junho de 2009, ANVISA.*
6.15.1.1 Na rotulagem de ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as seguintes expressões.
6.15.1.1.1 O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde;
6.15.1.1.2 Manter os ovos preferencialmente refrigerados.
6.15.1.2 As expressões devem ser declaradas em destaque, de forma legível e o tamanho das letras não pode ser inferior a 1mm.

6.15.2 CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS: *Resolução –RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA:*
6.15.2.1 Na rotulagem das carnes de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral e específicos, deve constar, obrigatoriamente, as expressões em destaque:
6.15.2.1.1 Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.
6.15.2.1.2 Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas.
6.15.2.1.3 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.
6.15.2.1.4 Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XX, DE XX DE XX DE 20XX.

Normas técnicas gerais para controle físico-químico e microbiológico de água de consumo da indústria e produtos de origem animal.

O Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, no uso das atribuições que lhe são conferidas, faço publicar a presente instrução

Normativa, tendo por objetivo estabelecer as normas técnicas para controle físico-químico e microbiológico de água de consumo da indústria e produtos de origem animal.

Art. 1º Os estabelecimentos que pretendam se habilitar ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que faz parte do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA) devem adequar aos artigos 2º, 3º e 4º da Resolução nº 1, de 11/11/2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação (SEAPI) de 12 de novembro de 2015, ou outra que a suceder.

§1º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM pode, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima, sempre que houver parecer fundamentado do Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM apontando para a possibilidade de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento.

§2º O material coletado será encaminhado para execução da análise em laboratório credenciado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 2º O estabelecimento que se negar a fornecer amostras do produto solicitado ou amostra de água será autuado, podendo ser descredenciado do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 3º Constatando-se inconformidade no resultado, o estabelecimento será notificado para adotar as medidas cabíveis.

§1º O lote em desacordo deve ser inutilizado.

§2º Um novo lote do produto em desconformidade somente pode tornar a ser fabricado após a liberação pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§3º O estabelecimento terá um prazo de até 10 dias para atender os apontamentos feitos pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal – SIM quando será realizada nova análise do produto.

§4º O produto será liberado para fabricação após apresentar, pelo menos, 1 (uma) análise de acordo com a legislação vigente.

Art. 4º Sendo caracterizada adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria prima, a empresa estará sujeita as sanções previstas no art. 164 do Decreto Estadual nº 39.688, de 30 de agosto de 1999, ou de outra norma que vier a substitui-lo.

Art. 5º Os estabelecimentos arcarão com os custos das análises físico-químicas e microbiológicas, em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais, desde que informados e que manifestem sua concordância expressa.

Art. 6º Mensalmente serão tabulados e acompanhados os laudos das análises, por um agente do SIM, para que haja controle interno.

Art. 7º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Pelotas, xx de xxxxx de 20xx.

_____
Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural

Publicado por:
Liara Souza Mattei
Código Identificador:46D0AC6E

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Sul no dia 18/10/2019. Edição 2668
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
http://www.diariomunicipal.com.br/famurs/