

NORMA TÉCNICA Nº 06, DE 25 DE MARÇO DE 2025.

Estabelece os procedimentos de avaliação dos registros de produtos enviados ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada.

Marcos Geraldo Guerra, Presidente do Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros - **COINTER**, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 18 de Dezembro de 2024 aprovou a seguinte Norma Técnica:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio COINTER;

CONSIDERANDO a Resolução de nº **01/2025**, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia **18.12.2024**;

RESOLVE:

Art. 1º Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados ou registrados no SIM – COINTER, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Art. 2º A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM.

Parágrafo único. Entende-se como registro de produtos a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos.

Art. 3º Todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (ANEXO I)

juntamente com o croqui do rótulo em cores e com as indicações das dimensões do rótulo e do carimbo de inspeção, devendo ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM em 02 vias.

Art. 4º Além de outras exigências previstas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível a seguinte frase: “Produto Registrado no SIM de XXXXXX operacionalizado pelo COINTER, sob nº 000/111”, onde o primeiro número se refere ao número de registro do produto e o segundo número se refere ao número de registro do estabelecimento no SIM – COINTER.

Art. 5º Os rótulos dos produtos registrados no SIM – COINTER devem ser identificados com a denominação do consórcio, endereço, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), logomarca oficial do Consórcio COINTER e a expressão “COINTER - ES” com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do Serviço de Inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca.

§ 1º Os rótulos devem conter a relação dos municípios/UF consorciados ou a expressão “LISTA DE MUNICÍPIOS DISPONÍVEL NO SITE DO CONSÓRCIO COINTER”.

§ 2º O Consórcio COINTER manterá em seu endereço eletrônico, de forma clara, objetiva e na página principal a relação atualizada dos municípios integrantes do consórcio.

§ 3º Os rótulos dos produtos devem conter a data de cadastro do consórcio público junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o código de barras do produto, na forma que estabelece esse órgão.

Art. 6º O Médico Veterinário responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente especificada através do checklist de rotulagem (ANEXO II), considerando os RTIQ específicos, e dará o parecer final quanto ao registro do produto.

§ 1º Depois de avaliados e aprovados as cópias serão distribuídas uma na sede do SIM e a outra na empresa. Todas as cópias devem estar assinadas e rubricadas



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

pelos representantes da empresa ao entregar no serviço, o SIM fará sua avaliação e também deverá assinar e rubricar todas as páginas.

§ 2º Após aprovados, os produtos recebem um Laudo Técnico com aprovação e autorização para impressão dos rótulos (ANEXO III), o qual deverá ser atualizado sempre que um novo produto for registrado ou alterado.

Art. 7º Para aprovação de produto não regulamentado nos empreendimentos registrados no SIM, deverá ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com o laudo de análise microbiológica, que atesta a inocuidade e análise físico-química estabelecendo o padrão que deverá ser mantido.

Art. 8º Para aprovação de produto não regulamentado nos empreendimentos registrados no SIM e que possuam selo SISBI, a documentação será encaminhada para avaliação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA.

Art. 9º Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

Art. 10 O controle de estoque de rótulos e embalagens deve ser realizado pelas empresas, as quais devem preencher mensalmente planilha de controle de rotulagem, ficando disponível para a verificação do SIM quando solicitado.

Art. 11 O Serviço de Inspeção efetua o controle dos rótulos aprovados através da verificação *in loco* na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM.

§ 1º Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavrar RNC.

§ 2º Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo do SIM.

Art. 12 O registro de produto poderá ser cancelado a pedido do proprietário ou responsável legal do estabelecimento ou ainda quando houver descumprimento do



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

disposto na legislação e se fará por meio da emissão do Termo de Cancelamento de Produto (ANEXO IV).

Art. 13 Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação.

Colatina/ES, 25 de março de 2025.

