



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI  
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 20 DE OUTUBRO DE 2020.**

A Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal, conforme Portaria 22/2019 no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Municipal 3.264 de 28 de dezembro de 2019, no artigo 9, resolve:

Art. 1º Estabelecer na forma desta Instrução Normativa as **NORMAS TÉCNICAS PARA REGISTRO DE PRODUTOS E ROTULAGENS** que devem ser aplicadas a todo produto de origem animal produzido pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Jaguari.

§1º O registro de que se trata este artigo abrange a formulação, o processo de fabricação, a embalagem, a rotulagem, a estocagem e o transporte.

§2º O registro dos produtos e de suas rotulagens deve ser renovado sempre que necessário para atender às adequações frente à legislação.

§3º Os produtos não regulamentados serão registrados mediante aprovação prévia do SIM. Cabe ao SIM dar parecer de deferimento ou indeferimento sobre a elaboração e registro de novos produtos, avaliando a capacidade tecnológica, estrutural, sanitária e demais particularidades de cada estabelecimento.

**CAPÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 2º Para efeito de aplicação desta Instrução Normativa entende-se por:

I – **Rótulo ou Rotulagem:** toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada/fixada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal;

II – **Embalagem:** o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos produtos de origem animal;

III – **Embalagem Primária ou Envoltório Primário:** a embalagem que está em contato direto com os produtos de origem animal;

IV – **Embalagem Secundária ou Pacote:** a embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s);

V – **Embalagem Terciária:** a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



VI – **Ingrediente:** toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que são empregados na fabricação ou preparo dos produtos de origem animal, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada;

VII – **Matéria-prima:** toda substância que, para ser utilizada como alimento, necessita sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

VIII – **Matéria-prima Alimentar:** toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que, para ser utilizada como alimento, necessita sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

IX – **Aditivo Alimentar:** qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos produtos de origem animal, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um produto de origem animal. Isto implicará direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do produto de origem animal. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao produto de origem animal para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais;

X – **Produto de Origem Animal:** toda substância de origem animal, elaborada, semielaborada ou bruta, que se destina ao consumo humano ou não;

XI – **Produto de Origem Animal Comestível:** toda substância de origem animal, elaborada, semielaborada ou bruta, que se destina ao consumo humano;

XII – **Produto de Origem Animal Não Comestível:** toda substância alimentícia de origem animal, elaborada, semielaborada ou bruta, que se destina ao consumo animal ou não;

XIII – **Produto ou Substância Alimentícia:** todo o alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XIV – **Denominação de Venda:** nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do produto de origem animal comestível. É fixado pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) que estabelece os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto. Quando não houver RTIQ, a denominação de venda deverá ser aprovada pelo SIM;

XV – **Fracionamento:** a operação pela qual o produto de origem animal é dividido para modificar sua forma física e acondicionado para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;

XVI – **Lote:** conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XVII – **País de Origem:** aquele onde o produto de origem animal foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



**XVIII – Pannel Principal:** parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou logotipo, caso existam;

**XIX – Pannel Frontal:** parte do pannel principal imediatamente colocado ou mais facilmente visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, onde deverão estar dispostas as informações de natureza obrigatória. Considera-se, ainda, parte do pannel frontal as tampas metálicas que vedam as garrafas e os filmes plásticos ou laminados utilizados para vedação de vasilhames em forma de garrafa ou de corpo;

**XX – Pannel Secundário:** parte do rótulo não habitualmente visível ao comprador nas condições de exposição à venda, onde deverão estar expressas as informações facultativas ou obrigatórias, a critério do SIM, bem como as etiquetas ou outras informações escritas que constam da embalagem;

**XXI – Destaque:** aquilo que ressalta uma advertência, frase ou texto. Quando feito por escrito, deverá manter fonte igual ao texto informativo de maior letra excluindo a marca, em caixa alta e em negrito, quando deverá ser feito de forma clara e legível.

**XXII – Açúcares Adicionados:** todos os mono e dissacarídeos adicionados durante o processamento dos alimentos, incluindo aqueles oriundos da adição de açúcar de cana, açúcar de beterraba, açúcares de outras fontes, mel, melaço, extrato de malte, sacarose, glicose, frutose, lactose, dextrose, açúcar invertido, xaropes, maltodextrinas, outros carboidratos hidrolisados e ingredientes com adição de qualquer um dos ingredientes anteriores, com exceção dos poliois, dos açúcares adicionados consumidos pela fermentação ou pelo escurecimento não enzimático e dos açúcares naturalmente presentes em vegetais inteiros, em pedaços, em pó ou desidratados e em polpas, purês, pastas, sucos e sucos concentrados de vegetais;

**XXIII – Açúcares Totais:** todos os mono e dissacarídeos presentes no alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano, excluindo os poliois;

**XXIV – Alegações Nutricionais:** qualquer declaração, com exceção da tabela nutricional e da rotulagem nutricional frontal, que indique que um alimento possui propriedades nutricionais positivas relativas ao seu valor energético ou ao conteúdo de nutrientes, contemplando as alegações de conteúdo absoluto e comparativo e de sem adição;

**XXV – Alegações Nutricionais de Conteúdo Absoluto:** alegações nutricionais que descrevem o nível ou a quantidade do valor energético e de nutrientes contidos no alimento;

**XXVI – Alegações Nutricionais de Conteúdo Comparativo:** alegações nutricionais que comparam os níveis ou a quantidade do valor energético ou dos mesmos nutrientes contidos no alimento de referência;

**XXVII – Alegações Nutricionais de Sem Adição:** alegações nutricionais que descrevem que um ingrediente, cuja presença ou adição é permitida no alimento, não foi adicionado de forma direta ou indireta;

**XXVIII – Alimento de Referência:** é a versão convencional do mesmo alimento com a declaração da alegação nutricional de conteúdo comparativo ou de sem adição e que serve como padrão de comparação para realizar e destacar uma modificação relativa aos atributos nutricionais de reduzido, de aumentado ou de sem adição de ...;

**XXIX – Alimento in Natura:** todo alimento de origem vegetal ou animal sem adição de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo e cujo consumo imediato exija



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos para a sua perfeita higienização e conservação;

XXX – **Medida Caseira:** forma de quantificação da porção do alimento, por meio de utensílios, unidades ou outras formas comumente usadas pelo consumidor para mensurar os alimentos;

XXXI – **Rotulagem Nutricional:** toda declaração destinada a informar ao consumidor as propriedades nutricionais do alimento, compreendendo a tabela de informação nutricional, a rotulagem nutricional frontal e as alegações nutricionais;

XXXII – **Informação Nutricional:** relação padronizada do conteúdo energético e de nutrientes presentes no alimento; e

XXXIII – **Valores Diários de Referência (VDR):** valores baseados em dados científicos sobre as necessidades nutricionais ou sobre a redução do risco de doenças crônicas não transmissíveis, que são aplicados na rotulagem nutricional e nas alegações de propriedades funcionais e de saúde.

