

Segue abaixo as instruções para análise do processo de registro de produtos de forma padronizada.

1. VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL DO ESTABELECIMENTO

1.1. FDA ULSA avaliará na pasta da empresa se:

1.1.1. O projeto e Memorial Econômico Sanitário – M.E.S estão aprovados junto ao SIP/POA.

Nota 01: Analisar o processo de registro de produto somente após a aprovação do projeto e M.E.S.

1.1.2. No M.E.S. consta o produto que a empresa pretende registrar.

Nota 02: Na ausência do produto em M.E.S. solicitar à empresa a atualização do M.E.S. e/ou projeto, conforme o caso.

1.1.3. As instalações, equipamento e fluxo de produção são adequados para a elaboração do produto.

Nota 03: No M.E.S. consta o produto que a empresa solicita o registro, porém as instalações e/ou equipamentos e/ou fluxo conforme legislação atual está irregular. Solicitar à empresa a atualização do M.E.S. e/ou projeto, conforme o caso, para aprovação.

2. UTILIZAÇÃO DO FORMULÁRIO

2.1. FDA ULSA verificará se o formulário está preenchido conforme disposto abaixo:

Produtos diferentes, ou com formulações diferentes ou processos de produção diferentes.	Registros Diferentes.
Produtos, formulações e processos idênticos, marcas diferentes.	Registros Diferentes.
Produtos, formulações, processos e marcas idênticos com distribuidores diferentes (no caso de haver a indicação de distribuidor no rótulo).	Registros Diferentes.
Produtos, formulações, processos e marcas idênticos, mas com rótulos diferentes.	Registro Único (anexar todos os croquis).
Produtos, formulações e processos idênticos com processos de embalagem diferentes.	Registros Diferentes.
Produtos, formulações e processos idênticos, processos de embalagens idênticos, mas com embalagens com pesos diferentes.	Registro Único (anexar croqui com cada uma das gramaturas).
Produto Fracionado (Fatiado, pedaço, cunha, etc.), com mesmo processo de produção, com fornecedores/matérias-primas provenientes de fábricas diferentes, e produtos cujo RTIQ não prevê denominação de venda para produtos fracionados.	Registro Único (anexar todos os croquis).

Nota 04: Constatado preenchimento incorreto, o FDA ULSA notificará a empresa para correção.

3. PROCEDIMENTO PARA PREENCHIMENTO E ANÁLISE DO FORMULÁRIO DE REGISTRO DE POA

3.1. IDENTIFICAÇÃO (Campo 1)

3.1.1. Constar o nº SIP/POA do estabelecimento produtor (0000-X).

3.1.2. Preencher o nº de registro do produto (0000/0000-X).

Nota 05: A empresa somente preencherá o nº de registro do produto caso esteja solicitando alteração de processo de fabricação, composição do produto ou a renovação do registro.

Nota 06: O FDA ULSA é o responsável pelo preenchimento deste campo para produtos novos. A numeração será sequencial, iniciando pelo número 0001 e composto por quatro dígitos separados por “barra” do nº SIP/POA do estabelecimento produtor (0000/0000-X).

Nota 07: Após o cancelamento de um produto, o número não poderá ser reutilizado. (Constará no sistema informatizado todos os produtos registrados e cancelados).

3.1.2.1. A data de recebimento do formulário pelo FDA ULSA, *será considerada a data do protocolo e para produtos com RTIQ, será também a data do Registro.*

3.1.2.2. Constar a opção correspondente ao âmbito de comercialização que a empresa está requerendo.

*Nota 08: Verificar se a opção é SISBI para as empresas novas, **haja vista que as empresas novas são indicadas quando da emissão do Certificado de Registro definitivo.***

3.2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO (Campo 3)

3.2.1. Constar a razão social ou pessoa física.

Nota 09: Verificar se a razão social ou pessoa física está conforme o que consta no Certificado de Registro do Estabelecimento.

3.2.2. Constar o CNPJ ou CPF e CAD/PRO conforme o caso.

Nota 10: Verificar se o CNPJ ou CPF está de acordo com o Certificado de Registro do Estabelecimento.