MARCOS GERALDO GUERRA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO COINTER



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

ANEXO I

MEMORIAL DESCRITIVO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1 - DADOS DO REQUERENTE

Nome			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

3 - SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro de produto
<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação/composição do produto
<input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo



4 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto:	
Número do rótulo:	Marca:
Validade:	Forma de conservação:
Tipo de embalagem:	Peso líquido/volume:

5 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (em ordem decrescente, matéria-prima/ingredientes/aditivos)

<u>MATÉRIA-PRIMA</u>	<u>Kg ou</u> <u>L</u>	<u>%</u>
É recomendado que sejam adicionadas as quantidades referentes a uma batelada de produção para maior precisão das informações		
Inserir apenas o nome dos ingredientes e o quantitativo em valores numéricos; o percentual de cada ingrediente é calculado automaticamente pela tabela.		
No caso de aditivos ou mix de produtos, descrever o mix e todos os ingredientes que o compõe, exemplo: Preparado de polpa de morango (polpa de morango, açúcar, água, estabilizante pectina cítrica, conservador sorbato de potássio e aroma natural de morango).		
Para os aditivos comercializados na forma de mistura pré-elaborada (mix), deve-se descrever a concentração (o percentual) deste no mix, por exemplo: NOME FANTASIA (sal refinado – 90%, nitrito de sódio – 4% e nitrato de sódio 6%)		



APAGAR TODAS AS LINHAS ANTES DE PREENCHER A TABELA.		
TOTAL	0,0	0,0

6 – PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever detalhadamente todas as etapas da fabricação do produto – recepção da matéria-prima, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem armazenamento e transporte do produto (tipo de veículo, modo de acondicionamento, temperatura).

Neste campo devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.

Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.

Exemplos:

Para produtos lácteos, descrever:

- Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados;
- O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnate, pasteurização, e outros possíveis processos;
- Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação, fermentação, maturação entre outros, sempre citando equipamentos, tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos cárneos, descrever:

- Desde a origem da carne (estabelecimentos com SIM, SIE ou SIF);
- A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima informando o local, temperatura de armazenamento;
- Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização) informando todos os equipamentos, temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação, sala de salga, estufas etc.), no caso de cozimento deve informar o binômio tempo x temperatura



e ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (forma de colheita e transporte), recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase.

Para pescados descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, postejamento, glazeamento etc.), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem.

7 – TRANSPORTE DO PRODUTO (tipo de veículo, modo de acondicionamento, temperatura)

--

8 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS (Parâmetros, legislação de referência (quando houver) e frequência)

--



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

_____, ____/____/____.

Representante legal do estabelecimento

8 – CONCLUSÃO (Para uso do Serviço de Inspeção Municipal - SIM)

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

_____, ____/____/____.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

ANEXO II

CHECKLIST DE ROTULAGEM

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Endereço:		
Distrito/Bairro:	Município:	
CEP:	UF:	
Complemento:		

2 – DENOMINAÇÃO DE VENDA (NOME DO PRODUTO)	C	NC	NA
2.1 Denominação de venda de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto, RIISPOA ou CODEX.			
2.2 Denominação de venda está no painel principal, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres.			
2.3 O tamanho da letra utilizada está proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam.			
2.4 Indicação do uso de aroma na denominação de vendas, conforme o caso.			
3 – LISTA DE INGREDIENTES	C	NC	NA
3.1 A lista de ingredientes está em ordem decrescente de quantidade, precedida da expressão “ingredientes:” ou “ingr.:”?			



3.2 Os aditivos estão declarados após os ingredientes?			
3.3 A função principal do aditivo, o nome completo ou número INS está declarado na lista de ingredientes? Obs.: Os aromas podem ser declarados como aromas ou aromatizantes.			
3.4 Os ingredientes compostos contidos no alimento estão declarados como tal na lista de ingredientes, acompanhado 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 para aditivos que exercem função tecnológica no produto final).			
3.5 O produto cárneo que contém água em sua composição traz este componente na lista de ingredientes? Obs.: Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a 3%, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.			
4 – INFORMAÇÕES METROLÓGICAS	C	NC	NA
4.1 O conteúdo líquido é declarado no painel principal, em cor contrastante com a do fundo e de forma que possa transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação sobre a quantidade comercializada.			
4.2 O produto será vendido como pré-medido: <ul style="list-style-type: none">• Se sim: O conteúdo líquido está no painel principal do rótulo, expresso em caracteres contrastantes e visíveis? A unidade de medida, bem como seus símbolos estão conforme a Portaria INMETRO N° 157/2002?)• Se não: O produto informa o peso da embalagem?			
4.3 No caso de queijos e requeijões que não conseguem ter suas quantidades padronizadas ou sofram alteração de peso, impossibilitando a indicação de peso líquido apresentam a inscrição “deve ser pesado em presença do consumidor” precedida da expressão “peso da embalagem” e da indicação do peso da embalagem.			
5 – IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM	C	NC	NA
5.1 Nome do produtor ou Razão Social			



