



## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 005, DE 22 DE JUNHO DE 2020

“INSTITUI AS NORMAS OFICIAIS PARA ROTULAGEM E EMBALAGEM DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M DE ARAMBARÉ”.

O Prefeito Municipal através da Secretaria Municipal da Agricultura e o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Arambaré, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 2.252/2019, e Decreto Municipal nº1.837, de 27 de maio de 2020;

### RESOLVEM:

**Art. 1º.** Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no órgão competente, no caso das empresas registradas no município o órgão é o S.I.M, quer quando destinados ao consumo direto, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

**Parágrafo Único.** Cabe à empresa fabricante registrada no S.I.M o atendimento à legislação vigente em matéria de rotulagem e industrialização de produtos de origem animal, bem como o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado.

**Art. 2º.** Os processos de registro de rotulagem deverão ser protocolados no sistema de protocolo da Prefeitura e endereçados ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e/ou Serviço de Inspeção Municipal, efetuada através da entrega de documentação específica prevista no Manual de Normas e Procedimentos para legalização no S.I.M, item 15º. Aprovação de Rótulos (modelo no Manual de Normas e Procedimentos para Legalização no S.I.M - ANEXO 9).

§ 1º. Para a solicitação do registro de produto (rotulagem) é necessário preencher as informações solicitadas, de acordo com o Anexo 9 do manual, e anexar o(s) croqui(s) do(s) rótulo(s). Em alguns casos poderão ser anexados documentos pertinentes à avaliação do processo, como a certificação para produtos orgânicos, autorização de uso de marca de terceiros, laudos de análise, etc.

§ 2º. No caso de produtos cárneos in natura, não formulados, a nomenclatura deverá ser uniformizada pela Instrução normativa 002/2020.

§ 3º. Quando se trata do registro de produtos para os quais conste na legislação vigente Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ conforme tabela no Anexo I e, no caso de produtos que não possuam RTIQ, a análise final e o registro ficam sob responsabilidade do S.I.M. Em todos os casos deve constar no processo de registro o parecer do coordenador do S.I.M.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

**Art. 3º.** Todos os processos de aprovação de rótulos de produtos de origem animal deverão, obrigatoriamente, receber parecer, favorável ou não, do S.I.M que tomará a decisão com base na legislação vigente.

**Art. 4º.** Os produtos devem possuir em seus rótulos ou embalagens as informações obrigadas pela legislação vigente.

**Art. 5º** Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Arambaré/RS 22 de junho de 2020.

Alaor Pastoriza Ribeiro  
Prefeito Municipal  
Resp. pela Secretaria Municipal de Agricultura

Coordenador do Serviço Municipal de Inspeção



## ANEXO I

### 1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

Os produtos de origem animal embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

Utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possa induzir o consumidor a 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;

Atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

Destaque 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;

Ressalte, em certos tipos de produtos de origem animal processado, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante;

Ressalte qualidades que possam induzir a 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 se encontram no produto de origem animal ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

Indique que o produto de origem animal possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

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

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 a erro, equívoco ou engano.

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 que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.

A rotulagem dos produtos de origem animal deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento.



## 2. APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Deve constar do painel principal a denominação de venda do produto de origem animal, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

2.1.1.O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação da denominação (nome) de venda do produto de origem animal e dos conteúdos líquidos, não será inferior a 1mm.

Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de produto de origem animal embalado deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

## 3. DENOMINAÇÃO (NOME) DE VENDA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

3.1. O nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam;

3.2. A denominação (nome) de venda do produto de origem animal deve ser indicada no rótulo de acordo com a estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto.

3.3. A denominação (nome) ou a denominação e a marca do produto de origem animal deverá (ão) estar de acordo com os seguintes requisitos:

Quando em um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade for estabelecido uma ou mais denominações para um produto de origem animal, deverá ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;

Poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações (nome) indicadas na alínea "3.1"; e

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

No caso de queijos condimentados: quando for adicionado apenas um condimento ao queijo, deverá ser citado na denominação de venda. Exemplo: QUEIJO MUSSARELA COM PIMENTA.

Se for adicionado mais de um condimento, não há necessidade de mencionar todos eles na denominação de venda, podendo ser utilizada apenas a expressão "condimentado".