Nota 11: Para acessar o CAD/PRO: <http://www.sintegra.fazenda.pr.gov.br/sintegra/>

3.2.3. Constar a classificação do estabelecimento conforme o art. 7º do Decreto 3005/00.

3.2.4. Constar o endereço completo da empresa e telefone de contato.

Nota 12: Verificar se o endereço está de acordo com o Certificado de Registro do Estabelecimento.

3.3. IDENTIFICAÇÃO DE MARCA DE TERCEIRO (Campo 4)

- 3.3.1. Constar os dados (razão social, C.N.P.J e endereço completo) da empresa responsável pela marca de terceiro.

Nota 13: Este campo somente será preenchido quando o produto for produzido para terceiro.

Nota 14: Estar anexada a autorização de uso da marca de terceiros pela empresa produtora, devidamente registrada em cartório. O tempo de contrato dessa relação é de inteira responsabilidade da empresa. Após a expiração do contrato ou cancelamento deste o estabelecimento não poderá mais utilizar as respectivas embalagens, devendo solicitar o cancelamento destes produtos.

3.4. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO (Campo 5)

- 3.4.1. Constar a ação desejada. A empresa deverá preencher o campo a que se destina o registro: Registro / Renovação de Registro / Alteração de composição ou processo de fabricação.

Nota 15: Entende-se por Renovação de Registro quando o produto registrado estiver no fim do prazo de validade, havendo renovação da validade do registro, ou por interesse da empresa ou determinação do SIP/POA (produto sem regulamentação que passa a apresentar regulamento específico, etc).

Nota 16: Observar que a ação “Alteração de rótulo” (inclusão de nova gramatura, alteração da disposição da marca, inclusão da logomarca SISBI, transferência de titularidade) não está disponível neste campo uma vez que esse tipo de alteração será feito através de requerimento e tratado em IIG específico.

3.5. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (Campo 6)

- 3.5.1. Constar o nome do produto em conformidade com os Regulamentos específicos ou outras nomenclaturas oficiais. Atender item 6.1 da IN 22/05. Informar o nome regional/cultural do produto ou complemento que o diferencie de outro produto com a mesma denominação de venda, mas com processo de produção diferente (orgânico, fonte, padronizado, fatiado, etc.)

- 3.5.2. Produtos com informações adicionais: ALIMENTOS ADICIONADOS DE INGREDIENTES FUNCIONAIS (Isoflavonas, Proteínas de soja, Ácidos graxos ômega-3, Ácido a – linolênico, Catequinas, Licopeno, Luteína e Zeaxantina, Indóis e Isotiocianatos, Flavonóides, Fibras solúveis e insolúveis, Prebióticos - frutooligossacarídeos, inulina, Sulfetos, alílicos (alilsulfetos), Lignanais, Tanino, Estanóis e esteróis vegetais, Probióticos - Bífidobactérias e Lactobacilos), e que fazem menção dos mesmos nos rótulos, como: com fibra, contém probióticos, com ômega-3 etc. ALIMENTOS COM ATRIBUTO ESPECÍFICO: o produto possui indicação para dietas especiais ou são adicionados de nutrientes essenciais (enriquecido, light, diet, sem lactose). ALIMENTOS COM ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADES FUNCIONAIS OU DE SAÚDE (RDC 240/2018 ANVISA): DEVEM SER REGISTRADOS PREVIAMENTE NA ANVISA, salvo aqueles cujas alegações são plenamente conhecidas pela comunidade científica, em que o nutriente seja intrínseco a sua composição em quantidades estabelecida

para o atributo **FONTE**, e estarem vinculadas ao alimento de consumo habitual pela população (informe técnico 09/2004 – Anvisa).

- 3.5.3. Poderá ser solicitado registro para produto que não possui regulamento específico. O registro será válido até a publicação de regulamento técnico específico. A denominação de venda deverá ser sugerida pelo estabelecimento e submetida à análise da GIPOA. A empresa deverá adequar o registro após a edição do RTIQ, caso haja necessidade.