XXXIV – **Alegação de Propriedade Funcional:** é aquela relativa ao papel metabólico ou fisiológico que o nutriente ou não nutriente tem no crescimento, desenvolvimento, manutenção e outras funções normais do organismo humano.

XXXV – **Alegação de Propriedade de Saúde:** é aquela que afirma, sugere ou implica a existência de relação entre o alimento ou ingrediente com doença ou condição relacionada à saúde.

Art. 3º É de responsabilidade das empresas e seus profissionais a adequação dos rótulos para atendimento da legislação vigente.

## **CAPÍTULO II**

### **DO REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS**

Art. 4º O processo de solicitação de registro de produtos e rótulos inicia-se com a apresentação do Formulário de Registro de Produto – FRP, cujo documento é o memorial descritivo do produto a ser registrado, sendo destinado para detalhamento de informações de interesse na avaliação técnica de todo o processo produtivo e de informações que não estão descritas no rótulo do produto, além de possibilitar a verificação quanto ao atendimento à legislação vigente.

§1º O estabelecimento deverá protocolar no SIM o FRP em 2 (duas) vias, em modelo fornecido pelo SIM, assinadas pelo Responsável Técnico e pelo Responsável Legal.

§2º Quando protocoladas, as 2 (duas) vias ficarão retidas no SIM para posterior devolução ao estabelecimento com a análise e a resposta de deferimento ou indeferimento do documento.

Art. 5º Todo Formulário de Registro de Produto – FRP protocolado no SIM deve constar:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



- I – Identificação do Estabelecimento;
- II – Atividade/Classificação do Estabelecimento;
- III – Descrição do produto;
- IV – Composição do Produto;
- V – Processo de Fabricação do Produto;
- VI – Controle de Qualidade – Análises Laboratoriais de Autocontrole;
- VII – Transporte do Produto;
- VIII – Rótulos do Produto;
- IX – Autenticação e Data;
- X – Anexo I – Croqui de Rótulo;
- XI – Anexo II – Cálculo de Formulação (quando houver);

XII – Fichas Técnicas dos ingredientes, aditivos, condimentos, temperos, envoltórios ou outros utilizados no processamento, bem como de embalagens, rótulos e tintas que entrem em contato com o produto;

XIII – Ficha Técnica e Rótulo do fornecedor para estabelecimentos que realizam apenas o processo de fracionamento.

§1º Quando um mesmo produto tiver mais de um rótulo, deve-se, preferencialmente, preencher uma folha do Anexo I para cada rótulo do produto a ser registrado.

§2º O Anexo I deve conter a forma física, modelo ou representação em croqui do rótulo em tamanho real ao que será utilizado ou com as dimensões do rótulo e do carimbo de inspeção, conforme legislação municipal vigente, incluindo as etiquetas acessórias que contenham informações obrigatórias ou complementares.

§3º Estabelecimentos com produtos que utilizem na formulação mixes e/ou aditivos compostos, devem calcular as quantidades e percentuais para a formulação e, obrigatoriamente, preencher o Anexo II.

§4º Documentos complementares para a comprovação das informações descritas no FRP ou em seus anexos podem ser solicitados ao estabelecimento.

§5º Podem ser solicitados croquis de rótulos nas cores reais ao original para garantia da legibilidade.

Art. 6º O processo descrito no Formulário para Registro de Produto deverá estar de acordo com os regulamentos oficiais de cada espécie ou produto e cabe ao Responsável Técnico e Responsável Legal pelo estabelecimento o ajuste do processo aos regulamentos oficiais, assim como garantir que o processo na indústria ocorra de maneira fiel ao informado no memorial descritivo do produto.

Art. 7º É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos em RTIQ's e legislações complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

§1º Os produtos sem RTIQ obrigatoriamente deverão possuir análises laboratoriais. Nestes casos, recomenda-se que o estabelecimento solicite autorização para produção de um lote para teste, possibilitando desta forma obter produtos para análises.





**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



§2º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos nesta instrução normativa, o requerente deve apresentar ao SIM:

I – a proposta de denominação de venda do produto;

II – a especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;

III – as informações acerca do histórico do produto, quando existentes; e

IV – o embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes.

§3º O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando: I – a segurança e a inocuidade do produto;

II – os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses do consumidor; e

III – a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§4º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos ou RTIQ's já existentes, também serão consideradas na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 8º As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 9º Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 10. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art. 11. Pode-se utilizar Formulário Simplificado para realizar alterações em rótulos e embalagens de produtos já registrados, conforme modelo fornecido pelo SIM.

Parágrafo único. Este documento pode ser utilizado nas seguintes situações:

I – Acréscimo de Rótulo(s);

II – Alteração de Layout do(s) Rótulo(s);

III – Cancelamento de Rótulo(s);

IV – Acréscimo com Cancelamento de Rótulo (Mudança de Rótulo); ou

V – Acréscimo de Tipo de Embalagem.

**CAPÍTULO III**  
**DA REDAÇÃO DO FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO – FRP**

Art. 12. Para estabelecimentos já em funcionamento e que tenham Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados implementados, pode-se



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



mencionar e fazer referência a estes documentos em determinados campos/itens do FRP, a fim de evitar a redação de informações em duplicidade.

Art. 13. **CAMPO Nº1 – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:** deve conter os dados do estabelecimento produtor/fabricante/fracionador, incluindo:

I – **Razão Social** conforme Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica ou **Nome do Produtor** quando enquadrado no Programa Estadual de Agricultura Familiar – PEAFF;

II – **Nome fantasia** conforme denominação a ser utilizada no rótulo;

III – **CNPJ** ou **CPF** quando enquadrado no PEAFF;

IV – **Inscrição Estadual** conforme registro junto à Receita Estadual do RS ou **Inscrição Estadual de Produtor Rural** quando enquadrado no PEAFF;

V – **Responsável Legal** pelo estabelecimento (proprietário ou pessoa designada por este através de procuração);

VI – **Endereço completo** contendo rua/avenida/estrada, número, Bairro/Distrito, CEP, complemento, entre outros;

VII – **Telefone** e quando possível informar se possui aplicativo de mensagem;

VIII – **E-mail** do estabelecimento e/ou do responsável legal.

Art. 14. **CAMPO Nº 2 – ATIVIDADE/CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:** deve conter a classificação do estabelecimento conforme Decreto Municipal.

