

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 13

Esta instrução de trabalho tem por objetivo facilitar os procedimentos gerais referentes à análise de rotulagem.

PROCEDIMENTOS GERAIS PARA ANÁLISE DE ROTULAGEM

1) ABERTURA DE PROCESSO

Todos os estabelecimentos registrados neste serviço de inspeção, irá possuir um acesso a uma plataforma do serviço de inspeção **w3.app.agr.br/Codevale**, onde através dessa plataforma poderão inserir o seus rótulos para análises.

A plataforma possui um modelo de formulário, onde o estabelecimento deverá preencher todas as informações necessárias para aprovação de acordo com cada produto que será produzido.

Assim que for inserido o rotulo para posterior analise, o mesmo será submetido (enviado) ao acesso do coordenador do serviço de inspeção, após submetido, o coordenador irá identificar o mesmo com um número de processo, este número de processo será utilizado por todo o tempo que aquele número de rotulo for existente.

2) ANÁLISE DO PROCESSO

O coordenador do serviço de inspeção, irá enviar para um dos médicos veterinários os rótulos, para que ele realize a analise, sendo assim ira ficar identificado qual o médico veterinário fiscal ficou responsável pela analise a avaliação do rotulo.

Os rótulos serão enviados para análise de acordo com a data da chegada na plataforma do coordenador, o primeiro a chegar vai ser o primeiro a ser enviado para analisado

A análise deverá ser de acordo com a legislação vigente para cada tipo de produto a ser registrado, devendo ser verificado os RTIQ de cada produto a ser registrado.

Legislação a ser seguida para todos os produtos:

- IN 22/2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado. Alterada e retificada pela IN 67/2020 (revogada pela portaria 240/2021 MAPA).
- Lei 10.674/2003 - Lei do Glúten
- Lei 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor
- RDC 429 e IN 75 /2020
- Portaria IMETRO 249/2021 - Regulamento Técnico Metrológico
- Portaria IMETRO 091/1989 - Regulamento Técnico Metrológico
- produtos pastosos
 - Resolução MERCOSUL/GMC/RES/26/03 - Regulamento Técnico MERCOSUL para Rotulagem de Alimentos Embalados

Quando se tratar de estabelecimentos aderidos ao SISBI, verificar também:

- Ofício Circular nº 01/2011/DIPOA/DAS - Comercialização de produtos de estabelecimentos de Serviços de Inspeção que aderiram ao SISBI.
- RDC 427 - OVOS
- RDC 727 - ANVISA - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.
- PORTARIA 570 MAPA - PESCADOS
- IN 211- 2023 - ANVISA - Limites máximos e as condições de uso para aditivos alimentares.
- Portaria 744 - 25 de janeiro de 2023- nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestível, para as espécies de açougue.

3) CONTROLE DE QUALIDADE

O método de controle de qualidade descrito deve atender a legislação pertinente, lembrar que as análises previstas devem estar de acordo com as instruções de trabalho de cada produto, tanto nos ensaios que serão realizados quanto na frequência da realização dos mesmos.

4) CHECK LIST

Para amparar o desenvolvimento de nossas ações desenvolvemos um CHECK LIST para nos auxiliar nas análises de rotulagem. (ANEXO I)

5) DISPOSIÇÕES FINAIS

Observar princípios éticos dispensados aos documentos, mantendo absoluta discrição com relação às informações neles contidas.

As dúvidas e casos omissos serão dirimidos junto ao Serviço de Inspeção do
CODEVALE.

ANEXO I

CHECK LIST PARA REGISTRO DE EMBALAGENS

1. () Utiliza vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tomar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possam induzir ao consumidor a equívoco?

Item 3.1a da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

2. () Atribui efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas?

Item 3.1b da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

3. () Destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza?

Item 3.1c da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

4. () Ressalta a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os produtos com tecnologia semelhante?

Item 3.1d da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

5. () Ressalta qualidades que possam induzir ao engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que encontram no produto?

Item 3.1e da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

6. () Aconselha seu consumo como estimulante, para melhorara a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa?

Item 3.1g da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

7. () Indica que o produto possui propriedades medicinais ou terapêuticas?

Item 3.1f da IN nº22/2005 e RDC 727 -ANVISA

8. () Apresenta na denominação a expressão “tipo” com letras de igual tamanho, realce e visibilidade, no caso de alimentos fabricados com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidos com aquelas típicas de lugares geográficos reconhecidos?

Item 3.3 da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

9. () A rotulagem esta redigida no idioma oficial do país de consumo? Se não, existe uma etiqueta contendo a informação obrigatória no idioma correspondente, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados? Caso seja para exportação, existe uma tradução para análise do mesmo?

Itens 3.4 e 4.1 da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

10. () Se a rotulagem for de mais de um idioma, as informações obrigatórias figuram em caracteres de igual tamanho, realce ou visibilidade?

Item 4.2 da IN 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

11. () Traz todas as informações obrigatórias?