Nota 17: Cabe a empresa anexar trabalho científico, bibliografia, pesquisa ou regulamento técnico internacional, em português, para definição adequada dos produtos sem RTIQ.

- 3.5.4. Constar o registro da marca da empresa/nome fantasia. Estar anexado ao processo o registro da marca. Não havendo esse registro, a empresa deverá anexar declaração de responsabilidade sobre o uso da marca.

3.6. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM (Campo 7)

- 3.6.1. Constar no campo correspondente a natureza do rótulo e embalagem (primária e secundária) a ser utilizado.

Nota 18: Estar anexado o croqui/prints/rótulo definitivo das embalagens primárias utilizadas no acondicionamento dos produtos, nas cores reais e indicação de escala.

Nota 19: Estar anexado a ficha técnica da embalagem. A comprovação da inocuidade da embalagem/rótulo em contato direto com o produto deverá fazer parte dos programas de autocontrole da empresa e não serão solicitados para o registro do produto.

Nota 20: Os envoltórios (tripas) não são considerados embalagens primárias.

3.7. QUANTIDADE / FORMA DE INDICAÇÃO (Campo 8)

- 3.7.1. Constar a quantidade de produto acondicionado na embalagem primária e secundária.

Nota 21: Para produtos com peso variável, quando a legislação permitir, constar a faixa de variação do peso acondicionada na embalagem, tanto primária como secundária. Incluir o peso da embalagem.

Nota 22: Para produtos pré-medidos constar o conteúdo líquido utilizado nas diversas embalagens, se for o caso.

Nota 23: Para produtos pré-medidos que apresentam duas fases separáveis por filtragem simples, constar peso líquido e peso drenado.

Nota 24: Para pescados congelados embalados com peso líquido acima de cinco quilos, cujo produto seja destinado ao fracionamento e reembalagem antes da sua comercialização ao consumidor final, constar o peso líquido (peso efetivo do pescado congelado, excetuando-se o

peso da embalagem e do glaciamento) e o peso bruto (peso total do produto, incluindo-se o peso da embalagem e glaciamento). Ofício Circular 26/2010 do MAPA.

- 3.7.2. Constar o tipo de aplicação das datas de fabricação, validade e lote (carimbo, etiqueta, etc.), local de indicação na rotulagem (vide tampa, fundo da embalagem, etc.) e forma de indicação (ex: dd/mm/aa).

3.8. IDENTIFICAÇÃO DO LOTE (Campo 9)

- 3.8.1. Constar como a empresa controla o lote: por dia, por turno, por máquina de envase ou outro sistema desenvolvido pela mesma.

3.9. AUTENTICAÇÃO (Final da página)

- 3.9.1. Todos os campos (data, carimbo e assinatura do responsável legal e técnico da empresa) deverão estar preenchidos, em todas as páginas, incluindo as folhas anexadas ao processo de registro.

Nota 25: Verificar se quem assina é realmente o responsável legal da empresa conforme contrato social ou similar e se o responsável técnico é o que consta no Certificado de Registro do Estabelecimento.

3.10. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Campo 10)

- 3.10.1. Constar as matérias-primas, ingredientes e aditivos utilizados na formulação do produto, em ordem decrescente da quantidade utilizada no produto e em mesma unidade de medida. Os aditivos deverão ser listados por último.

Nota 26: Verificar se a composição e a sua quantidade estão de acordo com o regulamento específico.

Nota 27: A empresa deve declarar que as matérias-primas provêm de empresas com SIP, SIF ou SISBI, quando for o caso. Empresa SISBI somente receberá matéria-prima de empresa SISBI ou SIF.

Nota 28: Tratando-se de fracionamento de produtos de terceiros, a empresa deve indicar: razão social da empresa fabricante do produto a ser fracionado, número de registro do produto no Serviço de Inspeção Competente e lista de ingredientes. Estar anexa a cópia do rótulo/especificação técnica do produto (fabricante).

Nota 29: Quando se tratar de fracionamento de produto de fabricação própria, constar o nº de registro do produto (0000/0000-X) e lista de ingredientes. Estar anexado a cópia do rótulo do produto.

