INSTRUÇÃO NOMATIVA Nº 02
DE 15 DE ABRIL DE 2025.

Regulamenta os procedimentos para registro dos produtos de origem animal junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Ubiretama.

O **Prefeito de Ubiretama,** Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais vigentes, e de acordo com a Lei Orgânica Municipal e,

DECRETA:

Art. 1° Ficam regulamentados os procedimentos para embalagem, rotulagem, carimbagem e registro dos produtos de origem animal junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Ubiretama.

Art. 2° Todo produto de origem animal comestível produzido em estabelecimento registrado no SIM deverá ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Ubiretama.

§ 1º O registro de que trata o *caput* abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

CAPÍTULO I
DAS DEFINIÇÕES E DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 3º Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade competente.

§ 2º Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 4° Os produtos de origem animal, destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 5° Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente íntegros e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 6° Entende-se por "rótulo" toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada, pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§ 1º Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção;

§ 2º Os embutidos para a venda a granel serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado;

§ 3° A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva;

§ 4º Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

§ 5º Os rótulos deverão respeitar, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 7° Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

Art. 8° O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§ 1º O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos;

§ 2º Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade das informações ou dificultar sua leitura;

§ 3º É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes;

§ 4º Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer as informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 9° Nos rótulos pode figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM.

Art. 10 É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§ 1º Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto no *caput*;

§ 2º As designações de países, estados e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedidas do esclarecimento "tipo", "estilo", "marca", "corte" ou equivalentes.

Art. 11 Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único. Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguido dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da inspeção, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

Art. 12 No caso de produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Art. 13 Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 14 Carcaças ou parte de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal;

Parágrafo único. Para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIM.

Art. 15 Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda:

I – a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração que contém substâncias que estimulam o "sabor";

II – as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 16 Na rotulagem do leite em natureza será observado, também, o seguinte:

Parágrafo único. Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 17 Na rotulagem de queijos deve-se observar o seguinte:

I – tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;

II – deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;

III – no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico" ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Art. 18 Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado, e a data de validade.

Art. 19 Tratando-se de pescado e seus derivados deve-se observar, também, o seguinte:

I – Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte. Esta disposição não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária;

II – 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. 20 Tratando-se de produtos das abelhas e seus derivados deve-se observar, também, o seguinte:

I – 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;

II – O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, não deve conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; estes rótulos devem, no entanto, obrigatoriamente, conter a expressão "Proibida a venda fracionada".

Art. 21 No caso de cancelamento de registro do estabelecimento, este inutilizará a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do SIM, e deverá entregar todos os carimbos e matrizes do SIM que tenha em seu poder.

CAPÍTULO II
DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art. 22 A solicitação de registro de produto no Serviço de Inspeção Municipal deve ser feita pelo responsável legal do estabelecimento com a abertura de processo na Prefeitura Municipal de Ubiretama.

§ 1º Os documentos devem ser encaminhados devidamente datados e assinados, acompanhados dos seguintes elementos informativos:

I – Requerimento para registro de produto (Anexo I);

II – Formulário para solicitação de registro de produto constando dos memoriais descritivos de processos de fabricação e de composição de produtos de origem animal (Anexo II);

III – Croqui do rótulo.

§ 2º As solicitações para aprovação prévia de registro, alteração e cancelamento de registro de produtos devem observar a legislação Municipal vigente e normas correlatas.

Art. 23 Após analisados e aprovados estes documentos, o SIM emitirá autorização para produção do primeiro lote (Anexo III), o qual será submetido a análises oficiais microbiológicas e físico químicas.

§1º O primeiro lote produzido não poderá ser comercializado até o resultado conforme das análises.

§2º A aprovação final do produto ficará condicionada a conformidade destas análises.

§3º Caso as análises estejam conformes será, então, emitido o Parecer Técnico de aprovação do produto (Anexo IV).

Art. 24 O formulário para solicitação de registro de produto deverá ser preenchido conforme as seguintes instruções:

1) IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

SIM do Estabelecimento: colocar o número de registro do estabelecimento no SIM;

Razão Social do Estabelecimento: não deve ser confundido com nome de fantasia, nome comercial ou marca. O nome descrito no formulário e nos rótulos deverá ser exatamente como descrito no contrato social ou na inscrição estadual.

CPF/CNPJ/Inscrição estadual (Talão do Produtor): CPF da pessoa física ou CNPJ da empresa e número da inscrição estadual será aquele do responsável legal do estabelecimento.

Classificação do Estabelecimento: conforme a legislação Municipal ou legislações correlatas.