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

Exemplo: QUEIJO MUSSARELA CONDIMENTADO.

Após a qualidade e natureza do alimento deve ser identificado o método de conservação caso o produto seja RESFRIADO ou CONGELADO. Por exemplo: Peito de frango temperado RESFRIADO/CONGELADO.

3.3.A nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves, coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais, deve ser baseada na *Resolução N° 1, de 9 de janeiro de 2003, do MAPA*.

#### 4. LISTA DE INGREDIENTES

A lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS (Sistema Internacional de Numeração);

Com exceção de produtos de origem animal com um único ingrediente (por exemplo: carne resfriada, leite pasteurizado, peixe cru resfriado e outros) deve constar do rótulo uma lista de ingredientes;

A lista de ingredientes deve constar do rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr..", de acordo com o especificado abaixo:

Todos os ingredientes deverão constar em ordem decrescente da respectiva proporção; Quando um ingrediente for um produto de origem animal elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;

Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% (vinte e cinco por cento) do produto de origem animal, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

A água deve ser declarada 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;

Quando se tratar de produtos de origem animal desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, por meio da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no produto de origem animal reconstituído. Nestes casos, deverá ser incluída a seguinte expressão: "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo";

No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas poderão ser



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: "em proporção variável".

Os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Esta declaração deve constar de:

a função principal ou fundamental do aditivo no produto de origem animal; e

seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração), ou ambos.

quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado

um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes.

alguns produtos de origem animal devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado. Esta situação deve ser indicada em Regulamento Técnico Específico.

## 5. CONTEÚDOS LÍQUIDOS

5.1. O(s) conteúdo(s) líquido(s) devem ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico;

Produtos obtidos por processo de fabricação que não permite a padronização do peso deverão indicar no rótulo: "deve ser pesado em presença do consumidor".

Os produtos de leite e derivados, não contidos em invólucros de metal, de madeira, de plástico ou de vidro e que possam perder peso de maneira acentuada, deverão trazer, no rótulo ou revestimento, a indicação bem visível -"DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também de forma bem visível, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

Os produtos de carne ou derivados, inclusive em conserva, que não estejam contidos em invólucros de metal, de madeira, de plástico ou de vidro, e que, por sua natureza, possam sofrer perda sensível de peso (tais como presunto, produtos salgados, defumados e outros), deverão trazer, no rótulo ou revestimento (de papel celofane papel alumínio ou similar), a indicação bem visível "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também, de forma bem visível, o peso da embalagem, em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".



## 6. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM

Deverá ser indicado:

6.1.1.o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;

Endereço completo;

país de origem e município;

número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente.

Para identificar a origem, deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em", "produto" ou "indústria".

Nome ou razão social e endereço do estabelecimento;

Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado;

Carimbo oficial da Inspeção Municipal;

Categoria do estabelecimento: de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no S.I.M;

CNPJ;

A especificação "Indústria Brasileira"

Conservação do produto: deverão ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do produto;

Marca comercial do produto;

Identificação do lote:

Todo rótulo deverá ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o produto de origem animal, de forma que seja visível, legível e indelével.

O lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do produto de origem animal ou alimento, segundo seus critérios.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

Para indicação do lote, pode ser utilizado:

um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o comércio entre os países; ou

a data de fabricação, embalagem ou 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.

Data de fabricação;

Prazo de validade:

Caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:

deve ser declarado o "prazo de validade";

do prazo de validade deve constar, pelo menos:

o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses;

o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano, com a expressão "fim de " (ano);

o prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

"consumir antes de " ;  
"válido até " ;  
"validade " ;  
"val " ;  
"vence " ;  
"vencimento " ;  
"vto " ; ou  
"venc " .

as expressões estabelecidas no item "d" deverão ser acompanhadas de:

prazo de validade; ou

uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados.

Toda informação deve ser clara e precisa.

o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismo, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês poderá ser indicado com letras onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

três primeiras letras do mesmo;

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 produto de origem animal que pode se alterar depois de abertas suas embalagens.

Em particular, para os produtos de origem animal congelados, cujo prazo de validade varia 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, ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano da fabricação.