Nota 30: Ao utilizar misturas de condimentos ou de aditivos na composição, a empresa deve citar obrigatoriamente todos os ingredientes que compõem essa mistura de condimentos ou aditivos. Para ingredientes com limitações de uso, constar os seus percentuais especificados na mistura. Ex.: mistura de sais de cura para salsicha (contém: sal, amido – 3%, conservador nitrito de sódio (INS 250) – 4% e conservador nitrato de sódio (INS 251) – 6%).

Nota 31: Para produtos sem regulamento específico, vale ressaltar que os aditivos permitidos são somente aqueles previstos em legislação nacional.

Nota 32: Ao utilizar aditivo ou misturas de aditivos que possuem obrigatoriedade de registro junto à ANVISA, deve ser informado o número de registro desse aditivo ou mistura de aditivo ou que o aditivo em questão está dispensado de registro ou isento, conforme legislação específica. Em todos os casos, a totalidade de ingredientes das misturas deve ser especificada.

Nota 33: A empresa deve informar na composição a função tecnológica dos aditivos utilizados, seu nome completo e número de INS (Sistema Internacional de numeração de Aditivos Alimentares).

Nota 34: Ao utilizar aromatizantes como ingredientes ou fazendo parte de uma mistura de ingredientes, a empresa deve informar na composição a classificação deste aromatizante (natural, sintético, idêntico ao natural).

Nota 35: Ao utilizar miúdos na composição de produtos cárneos formulados, a empresa deve especificar os miúdos e a espécie animal utilizada. Não será aceito a substituição total ou parcial por diferentes miúdos, no entanto, poderá haver substituição total ou parcial entre os miúdos declarados. Na lista de ingredientes do rótulo, ao utilizar mais de um tipo de miúdo, descrevê-los individualmente. Exemplo: miúdos suínos (pode conter: coração, fígado e rins).

Nota 36: Apenas poderá ocorrer a substituição parcial de ingredientes por produtos de igual qualidade ou qualidade superior. Contudo, a alteração realizada não poderá implicar em alterações no rótulo (lista de ingredientes). Ex.: CMS – Carne mecanicamente separada substituída por carne ou miúdos substituídos por carne. Estes casos deverão ser previstos no processo de fabricação para avaliação do GIPOA.

Nota 37: Estar anexado a Declaração de atendimento ao regulamento específico e percentual permitido de aditivos no produto final, quando houver, assinadas pelo responsável legal e técnico.

Nota 38: Estar anexado as fichas técnicas de todos os aditivos e ingredientes utilizados.

3.10.2. Estar preenchido os campos “CONTÉM”.

Nota 39: Conforme Lei Federal 10.674/2003 “todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições “contém Glúten” ou “não contém Glúten”.

Nota 40: “As empresas fabricantes de alimentos que contenham em sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso”, conforme a RDC N° 340/2002 da ANVISA.

Nota 41: Em atendimento a Portaria n° 29/1998 da ANVISA, incluir a expressão “Contém fenilalanina” para alimentos com adição de aspartame.

Nota 42: Para alimentos destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto. Constar no rótulo o símbolo e informações conforme Decreto Federal 4.680/03, Portaria Federal 2.658/03 e IN Interministerial 01/04.

Nota 43: As expressões dos Aromatizantes no rótulo seguem o Informe Técnico 26/07 da ANVISA.

Nota 44: incluir a informação Contém Lactose e indicar a presença de alergênicos, quando pertinente (RDC 26/2015, RDC 135 e 136/2017);

3.11. PROCESSO DE FABRICAÇÃO (Campo 11)

- 3.11.1. **A descrição do processo de fabricação deve ser de forma clara, detalhada e ordenada, abrangendo desde a obtenção ou recepção da matéria-prima, processamento contemplando tempo, temperatura, umidade e pressão (quando couber) dos processos tecnológicos utilizados, condicionamento, armazenamento e conservação do produto, bem como as especificações que conferem as características distintivas do produto, o que inclui também informações necessárias sobre métodos de controle de qualidade e análises laboratoriais. Todos os procedimentos que conferem características sensoriais específicas aos produtos deverão ser descritos em detalhes, incluindo as condições do ambiente, tais como temperatura, umidade relativa, tempo, etc. Ex.: maturação de queijos ou salames, defumação, etc.**

Nota 45: Observar que a descrição deve estar de acordo com as normas atuais, contemplando as etapas obrigatórias previstas pelos regulamentos que normatizam o produto.