Endereço: completo, constando rua, bairro, CEP, município e UF.

Telefone: citar telefones fixos e/ou celulares.

E-MAIL: citar e-mail da empresa ou do proprietário, se houver, ou do Responsável Técnico, se houver.

2) SOLICITAÇÃO:

Opções de Solicitação: registro, cancelamento, alteração de processo de fabricação, alteração de composição do produto, acréscimo de rótulo, alteração de croqui de rótulo.

3) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Denominação de Venda: a denominação de venda deverá estar em conformidade com o regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) específico e legislações específicas;

Número de Registro do Produto: o estabelecimento deverá seguir uma ordem sequencial composta de 04 (quatro) dígitos;

Marca Comercial: mencionar a marca comercial, quando houver.

Observação: a autorização do uso de marca de terceiro é de inteira responsabilidade da empresa.

Tipo de Rótulo: descrever como será realizada a rotulagem dos produtos. Ex.: impresso, etiqueta, carimbo, litografado, etc.
Observação: é fundamental que os rótulos contenham todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, esteja o produto apenas com a embalagem primária ou com embalagem primária e secundária.

Tipo de Embalagem: descrever o tipo e o material da embalagem primária. Ex.: plástico, papel, fechada a vácuo, etc. As embalagens secundárias poderão ser descritas no processo de fabricação.

Conteúdo: descrever o conteúdo líquido e a respectiva unidade de medida (kg, g, l, ml). Não serão aceitas informações imprecisas como "peso variável". Para produtos pré-medidos ou com

peso variável, deverá ser informada a faixa de peso que será acondicionada. Para alguns produtos, será permitida a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor". Mencionar o formato, por exemplo: bifes, cubos, iscas, para carne; redondo, retangular, para queijos.

Data de Fabricação e Prazo de Validade: descrever de que forma e o local que a data de fabricação e o prazo de validade serão inseridas no rótulo. Ex.: a tinta, carimbo datador, marcação com picotamento, etc. As datas de fabricação e de validade deverão ser expressas na forma DD/MM/AA. Para produtos com validade acima de 03 meses, poderá ser aceita a data de validade na forma MM/AA.

Observações: a conservação do produto após aberto deverá ser descrita para produtos que exijam condições especiais de conservação. Deverá ser incluída uma legenda com caracteres legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas mínimas e máximas necessárias para conservação do produto e o tempo que garante sua durabilidade nessas condições. Para os produtos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Poderá ser indicado o prazo de validade para cada temperatura.

Ex.: Conservação doméstica: "Validade a -18 °C (freezer): vide embalagem"; "Validade a -4 °C (congelador): 90 dias" e "Validade a 4 °C (refrigerador): 1 dia"; deverá ser indicado o lote do produto, podendo este ser a data de fabricação.

4) COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:

Ingredientes/Aditivos: deverão ser informados todos os ingredientes utilizados na formulação do produto, em ordem decrescente de quantidade; matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados. Iniciar a descrição pelos ingredientes em maior quantidade (exemplo: a matéria prima é carne ou leite). Descrever as quantidades em "kg ou L" (quilogramas ou litros) e os respectivos percentuais, sendo que a coluna dos percentuais deverá somar 100%. Para produtos *in natura* não é necessária a menção do peso ou percentual, bastando mencionar qual o produto e suas especificações mais genéricas, se for o caso (exemplo: carne resfriada de bovino sem osso – cortes). No caso de registro de cortes de carnes poderá ser utilizado um único registro para os diferentes tipos de corte desde que não haja outra alteração no processo de fabricação, composição do produto ou croqui do rótulo que não a identificação do corte.

No caso da utilização de miúdos na composição dos produtos cárneos formulados deverão ser especificados os miúdos (coração, fígado, etc.) e a espécie animal (suíno, bovino).

Os aditivos deverão ser indicados pela função tecnológica que exercem, nome químico completo do produto e número INS (exemplo: Conservador / Nitrito de Sódio / INS 250).

As quantidades máximas dos aditivos utilizados devem seguir a legislação vigente sendo o controle das mesmas de responsabilidade da empresa. Caso sejam utilizadas misturas de condimentos ou de aditivos na composição todos os ingredientes que compõem essa mistura deverão ser informados.

5) PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO:

Nesse item deverá ser descrito todo o processo de fabricação do produto da forma mais completa possível, mencionando todas as suas etapas, passo a passo, desde o recebimento da matéria-prima até o armazenamento do produto final. Descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto. O Responsável Técnico da agroindústria deverá manter-se atualizado quanto à referida legislação. Produtos submetidos ao tratamento térmico (exemplo: cozimento, pasteurização) deverão ter detalhados o tempo e temperatura a que são submetidos, bem como a temperatura atingida pelo produto e a forma como a temperatura é medida (termômetro espeto, etc.). Não serão aceitas expressões como "mais ou menos", "aproximadamente", entre outras, para limites estabelecidos pela legislação (como temperatura, limite máximo de nitrito, etc.). No caso de tolerância de variações as mesmas deverão estar explicitadas (exemplo: 0 °C com variação de ± 1 °C).

Abatedouros: descrever todo o fluxograma de abate, mencionando desde o tempo de descanso regulamentar e tempo de jejum até a guarda das carcaças em câmara fria e destino dos resíduos não comestíveis e materiais condenados. Todas as etapas descritas deverão conter informações como temperatura e tempo. No caso de miúdos, deverão ser descritas as etapas da toalete das vísceras e do branqueamento do mondongo, se for o caso. No caso de aves, mencionar todas as etapas incluindo as temperaturas de escaldagem e de resfriamento, teste de absorção de água, etc.

Produtos cárneos: descrever todas as etapas, desde a moagem da carne, granulometria, ordem de adição de aditivos, tempo das fases de cura, defumação, etc.;

Leite e derivados: descrever o tempo e temperatura de pasteurização do leite, tipo e tempo de salga de queijos, tempo de maturação, temperatura na sala de fatiamento, etc.

Mel e derivados: descrever todas as etapas, desde o recebimento das caixas no estabelecimento até o envasamento e saída dos produtos. Deverá incluir etapas que utilizem controle de temperatura.

Ovos: descrever todas as etapas, incluindo a forma de classificação e limpeza dos ovos.

Pescado: descrever todas as etapas de beneficiamento (cortes, fracionamento) e/ou processamento (processos de cozimento, salmoura, defumação, empanamento, etc.), especificando a temperatura da sala durante o processamento e/ou beneficiamento e a temperatura dos produtos e matérias-primas.

Todos os produtos devem seguir as normas constantes nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) emitidos pelo MAPA.

6) CONTROLE DE QUALIDADE

Descrição dos métodos de controle de qualidade realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; relação dos programas de autocontrole ou Boas Práticas de Fabricação (BPF) implantados pelo estabelecimento.

Descrever frequências e procedimentos de itens de execução obrigatória: análise de água, análise de produto, controle de roedores, exames médicos dos funcionários e outras medidas que a empresa venha a adotar visando o controle de qualidade (BPF, PPHO, APPCC, entre outros).

Neste campo, também deverão constar:

Controle do lote: rastreabilidade dos produtos e das matérias-primas, descrevendo como este controle será realizado. Exemplo: o recebimento das matérias-primas será registrado em planilha com as informações de: data de recebimento, Nº da nota fiscal, fornecedor, temperatura no recebimento, validade, etc.; a saída dos produtos será registrada em planilha com as informações: data de saída, Nº da nota fiscal, local de entrega do produto, lote, etc. Também deverá ser indicado como será expresso o lote. Exemplo: lote indicado na data de fabricação.

Controle da higiene: neste campo deverão ser descritos todos os cuidados higiênico sanitários no processamento do produto. Exemplo: todos os utensílios e equipamentos utilizados serão limpos com água e detergente líquido de uso industrial, desinfetados com solução de hipoclorito de sódio 1%, onde serão mantidos submersos por aproximadamente 15-30 minutos e enxaguados em água corrente, de forma a retirar todos os resíduos químicos. A limpeza e a

desinfecção ocorrerão sempre ao final dos trabalhos e uma nova desinfecção ocorrerá antes do início do processamento.

7) ESTOCAGEM E TRANSPORTE:

Estocagem diz respeito ao armazenamento do produto pronto enquanto estiver dentro da indústria. Deverá ser indicado o local onde fica armazenado o produto depois de pronto (câmara fria, câmara de armazenagem, etc.), a forma como se dá a armazenagem (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 em legislação específica. Transporte diz respeito ao tipo de veículo em que o produto será transportado até o ponto de venda, de que forma (caixas, em ganchos, etc.) e a temperatura em que se dará. Exemplo: em caminhão isotérmico dotado de sistema de refrigeração.

8) TABELA NUTRICIONAL:

Se o rótulo contiver informação nutricional deverá ser enviada declaração assinada pelo responsável pela confecção da mesma atestando que ela corresponde ao produto em questão.

9) AUTENTICAÇÃO:

Datar, carimbar e assinar nos respectivos espaços. Todas as páginas devem estar datadas, carimbadas e assinadas.