Para declarar o prazo de validade, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

"validade a -18°C (freezer): ...";  
"validade a - 4°C (congelador): ..."; ou  
"validade a 4°C (refrigerador): ...".

Composição do produto;

Indicação da expressão: Registro na Secretaria de Desenvolvimento da Agricultura sob nº \_\_\_\_/\_\_\_\_ S.I.M, onde serão indicados primeiro o número de registro do produto seguido do número de registro do estabelecimento, ambos com três casas decimais;

Instruções sobre o preparo e uso do produto;

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

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

Informações nutricionais: Seguir a *Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA*.

Os rótulos de carnes in natura, refrigeradas e congeladas, não necessitam declaração da informação nutricional.

Expressão "Contém Gordura Vegetal";

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, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM GORDURA VEGETAL**.

Rua Ormezinda Ramos Loureiro, 180 - Bairro Caramuru - Arambaré – RS – Fone/Fax: (51) 3676-1211



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

Expressões “Contém glúten” ou “Não contém glúten”:

*Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003* - Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.

“Aromatizado Artificialmente”, quando o produto utilizar aroma artificial;  
“Sabor de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda;  
“Contém aromatizante” quando o produto utilizar aromas naturais;  
“Sabor de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural” quando o produto utilizar aromas sintéticos idênticos aos naturais;  
“Sabor artificial de...” (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e  
“Colorido artificialmente” quando o produto utilizar corantes artificiais.

No que se refere à rotulagem de produtos de origem animal específicos:

*OVOS: Resolução 35, de 17 de junho de 2009, ANVISA.*

Na rotulagem de ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as seguintes expressões:

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

Manter os ovos preferencialmente refrigerados

As expressões devem ser declaradas em destaque, de forma legível e o tamanho das letras não pode ser inferior a 1mm.

**CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS:**  
*Resolução – RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA:*

Na rotulagem das carnes de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral e específicos, deve constar, obrigatoriamente, as expressões em destaque:

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

Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no microondas.

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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

ANEXO II

| Produtos Cárneos                                                         | Legislação                              |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Carne mecanicamente separada de aves, bovinos e suínos                   | Instrução Normativa nº 4 de 31/03/2000  |
| Mortadela                                                                |                                         |
| Salsicha                                                                 |                                         |
| Almôndega                                                                |                                         |
| Apresentado                                                              | Instrução Normativa Nº 21 De 31/07/2000 |
| Fiambre                                                                  |                                         |
| Hamburguer                                                               |                                         |
| Kibe                                                                     |                                         |
| Presunto Cozido                                                          |                                         |
| Presunto                                                                 |                                         |
| Patê                                                                     | Instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000 |
| Bacon                                                                    |                                         |
| Barriga Defumada                                                         |                                         |
| Lombo                                                                    |                                         |
| Carne Bovina em Conserva (Corned Beef)                                   | Instrução Normativa nº 83/2003          |
| Carne Moída de Bovino                                                    |                                         |
| Aves temperadas                                                          | Instrução Normativa nº 06 de 15/02/2001 |
| Paleta Cozida                                                            | Instrução Normativa nº 89/2003          |
| Produtos Cárneos Salgados                                                |                                         |
| Empanados                                                                |                                         |
| Presunto Tipo Serrano                                                    |                                         |
| Prato Elaborado Pronto Ou Semi-Pronto Contendo Produtos de Origem Animal |                                         |
| Copa                                                                     |                                         |
| Carne Bovina Curada Dessecada ou Jerked Beef                             | Instrução Normativa nº 22 de 31/07/2000 |
| Presunto Tipo Parma                                                      |                                         |
| Presunto Cru                                                             |                                         |
| Salame                                                                   |                                         |
| Salame Tipo Alemão                                                       |                                         |
| Salaminho                                                                |                                         |
| Salame Tipo Calabres                                                     |                                         |
| Salame Tipo Friolano                                                     |                                         |
| Salame Tipo Napolitano                                                   |                                         |
| Salame Tipo Hamburguês                                                   |                                         |
| Salame Tipo Italiano                                                     |                                         |
| Salame Tipo Milano                                                       |                                         |
| Lingüiça Colonial                                                        |                                         |
| Pepperoni                                                                |                                         |
| Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado                           | Instrução Normativa Nº 22/2005          |