Nota 46: Na recepção de matéria-prima informar os critérios de seleção para aceitação. (Ex: Temperatura máxima de aceite, condições organolépticas, etc.).

Nota 47: A descrição dos procedimentos de abate deverá contemplar o atendimento às normas específicas de cada espécie animal, além de atender o bem, estar animal.

Nota 48: No caso de fabricação de produtos cárneos tais como linguiças, salsichas, mortadelas, hambúrgueres, empanados entre outros, não será necessário descrever as etapas de abate. Porém deverão ser descritos o preparo de ingredientes/aditivos, salmoura e tripas, quando for o caso

Nota 49: Para os produtos já registrados que passarão por processo de fatiamento/fracionamento na empresa produtora não será necessário descrever as etapas de produção. Iniciar o processo de fabricação a partir do produto pronto.

Nota 50: Constar tempo / temperatura a que são submetidos os produtos que passam por processamento térmico (cozimento, pasteurização, resfriamento, etc.), bem como a temperatura atingida pelo produto. No caso de produtos cárneos, informar a temperatura atingida no centro da massa.

Nota 51: Todos os procedimentos que conferem características sensoriais específicas aos produtos deverão ser descritos em detalhes, incluindo as condições do ambiente, tais como temperatura, umidade relativa, tempo, etc. Ex.: maturação de queijos ou salames, defumação, etc.

Nota 52: Não serão aceitas expressões como: “mais ou menos”, “aproximadamente”, para limites estabelecidos pela legislação. No caso de tolerância de variações, as mesmas devem ser explicitadas.

3.11.2. Constar o fluxograma do processo de fabricação (em caixilho). Indicar as dependências onde são realizadas as etapas do processo, constando o tempo que o produto permanece em cada um dos setores (nomeados de acordo com o projeto), temperatura do produto e temperatura do ambiente.

3.11.3. Relacionar os Elementos de Inspeção do Programa de Autocontroles que estão implantados

3.12. NATUREZA E PROPRIEDADE DO PRODUTO (Campo 12)

3.12.1. Constar neste campo informações que caracterizem o produto e não tenha sido enquadrado em outro campo:

3.12.1.1. Características físico-químicas do produto a ser produzido pela empresa.

3.12.1.2. Para produtos cárneos que contenham em sua composição níveis acima de 150 ppm de nitrito ou 150 ppm para combinações de nitrito com nitrato, ou ainda, 300 ppm de nitrato, constar neste campo que no produto final, logo depois de embalado, os níveis residuais máximos de nitrito/nitrato, expressos em nitrito de sódio, atendem o previsto na IN 51/06 do MAPA.

3.12.1.3. Para produtos embutidos constar qual envoltório (tripa) a empresa utiliza.

Nota 53: A empresa deve declarar que o envoltório (tripa natural) provém de empresa com SIP, SIF ou SISBI, quando for o caso.

Nota 54: Para envoltórios artificiais estar anexado ficha / especificação técnica.

3.12.1.4. Forma do produto quando previsto em regulamento específico (queijos, etc.).
Exemplo: Queijo Minas Frescal - Forma cilíndrica.

3.12.1.5. Prazo de validade do produto.

Nota 55: O prazo de validade é definido (vida de prateleira) e de responsabilidade da empresa, mas pode ser questionada pelo FDA responsável pela avaliação do processo.

3.12.1.6. Acrescentar as expressões: “Destinado para fins industriais”, “Proibida venda no varejo”, etc., quando couber.

3.13. SISTEMA DE EMBALAGEM E ROTULAGEM (Campo 13)

3.13.1. Estar especificado o material utilizado para a fabricação da embalagem primária, secundária e se for o caso terciária. Constar o procedimento de utilização das embalagens para acondicionamento do produto até o fechamento da embalagem. Para produtos a granel constar a utilização de uso de lacres acompanhado de Guia de Trânsito ou Certificado Sanitário.