Art. 25 As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

§ 1º Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

§ 2º O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

Art. 26 Na análise para aprovação e registro de produto deve considerar-se, além dos decretos municipais, outras informações exigidas em legislações específicas. A veracidade de dados como informações nutricionais, tempo de fabricação e prazo de validade é de responsabilidade da empresa.

Art. 27 A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento no SIM, composto por dois dígitos (XXX/XX).

Art. 28 Qualquer modificação do processo de fabricação, controle de qualidade, alteração de rótulo ou outros, deverá ser encaminhada ao SIM para análise e aprovação.

Art. 29 Sempre que houver solicitação para registro de novos produtos ou alteração da rotulagem de produtos já aprovados a empresa deverá encaminhar os documentos constantes nos incisos I, II e III do § 1° do art. 22.

Art. 30 Caberá à empresa o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado, sendo de responsabilidade do SIM a fiscalização do cumprimento das exigências determinadas.

CAPÍTULO III
DA CONFECÇÃO DOS RÓTULOS

Art. 31 Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I – O nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres;

II – A marca comercial do produto;

III – O nome da firma responsável;

IV – O nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

V – A natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista na legislação municipal;

VI – Os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou número do Cadastro de Pessoa Física (CPF) e número da Inscrição Estadual (IE);

VII – A localização do estabelecimento com endereço completo;

VIII – O contato de serviço de atendimento ao consumidor;

IX – A data de fabricação e a identificação do lote;

X – O prazo de validade;

XI – O carimbo oficial de inspeção definido pelo SIM de Ubiretama;

XII – As instruções de uso do produto;

XIII – A indicação da forma e temperatura de conservação do produto;

XIV – O peso da embalagem e a indicação do peso líquido do produto ou, quando não for possível indicá-lo, a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor";

XV – A lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade;

XVI – A especificação "Indústria Brasileira";

XVII – A expressão "Colorido Artificialmente" e/ou "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;

XVIII – A seguinte expressão "Registro na Secretaria Municipal de Agricultura e Expansao Economica– SIM sob nº/seguido do respectivo n° de registro do produto/n° de registro do estabelecimento no SIM";

XIX – A informação nutricional;

XX – A expressão "Imagem meramente ilustrativa", se for o caso;

XXI – Os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares, conforme legislação específica;

XXII – A expressão "Contém glúten" ou "Não contém glúten";

XXIII – A expressão "Após aberto consumir em .... dias";

XXIV – Outras expressões determinadas por Lei ou Regulamento.

Art. 32 Por ocasião da análise para registro do produto o SIM aplicará o *check list* para rotulagem (Anexo V).

CAPÍTULO IV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 33 O número de registro do estabelecimento e a sigla SIM, com a palavra "INSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da inspeção municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

Art. 34 A sigla "SIM" traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal". O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do SIM, que constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 35 Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM de Ubiretama obedecerão às seguintes especificações (Anexo VI):

MODELO I:

a) forma: circular;

b) dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: as iniciais SIM seguidas do número do registro do estabelecimento no centro; em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo; embaixo a palavra "UBIRETAMA", seguida das iniciais "RS" (Rio Grande do Sul), que acompanham a curva inferior do círculo;

d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo e paleta (1/2 carcaça). No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

MODELO II:

a) forma: circular;

b) dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: idênticos ao modelo I;

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis, de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo; para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de cortes de carnes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos, e para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis, de embutidos, pescado, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outro acima de 1 Kg.

MODELO III:

a) forma: circular;

b) dimensões: 1,5 cm (um centímetro e meio) para produtos até 1 kg;

c) dizeres: idênticos ao modelo I;

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis, de embutidos, pescado, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros.

CAPÍTULO V
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 36 Os casos omissos ou de dúvidas serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, tomando por base o Decreto Federal N° 9013/2017 e suas alterações ou outro que o venha substituir.

Art. 37 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DE UBIRETAMA/RS, aos 15 de abril de 2025.

RODRIGO BLOCH
Prefeito de Ubiretama

Registre-se e Publique-se.

ANEXO I

REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PRODUTO

Ilmo (a). Sr. (a).
Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal

O estabelecimento _____, sito _____, CNPJ/CPF _____, vem por meio deste solicitar a Vossa Senhoria o Registro do Produto _____, junto a este SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SMA, anexando para tanto, os documentos necessários.