Art. 15. **CAMPO Nº 3 – DESCRIÇÃO DO PRODUTO:** deve conter a descrição de tudo que diz respeito à identificação do produto e a forma de apresentação do produto final, observadas as informações disponibilizadas nos Capítulos V e VI desta normativa, preenchendo os seguintes itens:

I – **Nome do produto/denominação de venda:** conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto em questão. Caso não haja um RTIQ determinado, o estabelecimento deve seguir os requisitos contidos nesta Instrução Normativa. O nome deve ser composto em alguns casos pelo nome, forma de conservação, processo tecnológico envolvido, forma de apresentação do produto, entre outros que designem o produto ao consumidor;

II – **Nome regional:** se houver e o estabelecimento optar por utilizá-lo, deve ser acrescentado neste local. Por exemplo: “Linguiça de carne suína – Salsichão”, “Carne resfriada de bovino sem osso – Lagarto (Tatu)”;

III – **Marca comercial:** se houver, é compreendida por um nome, um termo, um sinal, ou um desenho, ou uma combinação destes elementos, com vista a identificar os produtos do estabelecimento e a diferenciá-los dos concorrentes. Geralmente é o Nome Fantasia utilizado no rótulo;

IV – **Formas de apresentação do produto:** onde devem ser descritas as maneiras em que os produtos serão oferecidos ao consumidor. Por exemplo: em cubos, fatiado, em cunha, bifés, etc. Se for apenas uma forma de apresentação mencionar apenas na denominação de venda;

V – **Tipo e forma de fechamento da embalagem:** onde devem ser descritas as embalagens e materiais que entram em contato direto com os alimentos (embalagens primárias) e



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



são destinadas a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agentes externos, de alterações, contaminações e adulterações. As características de fechamento da embalagem também devem ser descritas neste local. Exemplos: plástico, papel, fechada a vácuo, etc. Quando aplicável o uso de embalagem secundária ou terciária, devem ser incluídas neste item as seguintes informações:

a) as características destas embalagens e o seu fechamento, as quais condicionam os produtos já embalados;

b) quando o estabelecimento optar pela utilização de embalagens secundárias ou terciárias com rotulagem, deve encaminhar cópia do croqui anexado ao FRP para análise.

**VI – Peso da embalagem:** onde devem constar os pesos das embalagens primárias utilizadas pelo estabelecimento para acondicionamento dos produtos;

**VII – Conteúdo líquido e drenado:** onde devem ser descritas as informações de volume, peso líquido, peso drenado, entre outros, observando as seguintes diretrizes:

a) no caso de mesmo produto com quantidades diferentes, estas deverão ser informadas neste local;

b) não serão aceitas informações imprecisas como “peso variável”, devendo ser informado, mesmo que aproximado, o peso mínimo e máximo em que o produto será comercializado. O mesmo se aplica para produtos que são pesados no momento da comercialização, os quais conterão no rótulo a frase “**Deve ser pesado em presença do consumidor**”.

**VIII – Forma de indicação da validade:** onde deve ser mencionado o formato em que a validade estará presente nos rótulos, DD/MM/AA ou DD/MM/AAAA. Para produtos com validade acima de 03 meses, é aceita a data de validade na forma MM/AA ou MM/AAAA;

**IX – Prazo estipulado de validade:** onde deve ser colocado o “tempo de vida de prateleira” do produto, o qual é estipulado pelo próprio estabelecimento, sendo o tempo em que este garante que o produto mantenha suas características microbiológicas, físicas e químicas, além de sua identidade e qualidade, estando próprio para o consumo. Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, a data de validade deve ser com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM. Se houver **prazo estipulado de validade após aberto**, o qual será declarado no rótulo com a frase “Após aberto consumir em ... dias”, esta informação deve ser mencionada neste local;

**X – Forma de conservação do produto final ao consumidor:** onde deve ser descrito como será o armazenamento doméstico do produto (ex.: Manter refrigerado em ... °C, Manter em local seco e arejado, entre outros). Deverá ser incluída uma legenda no rótulo com caracteres legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas necessárias para conservação do produto e o tempo que garante sua durabilidade nessas condições;

**XI – Forma de indicação da data de fabricação:** deve-se mencionar o formato em que estas informações estarão presentes no rótulo, DD/MM/AA ou DD/MM/AAAA, ou ainda MM/AA ou MM/AAAA, na forma já prevista. Deve ser observado o seguinte:

a) no processo de fracionamento ou de embalagem do produto, a data de fabricação é a data de fracionamento ou de embalagem;





**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



b) a maturação faz parte do processo de fabricação, devendo ser incluída no cálculo para estipular a data de fabricação do produto.

**XII – Forma de indicação e identificação do lote:** o estabelecimento deve informar como será estipulado o código do lote, podendo ser utilizada a data de fabricação;

**XIII – Forma da declaração do lote/fabricação e validade:** deve descrever como serão fixadas as datas e códigos de lote, podendo ser por carimbo, impressão, gravação, entre outros, desde que estes sejam indelévelis;

**XIV – Informação Nutricional:** deve descrever a forma de apresentação das informações nutricionais, por exemplo: modelo vertical em tabela com colunas e linhas; ou modelo horizontal sem tabela, com as informações nutricionais dispostas em parágrafo.

**XV – Informações complementares ao consumidor:** neste local devem ser descritas todas as informações e alertas de interesse ao consumidor que estarão presentes na rotulagem, as quais estão referenciadas nos Capítulos V e VI desta normativa;

**XVI – Outras informações adicionais ao consumidor:** poderão ser incluídas nomenclaturas acessórias como “Maturado em ... dias”, “Maturação de ... dias”, “Para lanches”, “Tradicional”, “100 % Natural”, entre outras, em forma de “*splash*”, desde que não leve o consumidor a erro ou seja de alguma forma incorreta na sua informação.

**Art. 16. CAMPO Nº 4 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:** é o local destinado à informação da fórmula ou receita do produto fabricado pelo estabelecimento, descrevendo a porcentagem na ordem decrescente de quantidade (do mais usado para o menos usado) de matérias-primas, ingredientes, aditivos, entre outros contidos no produto acabado. Devem ser observadas as seguintes diretrizes:

I – os ingredientes (incluindo a matéria-prima e os aditivos) devem estar de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto em questão;

II – as concentrações de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia devem atender aos limites estabelecidos de acordo com a legislação que regulamenta o uso destes;

III – em caso de produtos em natureza deve-se colocar no item Ingredientes/aditivos o nome do produto e no percentual colocar 100%;

IV – estabelecimentos que realizam apenas o processo de fracionamento devem colocar no item Ingredientes/aditivos o nome do produto (denominação igual a do fornecedor) e especificar o fornecedor. No percentual colocar 100%;

V – estabelecimentos que realizam apenas o processo de fracionamento devem anexar a ficha técnica e o rótulo do fornecedor;

VI – estabelecimentos que utilizem mixes e/ou aditivos compostos na formulação de seus produtos, devem calcular as quantidades e percentuais destes insumos e, obrigatoriamente, preencher o Anexo II, o qual deve contemplar:

a) o preenchimento da tabela **Fórmula Fechada/Receita** colocando as quantidades de matéria-prima, ingredientes e mixes usados na fabricação do produto (com a denominação do mix igual a do fornecedor), além de calcular a receita em percentual de 100%;

b) o preenchimento da tabela **Composição dos Mixes** calculando a quantidade a ser utilizada na receita conforme o fabricante do mix, além de calcular a receita em percentual de 100%;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



c) o preenchimento da tabela **Fórmula Aberta** com a lista de todas as matérias-primas, ingredientes e aditivos utilizados na ordem decrescente de quantidade. Nesta tabela devem ser utilizadas as informações da tabela Composição dos Mixes, somando os ingredientes que se repetem, além de calcular a receita em percentual de 100%;

d) devem ser anexadas as fichas técnicas de todos os mixes ou aditivos utilizados na formulação.