Nota 56: O sistema de embalagem utilizado deve ser capaz de manter as características de inocuidade do produto.

3.13.2. Constar o material utilizado para fabricação do rótulo. Estar descrito a forma de identificação do produto ao consumidor final (ex.: uso de etiquetas internas, adesivas, embalagens impressas, etc.), bem como a forma de identificação das embalagens secundárias e terciárias, se for o caso.

Nota 57: A forma de aplicação do rótulo nas embalagens não pode comprometer a visualização das informações para o consumidor.

Nota 58: Produtos com embalagem primária e secundária, em que as mesmas possuem o mesmo volume, as informações obrigatórias poderão constar apenas na embalagem secundária. Nesta situação, se o conteúdo da embalagem tiver um peso superior a 5 kg, deverá constar na rotulagem uma das seguintes expressões: PROIBIDA A VENDA FRACIONADA, PRODUTO DESTINADO AO MERCADO INSTITUCIONAL, USO EXCLUSIVAMENTE PARA FINS INDUSTRIAIS OU OUTRA, conforme o caso. Ex.: ovo líquido envasado em balde de 20 litros, cuja embalagem primária é realizada em saco de polietileno e a embalagem secundária em balde plástico lacrado de mesmo volume, pescado a granel com embalagem primária em saco de polietileno e embalagem secundária de caixa de papelão com o mesmo volume da embalagem primária.

Nota 59: As embalagens que não ficarão expostas ao consumidor final, utilizadas somente para armazenamento e transporte não serão registradas, desde que o produto acondicionado apresente rotulagem com todas as informações obrigatórias e esteja devidamente registrado. No entanto, essas embalagens deverão apresentar, no mínimo a denominação de venda, dados do fabricante (razão social e endereço), carimbo do SIP/POA, conservação do produto, data de produção / fabricação e prazo de validade.

3.14. ARMAZENAMENTO DO PRODUTO PRONTO (Campo 14)

3.14.1. Constar o local e a forma de armazenamento do produto pronto, detalhando a temperatura do produto e do ambiente, conforme previsto na legislação específica para o produto em questão.

Para produtos armazenados em temperatura ambiente, constar a temperatura máxima de armazenamento.

3.15. TRANSPORTE DO PRODUTO (Campo 15)

- 3.15.1. Constar os meios e as condições de transporte utilizados pelo estabelecimento de produto de origem animal para enviar o produto ao destino. Constar a forma de acondicionamento e temperatura de conservação do produto.

Nota 60: O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e a conservação do produto transportado.

3.16. DOCUMENTOS ACOMPANHANTES (Campo 16)

- 3.16.1. A empresa deve relacionar os documentos anexados;
- 3.16.2. Declaração de responsabilidade sobre o uso da marca ou Registro da marca;
- 3.16.3. A autorização para o uso da marca de terceiros, autenticado em cartório, se for o caso;
- 3.16.4. Documentos que visam respaldar produtos sem regulamentação técnica;
- 3.16.5. Declaração de atendimento ao RTIQ e percentual permitido de aditivos no produto final, quando houver, assinadas pelo responsável legal e técnico;
- 3.16.6. Cópia do rótulo do produto a ser fatiado/fracionado;
- 3.16.7. Fichas/Especificações técnicas dos ingredientes, aditivos e embalagem primária;
- 3.16.8. Croquis em escala e nas cores reais;
- 3.16.9. Documentos que visam respaldar sistemas de produção específicos (orgânico, caipira), utilização de selos de qualidade, produtos diferenciados, etc.;

Nota 61: Para produtos orgânicos estar anexada a documentação comprobatória da qualidade orgânica do produto, emitida pelo organismo que controla a qualidade orgânica (Certificadoras ou Sistema Participativos). A consulta dos organismos que controlam a qualidade orgânica credenciados no MAPA e o cadastro de produtores orgânicos poderá ser feita através do endereço eletrônico: <http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/organicos/cadastro-nacional>

- 3.16.10. Parecer do Responsável Técnico sobre uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde, quando existirem tais alegações no rótulo/embalagem, para aqueles produtos que se enquadram no informe técnico da Anvisa 09/2004. Os demais devem ter autorização ou registro na Anvisa, antes da aprovação pela Adapar.
- 3.16.11. Entre outros.