- Denominação de venda
- Lista de ingredientes
- Conteúdo Líquido
- Identificação de Origem
- Nome ou Razão Social
- Endereço do Estabelecimento (com o nome do município e país de origem -

MERCOSUL/GCM/RES/26/03)

- Nome ou Razão Social, endereço do importador (produto importado)
- Carimbo oficial da inspeção
- CNPJ ou CPF
- Conservação do produto
- Lote
- Validade
- Expressão de registro do rótulo no serviço de inspeção

- Instruções para preparo e uso do produto (quando necessário)

Portaria 240 de 23 de julho de 2021; e RDC 727 -ANVISA e
Resolução 024 -

Codevale;

12. () A denominação de venda está no painel principal, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres?

Item 5 da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

13. () O tamanho da letra é proporcional à indicação da marca comercial?

Item 5 da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

14. () A denominação de venda está de acordo com o RTIQ/RIISPOA/CODEX do produto?

Item 6.1 da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

15. () Constam palavras ou frases adicionais esclarecendo forma de apresentação do produto (fracionado, bolinhas, etc.) Obs: a forma de apresentação não deverá fazer parte do nome do produto.

Item 6.1c da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

16. () A lista de ingredientes está em ordem decrescente de qualidade, precedida da expressão “ingredientes” ou “ingr.:”?

Item 6.2.2 e 6.2.2a da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

17. () Os aditivos estão declarados após os ingredientes?

Item 6.2.2a da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

18. () Os ingredientes compostos contidos no alimento estão declarados como tal na lista de ingredientes, acompanhando imediatamente de uma lista entre parênteses de seus componentes? Obs.: este item não se aplica para os ingredientes compostos estabelecidos em

Regulamento Técnico Específico e que representem menos que 25% do produto acabado (exceção aditivos).

Item 6.2.2b e c da IN nº 22/2005 e RDC 727 -ANVISA

19. () O produto que contém água em sua composição traz este componente na lista de ingredientes? Obs.: O produto que contém salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares pode declarar estes ingredientes como tais na lista de ingredientes.

Item 6.2.2d da Portaria 240 de 23 de julho de 2021

20. () Contém em seu rótulo a inscrição “contém Glúten” ou “não contém Glúten”.

Art. 1º da Lei 10.674 de 16/05/2003

21. () Para a indicação de lote, pode ser utilizado um código chave precedido da letra “L” ou a data de fabricação, embalagem ou 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).

Item 6.5.3 MERCOSUL/GCM/RES/26/03

22. () O prazo de validade deve constar, pelo menos: o dia e o mês para produtos que tenham o prazo de validade não superior a três meses; ou o mês e o ano para produtos que tenham o prazo de validade superior a três meses. O prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

- “consumir antes de ...”
- “válido até ...”
- “validade...”
- “val:...”
- “vence...”
- “vencimento..”
- “vto:..”
- “venc:..”
- “consumir preferencialmente antes de...”

Item 6.6.1 MERCOSUL/GCM/RES/26/03

23. () O dia, o mês e o ano deverão ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com ressalva que o mês poderá ser indicado com letras (as três primeiras letras do mês).

Item 6.6.1 MERCOSUL/GCM/RES/26/03

24. () Deverão ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo deverá ocorrer para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens.

Item 6.6.2 MERCOSUL/GCM/RES/26/03

25. () A tabela nutricional é calculada com base a uma alimentação diária de 2.000 Kcal?

RDC nº 429/2020 e IN 75/2020 ANVISA

26. () Na tabela nutricional será obrigatória a declaração do valor dos nutrientes de acordo com a legislação:

RDC nº 429/2020 e IN 75/2020 ANVISA

27. () A disposição, o realce e a ordem da informação nutricional devem seguir os modelos apresentados na :.

RDC nº 429/2020 e IN 75/2020 ANVISA

28. () A informação nutricional se apresenta agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas? Se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear, conforme modelo do Anexo RDC nº 429/2020 e IN 75/2020 ANVISA.

29. () Conforme a RDC nº 429/2020 e IN 75/2020 ANVISA da ANVISA, a tabela nutricional se aplica somente ao produto destinado ao consumidor final (pessoa física), não necessitando ser declarada nos produtos para fins industriais e institucionais.

30. () O conteúdo líquido consta no painel principal? Está impressa em cor contrastante? Está utilizando as expressões que precedem a indicação quantitativa conforme a legislação?

Portaria do IMETRO nº 249/2021

31. () Mel, coberturas pastosas a 20º C devem ter sua expressão quantitativa, relativa ao seu peso líquido, expressa em unidades legais de massa.

Art. 1º da Portaria nº 091/1989 IMETRO

** Lembro que possa ter outras legislações que devem ser utilizadas para avaliação de rótulos que possam não estar neste documento, sendo assim, sempre consultar a possibilidade de ter outras legislações.



Versão 1 em 10/04/2015
Revisado:20/02/2026
por Rafaela de Carvalho pires
Revisão: 2