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

|                                                                                                                                                     |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Atribuição de aditivos - Carne e Produtos Cárneos                                                                                                   | Instrução Normativa nº 51/2006 |
| Nomenclatura de produtos cárneos não formulados (aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies de animais) | Resolução DIPOA nº 01/2003     |
| Procedimentos Operacionais                                                                                                                          | Ofício Circular DIPOA 31/2009  |
| Padronização de Cortes Cárneos                                                                                                                      | Portaria nº05/1988             |

| Legislação Brasileira PRODUTOS LÁCTEOS                                                        |                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Regulamento Técnico de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) | Decreto nº 30.691/1952         |
| Rotulagem de Alimentos                                                                        | Instrução Normativa nº 22/2005 |
| Queijos - Padrões Microbiológicos                                                             | Portaria nº 146/96             |
| Manteiga                                                                                      | Portaria nº 146/96             |
| Creme de Leite                                                                                | Portaria nº 146/96             |
| Gordura Láctea                                                                                | Portaria nº 146/96             |
| Leite em Pó                                                                                   | Portaria nº 369/97             |
| Caseinatos Alimentícios                                                                       | Portaria nº 146/96             |
| Caseína Alimentar                                                                             | Portaria nº 146/96             |
| Gordura Anidra de Leite (Butteroil)                                                           | Portaria nº 146/96             |
| Creme de Leite a Granel para Uso Industrial                                                   | Portaria nº 146/96             |
| Leite UHT (UAT)                                                                               | Portaria nº 370/97             |
| Queijos                                                                                       | Portaria nº 146/96             |
| Leite Fluido a Granel para Uso Industrial                                                     | Portaria nº 146/96             |
| Queijo Danbo                                                                                  | Portaria nº 360/97             |
| Queijo Pategrás Sandwich                                                                      | Portaria nº 363/97             |
| Queijo Tandil                                                                                 | Portaria nº 365/97             |
| Queijo Tilsit                                                                                 | Portaria nº 361/97             |
| Massa para Elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarela ou Mussarella)                               | Portaria nº 366/97             |
| Queijo Tybo                                                                                   | Portaria nº 362/97             |
| Queijo Mozzarella (Muzzarela ou Mussarella)                                                   | Portaria nº 364/97             |
| Queijo Ralado                                                                                 | Portaria nº 357/97             |
| Requeijão                                                                                     | Portaria nº 359/97             |
| Queijo Prato                                                                                  | Portaria nº 358/97             |



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

|                                                                                      |                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e Processado Fundido UHT (UAT) | Portaria nº 356/97                                        |
| Queijo em Pó                                                                         | Portaria nº 355/97                                        |
| Doce de Leite                                                                        | Portaria nº 354/97                                        |
| Queijo Minas Frescal                                                                 | Portaria nº 352/97 e<br>Instrução Normativa nº<br>04/2004 |
| Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz                            | Portaria nº 353/97                                        |
| Leites Fermentados                                                                   | Instrução Normativa nº<br>46/2007                         |
| Queijo Azul                                                                          | Instrução Normativa nº<br>45/2007                         |
| Queijo Petit Suisse                                                                  | Instrução Normativa nº<br>53/2000                         |
| Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados                                         | RDC nº 360/03                                             |
| Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional                    | RDC nº 359/03                                             |
| Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (complementação)                        | RDC nº 163/06                                             |
| Informação Nutricional Complementar                                                  | RDC nº 54/2012                                            |
|                                                                                      | RDC nº 3/2013                                             |
| Alimentos para Fins Especiais                                                        | Portaria nº 29/98                                         |
| Alimentos para Controle de Peso                                                      | Portaria nº 30/98                                         |
| Regulamento Metrológico                                                              | Portaria nº 25/1986                                       |
|                                                                                      | Portaria nº 157/2002                                      |
| Código de Defesa do Consumidor                                                       | Lei nº 8.078/90                                           |
| Informação sobre a presença de glúten                                                | Lei nº 10.674/2003                                        |
| Informações sobre alergênicos                                                        | RDC nº 26/2015                                            |
| Comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância          | Lei nº 11.265/2006                                        |
|                                                                                      | Lei nº 11.474/2007                                        |