3.17. ANÁLISE DA ROTULAGEM

- 3.17.1. Estar anexado o (s) croqui(s) do(s) rótulo(s) da(s) embalagem(s) que ficará(ao) exposta(s) ao consumidor final, nas cores reais, em escala, perfeitamente legível(is) e visível(is), este(s) croqui(s) deverá(ão) conter todas as informações obrigatórias previstas pelos órgãos fiscalizatórios.
- 3.17.2. O nome do produto não deverá ser inferior a 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, incluindo-se a Marca. O nome deve ser indicado com caracteres uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. Deve ser aposta no painel principal em destaque.
- 3.17.3. A indicação quantitativa do conteúdo e sua forma de apresentação no rótulo estar de acordo com regulamentação específica, obedecendo a legislação do órgão competente e é de responsabilidade da empresa.
- 3.17.4. Não é permitida a inserção no rótulo de declaração sob a forma de emblema ou selo da própria empresa sobre a implantação do programa de BPF, pois se trata de pré-requisito para o funcionamento dos estabelecimentos com registro no SIP/POA, transmitindo informação imprecisa, induzindo a falsa impressão de que somente os produtos que possuem tais informações é que possuem as BPF implantadas.
- 3.17.5. Não serão aceitas expressões como tradicional (que não seja utilizado para diferenciação de sabores), original, especial, Premium, mais..., melhor qualidade, saudável, etc., sem a devida justificativa para avaliação da GIPOA e quando aceita deverá ser inserido no rótulo texto explicativo sobre este diferencial. Exceto quando previsto em Regulamento Técnico Específico.
- 3.17.6. 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 se estender, a critério da GIPOA, às denominações impróprias.
- 3.17.7. Para os produtos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve-se incluir a expressão “Conservação Doméstica” ou expressão similar para orientação do consumidor final, a fim de garantir a utilização correta do produto. Essa informação é de responsabilidade da empresa.
- 3.17.8. As informações sobre preparo e instruções de uso do produto deverão ser específicas para o consumidor final (descongelamento, reconstituição, etc.).
- 3.17.9. A conformidade das informações da tabela de informação nutricional e informações nutricionais complementares (light, baixo, reduzido, rico, fonte, livre de gordura trans, etc.) são de responsabilidade do Estabelecimento e devem atender a legislação do Órgão competente da Saúde (RDC 359/03 e RDC 360/03 e RDC 54/12 da ANVISA). No entanto o SIP/POA poderá exigir laudos de análise e outros esclarecimentos para comprovação da qualidade nutricional do

produto, sendo que estas informações não poderão induzir o consumidor a erro, engano, equívoco ou confusão.

- 3.17.10. A implantação do SAC deverá obedecer ao Decreto Federal 6523/08, onde há determinação sobre a gratuidade e período de atendimento.
- 3.17.11. A Chancela do SIP/POA deverá estar de acordo com o art. 68º do Decreto 3005/00.
- 3.17.12. A expressão de registro será escrita da seguinte forma: Registro na Agência de Defesa Agropecuária do Paraná – ADAPAR – SIP/POA – sob nº 0000/0000 – X, deverá ser aposta abaixo da chancela do SIP/POA.
- 3.17.13. A logomarca do SISBI deverá atender a Instrução Normativa nº02/2009 do MAPA, se for o caso, e estar localizada junto com a chancela do SIP/POA.
- 3.17.14. Comparar as informações que constam no rótulo e são informados no formulário de registro de produtos.

4. FLUXOGRAMA

ANEXO 4 – IIG 008/2019
INSTRUTIVO PARA ANÁLISE DO PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTO DE ORIGEM
ANIMAL.