Ubiretama, _____ de _____ de 20_____

_____ Responsável Legal

_____ Responsável Técnico

ANEXO II

FORMULÁRIO PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE PRODUTO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
1.1.N° do SIM:		
1.2.Razão Social:		
1.3. CPF/CNPJ:		
1.4.Insc. Estadual:		
1.5.Classificação:		
1.6.Endereço:		
1.7.Telefone:		
1.8.E-mail:		
SOLICITAÇÃO		
□ Registro □ Cancelamento □ Acréscimo de rótulo	□ Alteração de composição do produto □ Alteração de processo de fabricação □ Alteração de croqui de rótulo	
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:		
3.1:Denominação de venda:		
3.2.N° de registro do produto no SIM:		
3.3.Marca comercial:		
3.4.Tipo de rótulo:		
3.5.Tipo de embalagem:		
3.6.Conteúdo:		
3.7.Indicação de data de fabricação e prazo de validade:		
3.8. Indicação de lote:		
4. COMPOSIÇÃO		
Ingredientes e aditivos:	Quantidades (Kg ou L)	Percentuais (%)
TOTAL		
5.PROCESSO DE FABRICAÇÃO:		
6.CONTROLE DE QUALIDADE:		

7.ESTOCAGEM E TRANSPORTE:
8.Declaro que é de minha responsabilidade a confecção da tabela nutricional deste produto:
9.AUTENTICAÇÃO:

Data:	Representante legal do estabelecimento:	Responsável técnico:

10.PARECER TÉCNICO:	**RESPONSÁVEL PELO SIM:**

ANEXO III

AUTORIZAÇÃO PARA PRODUÇÃO DO 1° LOTE

O Serviço de Inspeção Municipal AUTORIZA a agroindústria _____, a produzir o primeiro lote do produto _____, conforme previsto na legislação municipal.

A agroindústria fica ciente que uma amostra deste primeiro lote será enviada para análises microbiológicas e físico químicas, devendo-se aguardar os resultados caso haja interesse em comercializar este lote.

Ubiretama, ____ de _____ de 20____.

ANEXO IV

PARECER TÉCNICO DE APROVAÇÃO DE PRODUTO – N° _____/20___

O SIM é de parecer _____ em relação ao produto _____, N° de registro _____, da agroindústria _____, tendo em vista que _____ a legislação municipal e normas específicas.

Obs.:_____

_____

_____

Ubiretama, ____ de _____ de 20____

ANEXO V

LISTA DE VERIFICAÇÃO/CHECKLIST PARA ROTULAGEM

IDENTIFICAÇÃO	
SIM N°:	**N° de registro do produto:**

I – Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres	( ) C	( ) NC	
II – Marca comercial do produto	( ) C	( ) NC	
III – Nome da firma responsável	( ) C	( ) NC	
IV – Nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, se for o caso	( ) C	( ) NC	( ) NA
V – Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista na legislação municipal	( ) C	( ) NC	
VI – CNPJ/CPF e Inscrição Estadual do fabricante/produtor	( ) C	( ) NC	
VII – Endereço do estabelecimento	( ) C	( ) NC	
VIII – Contato de serviço de atendimento ao consumidor	( ) C	( ) NC	
IX – Data de fabricação e identificação do lote	( ) C	( ) NC	
X – Prazo de validade	( ) C	( ) NC	
XI – Carimbo oficial da Inspeção Municipal, de acordo com o art. 34 deste Decreto	( ) C	( ) NC	
XII – Instruções de uso do produto	( ) C	( ) NC	
XIII – Cuidados de conservação	( ) C	( ) NC	
XIV – Peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não ser definido	( ) C	( ) NC	
XV – Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade	( ) C	( ) NC	
XVI – A especificação "Indústria Brasileira"	( ) C	( ) NC	
XVII – As expressões "Colorido artificialmente" e/ou "Aromatizado artificialmente", quando for o caso	( ) C	( ) NC	( ) NA

XVIII – A expressão: "Registro na Secretaria de Agricultura – SIM sob nº/seguido do respectivo n° de registro do produto/n° de registro do estabelecimento no SIM", conforme o art. 30 deste Decreto	( ) C	( ) NC	
XIX – Informação nutricional	( ) C	( ) NC	( ) NA
XX – A expressão "Imagem meramente ilustrativa", se for o caso	( ) C	( ) NC	( ) NA
XXI – Os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares	( ) C	( ) NC	( ) NA
XXII – A expressão "Contém glúten" ou "Não contém glúten"	( ) C	( ) NC	
XXIII – A expressão "Após aberto consumir em ...dias"	( ) C	( ) NC	
XXIV – Outras expressões determinadas por Lei ou Regulamento.	( ) C	( ) NC	( ) NA