Art. 17. **CAMPO Nº 5 – PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO:** é o local onde deverão estar descritas todas as etapas do processo de produção, informando de maneira sucinta todos os aspectos de relevância técnica e legal de cada etapa. Deverão estar citados:

I – **Recepção de matéria-prima:** desde como será realizada a seleção dos fornecedores, quais os critérios de seleção para a aceitação da matéria-prima na recepção, incluindo aspectos visuais e, se aplicável, a temperatura de chegada (aferição), os documentos a conferir no momento da recepção (nota fiscal, rótulo, etc.). Quando necessário, em face à classificação do estabelecimento que haja recepção de animais, devem ser mencionadas a conferência dos documentos de trânsito, sanitários e a inspeção *ante mortem*, assim como as medidas para garantia do bem-estar animal, incluindo o abate humanitário;

II – **Armazenamento da matéria-prima:** mencionar o local de armazenamento da matéria-prima, incluindo os ingredientes e insumos utilizados, informando qual o local e temperatura de acondicionamento;

III – **Processamento/processo de fabricação do produto:** podendo ser por representação escrita ou fluxograma. Deve-se mencionar:

a) os locais e maquinários utilizados no processamento;

b) a forma de produção (manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação), o tempo que o produto permanece em cada um dos setores e a temperatura (do produto e do setor), informando também o tempo de maturação adequado para produtos que têm essa etapa como obrigatória. É imprescindível que o estabelecimento informe o **período necessário para maturação conforme o peso do produto;**

c) detalhamento do tempo e temperatura dos produtos submetidos ao tratamento térmico (ex.: cozimento, pasteurização, etc.) e a forma como a temperatura é medida (ex.: termômetro de espeto, etc.). Mencionar a tolerância de variações de temperatura as quais os produtos estão submetidos (ex.: 0°C com variação de  $\pm 1^\circ\text{C}$ ). Não serão aceitas expressões como “mais ou menos”, “aproximadamente”, entre outras, para limites de temperatura estabelecidos pela legislação;

d) os pontos críticos de controle dos processos (ex.: temperaturas, tempo de exposição fora da refrigeração, pesagem dos ingredientes, análise de peroxidase e fosfatase, etc), devem ser indicados durante a representação escrita ou fluxograma;

e) as informações sobre o modo e local de envase ou embalagem (colocação da embalagem primária e a secundária) do produto;

IV – **Rotulagem:** local do estabelecimento onde faz o procedimento de rotulagem e, se aplicável, o local do produto onde é aplicado o rótulo. Também se deve descrever brevemente o local de armazenamento dos rótulos a serem utilizados nos produtos, bem como a forma higiênica de condução destes rótulos até o interior do estabelecimento;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



V – **Estocagem do produto final:** diz respeito ao armazenamento do produto pronto enquanto estiver dentro da indústria. Deverá ser indicado o local de armazenamento do produto depois de pronto (ex.: câmara fria de produtos prontos, etc.), a forma como se dá a armazenagem (ex.: caixas, prateleiras, ganchos, etc.) e as condições em que os produtos estarão armazenados, incluindo a temperatura do local de armazenamento e do produto, conforme previsto na legislação específica do produto em questão e o cumprimento dos regulamentos oficiais de acordo com a tecnologia do produto.

Art. 18. **CAMPO Nº 6 – CONTROLE DE QUALIDADE/ANÁLISES LABORATORIAIS (AUTOCONTROLE):** deve ter a descrição das análises laboratoriais de autocontrole realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade dos produtos fabricados.

Art. 19. **CAMPOS Nº 7 – TRANSPORTE DO PRODUTO:** diz respeito ao armazenamento e ao transporte do produto pronto da indústria até os pontos de distribuição/comercialização, realizados em veículos adequados que deverão observar as exigências higiênico-sanitárias. Deverão estar citados os seguintes itens:

I – **Veículo:** se isotérmico ou com unidade de frio, se o transporte será feito pela própria empresa com frota própria ou alugada, ou se será realizado por transportadora;

II – **Forma de acondicionamento no veículo:** em caixas, ganchos, prateleiras, entre outras formas de acondicionamento conforme o tipo e tecnologia exigida para cada produto;

III – **Temperatura de transporte:** do veículo e dos produtos;

IV – **Alvará Sanitário do Veículo:** os veículos de transporte de alimentos deverão ser registrados no Órgão Oficial competente. No caso do transporte através de transportadora, esta precisará apresentar os mesmos requisitos, devendo constar a cópia dos Alvarás Sanitários dos veículos como documento obrigatório;

V – **Distribuidoras de alimentos:** se houver distribuidoras que pretendam realizar o transporte de produtos para estabelecimentos com registro no SIM, estas precisam estar devidamente registradas no órgão competente, com autorização para armazenamento de alimentos perecíveis.

Art. 20. **CAMPO Nº 8 – RÓTULOS DO PRODUTO:** deve conter as informações relacionadas aos rótulos que serão utilizados no produto a ser registrado no SIM, contendo o seguinte:

I – **Quantidade de rótulos:** deve-se descrever a quantidade de rótulos colocados no Anexo I, cujo anexo deve ser preenchido quantas vezes forem necessárias, preferencialmente com uma folha para cada rótulo. Também deve ser mencionado se haverá rótulo institucional;

II – **Etiqueta acessória:** se houver, deve ser mencionado no painel principal do rótulo quanto à utilização de etiqueta acessória (ex.: vide etiqueta) e neste campo fornecer esta informação ao SIM;

III – **Tipo de rótulo:** descrever as características físicas do rótulo (ex.: adesivo, papel, lacre, plástico, na embalagem, entre outros). Deve-se observar os rótulos e etiquetas que



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



entram em contato direto com o alimento, os quais deverão ser de material não tóxico e próprio para alimentos, incluindo a tinta.

