

**SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, AGRICULTURA, INDÚSTRIA E
COMÉRCIO**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL -SIM

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04/2026

Estabelece as normas técnicas
procedimentos e modelos para registro
de produtos

A Secretária Municipal Desenvolvimento Econômico, Agricultura, Indústria e Comércio, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Municipal nº 3.405/2023 de 28 de fevereiro de 2023 e pelo Decreto nº 3.487/2023 de 01 de março de 2023.

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) estabelece nesta instrução normativa, os procedimentos e modelos para registro de produtos junto Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Severiano de Almeida, em conformidade com os anexos desta norma técnica.

Art. 2º. A presente instrução normativa tem por objetivo padronizar os procedimentos utilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Severiano de Almeida nos processos administrativos relacionados ao registro de produtos e suas respectivas rotulagens, em conformidade com o Decreto Municipal nº 3.487, de 01 março de 2023. Que regulamenta os serviços de Inspeção Animal de Severiano de Almeida - SIM- que trata da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências.

Art. 3º. Todo produto de origem animal produzido em estabelecimento registrado no SIM deve estar devidamente registrado seu “croqui” da rotulagem, juntamente com o Memorial Descritivo do Processo de Fabricação dos Produtos, sendo submetido à aprovação.

I - Dos procedimentos para o registro dos produtos:

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

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

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

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

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

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

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

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

e) Cancelamento será realizado mediante ofício solicitando a baixa do referido produto.

Art. 4º. Os registros dos rótulos deverão ter a expressão “Produto registrado na Secretária Municipal de Desenvolvimento Econômico, Agricultura, indústria e Comércio sob o nº 000/000 (número do produto/ número do registro do estabelecimento no SIM) ou abreviando-se “Produto registrado na Secretaria Municipal D.E.A.I.C”.

Art. 5º. Os memoriais indeferidos, desatualizados ou cancelados devem ser arquivados em arquivo morto e guardados na sede do SIM pelo período de até um ano após poderão ser descartados definitivamente.

Art. 6º. Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições ao contrário.

Severiano de Almeida, 22 de junho de 2026

CELITO BOLZAN
COORDENADOR DO S.I.M

ANEXO I

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

1 – IDENTIFICAÇÃO

SIM do Estabelecimento:

Nº de Registro do Rótulo:

Data da entrada no SIM:

2 – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:

CNPJ/Inscrição Estadual:

Classificação do Estabelecimento:

Endereço:

3 – NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

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

4 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto:

Marca:

5 – CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

RÓTULO: () Impresso () Gravado em relevo () Litografia () Etiqueta

EMBALAGEM: () Bandeja () Papel () Plástico () Vácuo () Embalagem Natural

(X) Embalagem artificial plástica () Embalagem à vácuo (sem atmosfera modificada).

6 – QUANTIDADE E FORMA DE IDENTIFICAÇÃO

Quantidade de produto acondicionado/ unidade de medida:

Data de Fabricação ou embalagens:

Validade:

Lote:

Temperatura:

7- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:

Matéria Prima	Kg ou L	%
TOTAL		

Ingredientes	Kg ou L	%
Total		

* Ficha técnica quando possuir produtos industrializados em anexo

*FÓRMULA ABERTA- abrir formula

8 – PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

Descrição do processo de fabricação desde a obtenção da matéria prima

9 – SISTEMA DE EMBALAGEM

Descrição: descrever como é detalhadamente o sistema de embalagem

10 – ARMAZENAMENTO

Descrição: forma de armazenamento, temperatura.

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

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

12 – TRANSPORTE DE PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

Descrição: Veículos xxxx com ou sem produção de frio.

13 – AUTENTICAÇÃO

Severiano de Almeida, data

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

ANEXO II

CHECK LIST PARA AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM

ESTABELECIMENTO:

SIM:

PRODUTO:

Nº DE REGISTRO SIM:

ITENS AVALIADOS		C	NC	NA
01	Denominação de venda do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, nomenclatura oficial conforme (RTIQ, RIISPOA, DIPOA)			
02	Marca comercial do produto			
03	Nome da empresa responsável pela produção			
04	Natureza do estabelecimento de acordo com a classificação oficial			
05	Localização de estabelecimento, com o endereço completo SAC e telefone			
06	CNPJ/CPF/ inscrição de produtor agrícola			
07	Ter a “expressão” Produto registrado na Secretária Municipal de Desenvolvimento Econômico, Agricultura, indústria e Comércio sob o nº 000/000 ou abreviação D.E.A.I.C.			
08	Carimbo (s) oficial (is) na dimensão e forma previstos 2cm x 2 cm			
09	Indicação de quantidade, (conteúdo líquido/ peso líquido, unidades, contém)			
10	Expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor” quando não tiver peso padronizado			
11	Indicação de peso da embalagem (Portaria 327/2021/ INMETRO)			
12	Listagem de ingredientes com indicação de aditivos utilizados (conter a INS) em ordem decrescente			
13	A expressão “contém glúten” ou “Não contém glúten”			
14	A expressão “colorido artificialmente” e ou “aromatizado artificialmente”			
15	Instruções sobre o preparo, uso e manuseio, quando necessário (RDC 459/2020-ANVISA)			
16	Expressão “indústria brasileira”			
17	Tabela nutricional com quantidade 100g ou 100 ml e por porção (alimentos embalados) RDC 429/20 e IN 75/20			
18	Tabela nutricional possui fundo branco e letras pretas, informam valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras e sódio (nesta ordem) IN 75/2020			
19	Modo de conservação: “Mantenha resfriado à” ou “Mantenha congelado à”			
20	Orientação de conservação doméstica, com a indicação da validade para cada temperatura			
21	Indicação de data de fabricação (dia, mês e ano), validade e lote			
22	Indicação de alérgicos (RDC 727/2022)			
23	Indicação de origem: “fabricado em..” “produzido em..” ou “industrializado por...”			
24	Informações obrigatórias em ovos (RDC 727/2022; (RDC 747/2023) PORTARIA			

	SDA/MAPA Nº 1.179/2024			
25	Informações obrigatórias em leite (RDC nº 222/2002)			
26	Informações obrigatórias POA (art. 453 ao 462/ Decreto 9013 de 2017)			
27	Informações obrigatórias em carne miúdos de aves e suínos (RDC/727/2022)			
28	Itens específicos do RTIQ			
29	“NOVA FÓRMULA”, “NOVA RECEITA”, “NOVA COMPOSIÇÃO” para alimentos que sofreram alterações na composição (RDC nº 727/2022.			
30	Advertência sobre lactose (RDC 727/2022)			
31	As advertências estão agrupadas imediatamente apos ou abaixo da lista de ingredientes, com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito, cor contraste com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes.			
32	Produto de origem animal com gordura vegetal trazem o alerta “CONTEM GORDURA VEGETAL” no painel principal. IN 22/2005 MAPA			
33	LUPA: o produto exige rotulagem frontal para sódio, gordura saturada ou açúcar adicionado? RDC 429/2020.			
34	Apresenta nova validade caso ela altere após aperto RDC 727/2022 Expressão “após aberto consumir em... dias”			
35	Indica a expressão “Produto isento de registro no MAPA” nos alimentos de origem animal isentos de registro Portaria SDA nº 1.485/2025.			

Severiano de Almeida, ____ de _____ de 20 ____

MÉDICO VETERINÁRIO
Médica veterinária responsável pelo SIM

ANEXO III

PARECER TÉCNICO

Nº XX/XXXX

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

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

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

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

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

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

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

Severiano de Almeida, ____ de _____ de 20____

Ass. Méd. Vet. SIM