5.2 Categoria do estabelecimento conforme legislação do SIM.			
5.3 Endereço completo do estabelecimento, país de origem e município.			
5.4 CNPJ, ou CPF (caso previsto na legislação).			
5.5 Indicação de procedência: Indústria brasileira.			
6 – LOTE, VALIDADE E CONSERVAÇÃO	C	NC	NA
6.1 Dispõe e/ ou informa o local e forma para apresentação da data de fabricação, lote e data de validade.			
6.2 Apresenta uma das seguintes expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “val:...”, “validade...”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, “venc:...”.			
6.3 Caso exija condições especiais para sua conservação é apresentada uma legenda com caracteres legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, com as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo garantido de sua durabilidade nessas condições.			
6.4 Conservação e validade do produto após a abertura da embalagem, quando for o caso.			
7 – DADOS DE REGISTRO DO PRODUTO	C	NC	NA
7.1 O carimbo do SIM está conforme os modelos previstos na legislação.			
7.2 O número de registro do estabelecimento no carimbo está correto.			
7.3 Frase indicativa e número do registro do rótulo/produto no SIM.			
8 – INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	C	NC	NA
8.1 Apresenta a informação nutricional de acordo com os modelos permitidos.			
8.2 Apresenta porção e medida caseira.			
8.3 Utiliza Informação Nutricional Complementar de forma correta, seguindo os critérios estabelecidos.			
9 – OUTROS	C	NC	NA
9.1 Existe a indicação da presença ou ausência de glúten por meio de uma das expressões: “CONTÉM GLÚTEN” ou “NÃO CONTÉM GLÚTEN” escritos de forma uniforme em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito.			
9.2 Apresenta instruções de preparo e uso do produto (quando necessário).			



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

9.3 Não utiliza vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possam induzir o consumidor a equívoco.			
9.4 Não atribui afeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas.			
9.5 Não destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza. (Exceto se estiver previsto em Regulamento Técnico específico).			
9.6 Não indica que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas?			
9.7 Não aconselha seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.			
9.8 Na rotulagem do mel, do mel de abelha 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.			
9.9 Para os ovos originados de raças de galinhas que produzam ovos de cores variadas, poderão ser acondicionados na mesma embalagem, sem necessidade de indicação de cor, desde que haja explicação ao consumidor sobre a raça atendendo ao estabelecido em norma específica.			

9 - OBSERVAÇÕES FINAIS

--

_____, ____/____/____.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE RÓTULO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1 - DADOS DO REQUERENTE

Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

2 - DADOS DA ATIVIDADE

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

3 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto:	
Número do rótulo:	Marca:
Validade:	Forma de conservação:
Tipo de embalagem:	Peso líquido/volume:



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

4 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS

5 – OBSERVAÇÕES FINAIS

6 – CONCLUSÃO

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

() APROVADO

() INDEFERIDO

7 – AUTORIZAÇÃO PARA IMPRESSÃO DE RÓTULOS

O Serviço de Inspeção Municipal _____, diante de suas competências legais () **autoriza**/ () **não autoriza**, a impressão de rótulos conforme as especificações do produto _____ descrito acima, conforme a solicitação do estabelecimento _____, CPF/CNPJ _____

* O estabelecimento deve apresentar esta autorização à gráfica para poder solicitar a impressão.



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

_____, ____/____/____.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

ANEXO IV

TERMO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ de _____, o(a) responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros - COINTER, abaixo nominado(a) e assinado, de acordo com o Decreto _____ de _____, vem **CANCELAR O REGISTRO DO PRODUTO** _____, registrado sob o número _____, produzido pelo estabelecimento _____, CNPJ _____, registrado no SIM COINTER sob o número _____, localizado na _____, no município de _____, devido a _____.

Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Ao responsável:

Estabelecimento: _____

Nome: _____

Assinatura: _____

CPF: _____

Ciente em: _____