Art. 21. **CAMPO Nº 9 – AUTENTICAÇÃO E DATA:** contendo obrigatoriamente o nome completo do responsável técnico e sua assinatura, nome completo do responsável legal e sua assinatura, a data da entrega do Formulário de Registro de Produto (FRP), além da rubrica dos dois signatários em todas as páginas.

§1º Ao assinar o documento fica declarado que o processo na indústria ocorre de maneira fiel ao informado ao SIM, assim como as informações expressas na rotulagem retratam fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§2º Documentos não assinados não devem ser protocolados no SIM. A ausência das assinaturas resulta em indeferimento do documento.

#### **CAPÍTULO IV** **DAS EMBALAGENS E RÓTULOS**

Art. 22. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Parágrafo único. A embalagem deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, ser devidamente fechada e inviolável, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 23. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envase de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados; e que não possuam rotulagens e/ou informações dos estabelecimentos anteriores.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Art. 24. A embalagem primária dos ovos em natureza deve ser de forma que proteja o produto de manipulações, contaminações e perda da rastreabilidade na comercialização direta ao consumidor.

§1º Ovos com identificação individual podem ser comercializados por unidade, desde que a embalagem e forma de comercialização sejam aprovadas previamente pelo SIM.

§2º Ovos sem identificação individual não podem ser comercializados de forma fracionada/avulsa.

§3º Ovos comercializados em supermercados podem ser vendidos encaixados, nos termos da legislação federal e estadual vigentes.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



§4º A informação obrigatória que deverá estar contida na identificação individual dos ovos será disciplinada pelo SIM.

Art. 25. O material utilizado para a confecção das embalagens primárias, aquelas que entram em contato direto com o produto, deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador de saúde e as embalagens devem ser fabricadas por empresas devidamente licenciadas.

Parágrafo único. A comprovação do licenciamento das empresas fornecedoras é de responsabilidade do estabelecimento registrado no SIM, devendo ter documentação comprobatória válida, mantendo arquivada cópia do documento, juntamente com os documentos de recebimento das embalagens.

Art. 26. Fornecedores de rótulos e tintas que entram em contato direto com o produto também devem obedecer aos mesmos critérios de fornecedores de embalagens primárias.

Art. 27. O material empregado na fabricação dos rótulos deve ser de boa qualidade e fixação, resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando expostos à umidade, o material deve ser apropriado ao processo tecnológico. Os rótulos não poderão apresentar rasuras ou manchas que dificultem a legibilidade.

Art. 28. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar nestes a declaração do número de registro do produto no SIM-POA.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

**CAPÍTULO V**  
**DA ROTULAGEM EM GERAL**

Art. 29. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar produtos de origem animal registrados no SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§1º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, com informações obrigatórias conforme legislação específica.

§2º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 30. A rotulagem deve conter a **denominação de venda** dos produtos no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, de forma clara e legível, assim como:

I – o tamanho da letra utilizada na denominação de venda deve ser proporcional e não inferior a 1/3 (um terço) da maior inscrição do rótulo, incluindo a marca;





**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



II – respeitar os dispositivos que regulamentam a nomenclatura de produtos de origem animal e seus Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ's);

III – quando em um RTIQ for estabelecido uma ou mais denominações para um produto de origem animal, deverá ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;

IV – no caso de produtos sem RTIQ, o nome deverá ser proposto pelo requerente nas condições já estabelecidas nesta normativa, no entanto, se houver um produto equivalente registrado com outra nomenclatura o SIM poderá solicitar adequação do nome;

V – poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações de venda do produto (nome);

VI – poderão constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido ao erro ou engano com respeito a natureza e condições físicas próprias do produto de origem animal, as quais devem estar juntas ou próximas da denominação (nome) do produto. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido;

VII – quando aplicável, o rótulo deverá informar a forma de apresentação do produto, como por exemplo fatiado, picado, peça, moído, entre outros, após a nomenclatura oficial e regional;

VIII – os produtos cárneos não formulados devem obedecer a nomenclatura padronizada através da Resolução nº 1, de 9 de janeiro de 2003 – MAPA, ou outra que vier a substituí-la;

IX – após a nomenclatura oficial, nos cortes de carne ou miúdos, poderá ser incluído o nome regional de acordo com a Resolução nº 1, de 9 de janeiro de 2003 – MAPA, ou outra que vier a substituí-la. Ex: Carne Resfriada de Bovino sem Osso – Lagarto (Tatu);

X – as denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados produtos de origem animal com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de produtos de origem animal fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor ao erro, equívoco ou engano;

XI – 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.

Art. 31. Quando no processo tecnológico do produto de origem animal for adicionado gordura vegetal, deve ser indicado no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em letras legíveis e em negrito, a expressão "**Contém Gordura Vegetal**".

Art. 32. A declaração dos **ingredientes** deverá obedecer às seguintes disposições:

I – no rótulo do produto deverá constar uma lista dos ingredientes precedida da expressão "Ingr.:" ou "Ingredientes:", com exceção aos produtos de ingrediente único;



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



II – todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente da respectiva proporção;

III – a **água** adicionada aos produtos deve ser declarada, em percentuais, 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;

IV – sempre que a quantidade de **água** adicionada for superior a 3% (três por cento), o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem;

V – os **aditivos alimentares** devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes, e serão declarados depois dos ingredientes, em ordem decrescente. Deve constar a função tecnológica principal ou fundamental, nome completo do aditivo e/ou seu número no INS (Sistema Internacional de Numeração);

VI – as empresas fabricantes de alimentos que contenham na composição dos seus produtos o **corante tartrazina** (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso.

Art. 33. A indicação quantitativa do **conteúdo líquido** dos produtos pré-medidos deve constar na rotulagem da embalagem, ou no corpo dos produtos, na vista principal, e deve ser de cor contrastante com o fundo onde estiver impressa, de modo a transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação da quantidade comercializada, conforme legislação do órgão competente e os produtos de origem animal expostos à venda deverão possuir rótulos adequadas à essas normativas.

§1º No caso de embalagem transparente, a indicação quantitativa deve ser de cor contrastante com a do produto.

§2º O tamanho dos caracteres que expressam o conteúdo líquido devem obedecer ao disposto na Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002 – INMETRO, ou outra que vier a substituí-la.

§3º No caso de utilizar indicações precedentes à indicação quantitativa, pode-se usar algumas das seguintes expressões ou palavras:

I – Para produtos comercializados em unidades legais de massa “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO” ou “PESO LÍQ.” ou “Peso Líquido” ou “Peso Líq.”;

II – Para produtos comercializados em unidades legais de volume “CONTEÚDO” ou “Conteúdo” ou “Volume Líquido”;

III – Para produtos comercializados em número ou unidades “CONTÉM” ou “CONTEÚDO” ou “Contém”.

§4º Os produtos pré-medidos que apresentam duas fases (uma sólida e outra líquida) separáveis por filtragem simples, deverão indicar, impressas na vista principal da embalagem, as indicações quantitativas referentes ao conteúdo e o conteúdo drenado precedidos das expressões:

I – “PESO LÍQUIDO” e “PESO DRENADO”, em caracteres iguais em dimensão e destaque, que seja de fácil visualização para o consumidor em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito.

§5º Os queijos e outros produtos lácteos que por sua natureza não possam ter suas quantidades líquida padronizadas e/ou que possam perder peso de maneira acentuada, os produtos



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



cárneos sujeitos a perda de peso por desidratação, desde que comercializados exclusivamente em envoltórios primários e identificados por “cintas, anéis e etiquetas” e os embutidos ou não, frescos, salgados, curados e crus ou cozidos (pré-acondicionados), deverão ter seu peso líquido indicado mediante a utilização de etiqueta adesiva no ponto de venda ao consumidor final, nos rótulos ou revestimentos deverão, obrigatoriamente, trazer a indicação “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”, de forma bem visível e distinta das demais informações.

§6º A padronização do conteúdo de pescados, leite líquido e manteigas deve obedecer a Portaria N° 153, de 19 de maio de 2008 – INMETRO, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 34. O **peso da embalagem** utilizada no produto deve ser informado pelo fabricante ou fracionador ou embalador do produto, conforme o órgão responsável (INMETRO).

§1º O peso da embalagem não poderá ser superior ao declarado. Tolera-se para efeito da indicação do peso da embalagem, um erro máximo de 1g (um grama) para mais, quando esse peso não ultrapassar o valor de 10g (dez gramas). Acima de 10g (dez gramas), o erro máximo tolerado é de 10% (dez por cento) para mais, do peso da embalagem.

§2º 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.

Art. 35. Os rótulos devem conter de forma clara e legível o **Nome empresarial/Razão Social** ou **Nome do responsável legal**, permitindo-se o uso de pessoa física para aqueles que se enquadram no Programa Estadual de Agricultura Familiar – PEAFF. Anterior a esta informação, pode haver a expressão “Fabricado em:..” ou “Fabricado por:..” ou “Produzido por:..” ou “Produto da(o):..” ou expressão equivalente, como forma de denominação de origem.

Parágrafo único. Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado em:..” ou “Fracionado por:..” ou “Embalado por:..” ou “Fracionado e embalado por:..”, respectivamente, em substituição à expressão “Fabricado por:..”, seguida da identificação completa do estabelecimento registrado no SIM.

Art. 36. No caso de **terceirização da produção ou da distribuição com uso da marca do distribuidor**, deve constar a expressão “Fabricado por:..”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para:..” ou “Distribuído por:..”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§1º Para uso de nome/razão social ou marca comercial de outras empresas na rotulagem, é necessária formalização através de contrato com reconhecimento de firma entre as partes.

§2º O contrato deve ter vigência estipulada e é de responsabilidade do estabelecimento registrado no SIM a atualização do mesmo, assim como a formalização junto ao SIM da atualização da vigência sempre que necessário ou do rompimento da parceria comercial, assim como a inutilização de todos os rótulos.

§3º No caso da terceirização da distribuição com uso da marca do distribuidor (sem manipulação do produto de origem animal, nem o rompimento da rotulagem na distribuidora) deve



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



ser apresentado o registro atualizado do distribuidor na Vigilância Sanitária, com a comprovação de habilitação para comercialização de produtos de origem animal perecíveis.

Art. 37. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 38. Os rótulos ainda devem conter de forma clara e legível:

I – **Endereço completo** do estabelecimento produtor contendo rua/avenida/estrada, número, Bairro/Distrito, cidade, CEP, complemento, entre outros;

II – **Número de telefone ou celular**, sendo opcional Caixa Postal ou E-mail;

III – **Classificação oficial do estabelecimento** conforme regulamento do SIM

;

IV – **CNPJ** ou **CPF** (quando enquadrado no PEA);

V – **Marca comercial do produto**, observando-se que o uso de marca de terceiros requer autorização através de documento registrado e autenticado em cartório, sendo de responsabilidade das empresas o tempo de vigência do contrato para utilização dos rótulos, assim como a atualização junto ao SIM/POA;

VI – **Inscrição Estadual** ou **Inscrição Estadual de Produtor Rural** (quando enquadrado no PEA) conforme registro junto à Receita Estadual do RS.

Art. 39. No rótulo ou rotulagem é indispensável o local para indicação da **data de fabricação, do prazo de validade e da identificação do lote**, os quais devem ser/estar:

I – impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo ou outro processo aprovado pelo SIM, conforme a natureza do continente ou do envoltório;

II – de fácil visualização, legíveis e indelévels;

III – no painel principal e, quando não for possível, deve conter indicação ao consumidor onde as informações estão declaradas (ex.: Vide tampa ou Vide etiqueta acessória, entre outros).

§1º Convencionalmente utiliza-se o dia, o mês e o ano, nas formas DD/MM/AA ou DD/MM/AAAA, para informar a **data de fabricação e o prazo de validade**. Para produtos com prazo de validade superior a três meses poderá ser informado apenas o mês e o ano, nas formas MM/AA ou MM/AAAA.

§2º A **data de fabricação** deve estar precedida de uma das seguintes expressões: "Data de Fabricação:..."; "Fabricado em:..."; "Data Fabricação:..."; "Fab.:"; "Fabricado:..."; "Fabric:...".

§3º O **prazo de validade** deve estar precedido de uma das seguintes expressões: "Consumir antes de:..."; "Válido até:..."; "Validade:..."; "Val:..."; "Vence:..."; "Vencimento:..."; "Venc:..."; ou "consumir preferencialmente antes de...".

§4º O **lote** é determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador ou embalador do produto, segundo seus critérios. Para indicação do lote, pode ser utilizado um código chave precedido da letra "L"; ou "Lote"; ou a data de fabricação, fracionamento ou embalagem; ou



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem).

§5º O estabelecimento deve possuir um sistema próprio de controle de **rastreabilidade dos lotes**.

Art. 40. No rótulo deve constar o **carimbo oficial** da inspeção municipal, SIM, nas formas e dimensões previstas na legislação municipal de Jaguari.

Art. 41. No rótulo deve constar a **indicação do número de registro do produto**, com a expressão obrigatória: “Registro na Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente SIM, nº (número de registro do produto no SIM contendo no mínimo 2 (dois) dígitos) / (número de registro do estabelecimento no SIM contendo no mínimo 2 (dois) dígitos)”.

Art. 42. Nos rótulos das embalagens de produtos de origem animal que exijam condições especiais para sua **conservação**, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima para a conservação do produto de origem animal e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para produtos de origem animal que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.

§1º Os produtos de origem animal congelados, cujos prazos de validade variam segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados.

§2º Para declarar o prazo de validade de acordo com a temperatura de conservação, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

I – “validade a -18°C (freezer): ...” ;

II – “validade a - 4°C (congelador): ...” ;

III – “validade a 0-8°C (refrigerador):

...”.

§3º Deverá ser informado no rótulo o prazo de validade e a temperatura de conservação (máxima ou mínima) depois que a embalagem for aberta, aplicável para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.

§4º A definição da faixa de temperatura para conservação de cada produto, informada no rótulo, deverá obedecer aos parâmetros legais dos Regulamentos Técnicos, com o objetivo de preservar as características tecnológicas sem que haja prejuízo à inocuidade do produto.

Art. 43. Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o **modo de uso e preparo**, contemplando as instruções de descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto, incluídos a reconstituição.

Parágrafo único. Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do produto de origem animal.

Art. 44. A declaração de informação nutricional é obrigatória nos rótulos dos alimentos embalados na ausência dos consumidores.





**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



Parágrafo único. Não se aplica para carnes e pescado em natureza, refrigerados ou congelados. Sendo assim, é facultada ao estabelecimento a decisão de apresentar as informações nutricionais nos rótulos de carnes e pescado “in natura”, contudo, se for optado por apresentar, as informações deverão ser expressas de acordo com a normatização legal.

Art. 45. A **informação nutricional** do produto se dará por meio da declaração no rótulo conforme às normas e legislações específicas vigentes.

Art. 46. Todos os produtos deverão conter em seu rótulo, obrigatoriamente, as inscrições "**Contém Glúten**" ou "**Não Contém Glúten**", conforme o caso. A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura, conforme Lei Federal Nº 10.674, de 16 de maio de 2003, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 47. Todos os produtos embalados sem a presença do consumidor devem respeitar o que regulamenta e estabelece as RDC's Nº 135 e 136, de 8 de Fevereiro de 2017 – ANVISA, ou outras que vierem a substituí-las, no que se refere à **Lactose**.

Art. 48. Os **alimentos para fins especiais** e/ou **para controle de peso** devem atender às normas de rotulagem geral, rotulagem nutricional, rotulagem de alergênicos e rotulagem de lactose e devem respeitar às normas e legislações específicas vigentes, quando for o caso.

Art. 49. Alegações de **propriedades ou características funcionais ou de propriedades de saúde** devem estar de acordo com a Resolução nº 18, de 30 de abril de 1999 – MAPA, a qual estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos, ou outra que vier a substituí-la.

Parágrafo único: A alegação de propriedade ou característica funcional ou de propriedade de saúde nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor é opcional, porém devem respeitar às normas e legislações específicas vigentes.

Art. 50. A declaração de **alegações nutricionais** nos rótulos dos alimentos embalados na ausência do consumidor é voluntária, desde que sejam respeitadas as legislações específicas vigentes.

Art. 51. O rótulo deve conter as **advertências aos alimentos alergênicos** conforme a RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 – ANVISA, ou outra que vier a substituí-la, com a declaração: "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)", "Alérgicos: Contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)" ou "Alérgicos: Contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados", conforme o caso.

§1º No caso dos crustáceos, a declaração deve incluir o nome comum das espécies da seguinte forma: "Alérgicos: Contém crustáceos (nomes comuns das espécies)", "Alérgicos: Contém derivados de crustáceos (nomes comuns das espécies)" ou "Alérgicos: Contém crustáceos e derivados (nomes comuns das espécies)", conforme o caso.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



§2º Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada dos alimentos, ingredientes, aditivos alimentares ou coadjuvantes de tecnologia por alérgenos alimentares, deve constar no rótulo a declaração "Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)", e no caso dos crustáceos, a declaração deve incluir o nome comum das espécies da seguinte forma: "Alérgicos: Pode conter crustáceos (nomes comuns das espécies)".

§3º Para os produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, a informação exigida neste artigo pode ser fornecida alternativamente nos documentos que acompanham o produto.

Art. 52. Nos rótulos de todos os produtos de origem animal registrados deve constar a expressão "**Indústria Brasileira**".

Parágrafo único. É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à bandeira nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc. da União, dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Estadual.

Art. 53. Quando forem utilizados na formulação **aditivos aromatizantes** para conferir, reforçar, reconstituir o sabor, ou ainda conferir sabor não específico ao do produto, devem constar no rótulo dos alimentos que contêm aroma em sua formulação, conforme legislação específica.

**CAPÍTULO VI**  
**DA ROTULAGEM EM PARTICULAR**

Art. 54. Nas embalagens de **bebida láctea de cor branca**, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras do tamanho mínimo de 1mm (um milímetro), de forma ostensiva em caixa alta e em negrito a expressão "**CONTÉM ...% DE SORO DE LEITE**".

Art. 55. Nas embalagens de **bebida láctea colorida**, deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras do tamanho mínimo de 1mm (um milímetro), de forma ostensiva em caixa alta e em negrito, a expressão "**CONTÉM SORO DE LEITE**".

Art. 56. Nas embalagens de **bebida láctea colorida ou branca igual ou inferior a 250g** (duzentos e cinquenta gramas), deve constar no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão "**CONTÉM SORO DE LEITE**".

Art. 57. Fazer constar em qualquer parte do rótulo que seja de fácil visualização para o consumidor em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



I – Para as **bebidas lácteas na cor branca**: “**BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE**” ou “**ESTE PRODUTO NÃO É LEITE**”;

II – Para as **bebidas lácteas coloridas**: “**BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE**” ou “**ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE**”.

Art. 58. Em todos os casos quando o **doce de leite** for exclusivo para uso industrial como matéria-prima para elaboração de outros produtos alimentícios e contenham uma concentração de Ácido Sórbico e/ou seus sais de Na, K ou Ca maior que 600 mg/kg até 1000 mg/kg (ambos expressos em ácido sórbico), deverá obrigatoriamente indicar no rótulo a expressão "Exclusivo Para Uso Industrial".

Art. 59. Na rotulagem dos **ovos**, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as expressões abaixo:

I – O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde;

II – Manter os ovos preferencialmente refrigerados.

Parágrafo único. As expressões devem ser declaradas em destaque, de forma legível e tamanho das letras não pode ser inferior a 1mm (um milímetro).

Art. 60. Os rótulos de **carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados** devem conter as instruções de uso, preparo e conservação destes produtos, como recomendações que auxiliem o consumidor no controle do risco associado ao consumo de alimentos nos quais o microrganismo *Salmonella sp.* possa estar presente.

Parágrafo único. No rótulo destes produtos deve constar, obrigatoriamente, as expressões em destaque:

I – Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.

II – Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

- Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas.
- 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.
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

Art. 61. Os rótulos de **aves temperadas** deverão informar o percentual de salmoura adicionada, em atendimento Instrução Normativa nº 89, de 17 de dezembro de 2003 – MAPA. O produto será designado com o nome da espécie animal seguido da palavra “temperado”, citando o processo de conservação, o quantitativo específico de salmoura agregada e referência aos miúdos (fígado, moela e coração) e aos cortes (pés, cabeça e pescoço) que poderá conter. Exemplo: Frango Temperado Congelado (com pés, pescoço, cabeça, fígado, moela, e máximo de 20% de salmoura temperada).

Art. 62. O **produto cárneo temperado** abrangido por esta Instrução Normativa que utilizar condimentos em solução, também deve ter o percentual de solução adicionada e sua



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



respectiva composição declaradas no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda.

§ 1º Quando o produto cárneo temperado for recheado, deverá ser acrescida à denominação de venda, além do termo temperado, a expressão recheado(a), em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 2º Quando o produto cárneo temperado for acompanhado de produto de origem vegetal, animal ou ambos, deverá ser acrescida à denominação de venda, além do termo temperado, a expressão "acompanhado de..." ou "com ...", em caracteres uniformes de corpo e cor.

§ 3º Quando o produto cárneo temperado for moído, deverá ser acrescida à denominação de venda, além do termo temperado, a expressão moído(a), em caracteres uniformes em corpo e cor.

Art. 63. Conforme determina a Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 – MAPA o produto **presunto** designado como “semicozido”, deverá constar em seu rótulo informações sobre a forma de consumo.

Art. 64. Tratando-se de **pescado fresco**, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 65. Tratando-se de **pescado descongelado**, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “**NÃO RECONGELAR**”.

Art. 66 . A rotulagem de **peixes e derivados** deve conter o nome comum da espécie, conforme estabelecido na lista a qual consta na Instrução Normativa 29, de 23 de setembro de 2015 – MAPA, ou outra que vier a substituí-la.

Parágrafo único. Para espécies das famílias Salmonidae e Gadidae, além do nome comum, deve ser incluído o nome científico da espécie.

Art. 67. Na rotulagem do **mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas** deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 68. O rótulo de **mel para uso industrial**, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

- I – Não conter indicações que façam referência a sua origem floral ou vegetal; e
- II – Conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

Art. 69. A responsabilidade pelo envio de produtos destinados à **venda institucional** é exclusiva dos estabelecimentos produtores e poderá ser alvo de fiscalização e ações legais cabíveis, não sendo permitida a venda direta desses produtos ao consumidor.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI  
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



Parágrafo único. A rotulagem dos produtos institucionais deverá conter os seguintes dizeres:

- I – Produto destinado ao mercado institucional; e
- II – Proibida a venda fracionada.

Art. 70. Os rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 71. Para uso do logotipo a ser inserido na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos que tiverem equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, deve-se obedecer à Instrução Normativa nº 2, de 12 de fevereiro de 2009 – MAPA, ou outra que vier a substituí-la, e às orientações constantes no Manual de Identidade Visual da Marca SISBI.

Art. 72. A rotulagem destinada a embalagens de produtos de origem animal transgênicos e orgânicos devem atender ao Regulamento Técnico Específico.

**CAPÍTULO VII  
DOS DIZERES, DAS INFORMAÇÕES E DAS IMAGENS NÃO PERMITIDOS**

Art. 73. Os produtos de origem animal embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulos que:

I – utilizem expressões, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, ou insuficientes;

II – que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor ao 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;

III – atribuam efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

IV – destaquem 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;

V – ressaltem, em certos tipos de produtos de origem animal processado, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante;

VI – ressaltem qualidades que possam induzir o consumidor ao engano com relação as 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;

VII – indiquem que o produto de origem animal possui propriedades medicinais ou terapêuticas;





**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI  
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



VIII – aconselhem seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

Art. 74. Proíbe-se toda publicidade enganosa ou abusiva na rotulagem. Considera-se enganosa qualquer modalidade de informação ou comunicação de caráter publicitário, inteira ou parcialmente falsa, ou, por qualquer outro modo, mesmo por omissão, capaz de induzir o consumidor ao erro a respeito da natureza, características, qualidade, quantidade, propriedades, origem, preço e quaisquer outros dados sobre os produtos.

Art. 75. Sempre que o rótulo possuir imagens, deverá conter, preferencialmente, a expressão “IMAGEM ILUSTRATIVA” ou “IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA”. As imagens não podem afrontar nenhum dos itens desta normativa e qualquer outra legislação vigente.

Art. 76. É vedado nas embalagens ou rótulos de leites fluidos, leites em pó e leites modificados:

I – utilizar fotos, desenhos ou outras representações gráficas que não sejam aquelas necessárias para ilustrar métodos de preparação ou uso do produto, exceto o uso de marca ou logomarca desde que essa não utilize imagem de lactente, criança pequena ou outras figuras humanizadas ou induzam ao uso do produto para essas faixas etárias;

II – utilizar denominações ou frases com o intuito de sugerir forte semelhança do produto como leite materno, conforme disposto em regulamento;

III – utilizar frases ou expressões que induzam dúvida quanto à capacidade das mães de amamentarem seus filhos;

IV – utilizar expressões ou denominações que identifiquem o produto como mais adequado à alimentação infantil;

V – utilizar informações que possam induzir o uso dos produtos em virtude de falso conceito de vantagem ou segurança;

VI – promover os produtos da empresa fabricante ou de outros estabelecimentos que se destinem a lactentes.

## **CAPÍTULO VIII DA ORTOGRAFIA, DAS UNIDADES DE MEDIDA E DO TAMANHO DA FONTE**

Art. 77. É fundamental realizar revisão detalhada dos rótulos com o objetivo de evitar erros ortográficos que possam prejudicar a gramática e conseqüentemente a interpretação das informações, respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 78. Conforme legislação específica a unidade de medida de massa deve ser descrita em caracteres minúsculos (quilogramas – kg, gramas – g), não sendo admitido colocar ponto de abreviatura após o símbolo.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI  
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**



Art. 79. Nenhuma informação no rótulo pode ter tamanho de fonte inferior a 1mm (um milímetro), devendo-se observar as particularidades da legislação para a nomenclatura dos produtos, conteúdo líquido, expressões e advertências específicas.

**CAPÍTULO IX  
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 80. O SIM poderá solicitar a atualização da rotulagem do estabelecimento frente a novas legislações emitidas em âmbito Municipal, Estadual ou Federal.

Art. 81. Casos omissos serão resolvidos aplicando-se a legislação Estadual e/ou Federal.

Art. 82. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

**Renata Sesti Carvalho Santos  
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal**

**Publicado no Mural de Publicações no hall da entrada do Centro  
Administrativo Municipal e nos meio eletrônicos oficiais.**