INSTRUTIVO PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

INSTRUÇÕES GERAIS:

As informações contidas no formulário devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.
Os campos não utilizados deverão ser preenchidos com NA – Não se aplica.

1. PETIÇÃO

Assinale a opção desejada. Para registrar um novo produto, assinale a opção "Registro de produto". Para solicitar somente alterações no rótulo de um produto já registrado, assinale a opção "Alteração de rótulo". Para solicitar somente alterações no memorial descritivo de fabricação, assinale a opção "Alteração de memorial descritivo de fabricação". Para cadastrar produto não comestível embalado, assinale a opção "Cadastro de produto não comestível embalado". Os produtos não comestíveis são isentos de registro, mas precisam ser cadastrados para controle do SIE-ES.
Podem ser assinaladas mais de uma opção.

Obs.: Caso opte pela alteração, descrever no campo "Motivação da alteração", o motivo da alteração.

2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão social: Informar o nome do estabelecimento que consta do cartão de CNPJ.
Classificação: Os estabelecimentos são classificados de acordo com o Decreto Estadual Nº 3.999-N, de 24 de junho de 1996, que trata da Inspeção e Fiscalização Industrial dos Produtos de Origem Animal no Estado do Espírito Santo.
Endereço/CEP: Informar o endereço completo.
CPF/CNPJ: Informar o número do CNPJ do estabelecimento ou CPF do produtor.
N º de registro no SIE: Informar o nº de SIE do estabelecimento. Caso ainda não tenha nº de registro, preencher com NA.
E-mail e telefone: Informar o e-mail e o telefone para contato.

MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO

3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto/Denominação de venda: A denominação de venda do produto deve corresponder a definida na legislação que regulamenta o produto (RTIQ). Permite-se a fabricação de POA não previsto em RTIQ, desde que previamente autorizado pelo SIE-ES.
Marca comercial: É o nome fantasia do produto.
Nº de registro do produto: Informar o número de registro do produto no SIE, em caso de alterações no rótulo e/ou no memorial descritivo de fabricação e renovação de registro. Caso ainda não tenha nº de registro, preencher com NA. Os produtos não comestíveis embalados são isentos de registro, portando não terão numeração de registro. Neste caso, preencher com NA.

Inserido no SISBI: Campo de preenchimento exclusivo para estabelecimentos aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA.
Produto regulamentado: É permitida a fabricação de produtos de origem animal não regulamentados, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIE. Neste caso, deverá ser anexada documentação visando respaldar o produto sem RTIQ (Assinalar campo indicado no item 14. Documentos anexos)

4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Inserir as informações das matérias-primas e dos ingredientes em ordem decrescente.

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 utilizado 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 compõem. 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. Exemplo: NOME FANTASIA (sal refinado -90%, nitrito de sódio - 4% e nitrato de sódio 6%).

5. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

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

Devem ser citados o tempo e a temperatura de processamento, os equipamentos utilizados, a ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc. As etapas devem ser detalhadas de modo que reflitam o processo de fabricação para a caracterização do produto.

Produtos lácteos:

A obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados na plataforma de recepção.
Processamento do leite, incluindo 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.

Produtos cárneos:

A origem da carne (estabelecimentos de S.I.E. ou S.I.F.). Se o abate é no próprio estabelecimento não precisa descrever todas as etapas do abate (exceto para aves - que devem ser descritos detalhadamente).

A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima, informando local e temperatura de armazenamento.

Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização), informando todos os equipamentos, a temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação, sala de salga, estufas etc.). No caso de cozimento, deve informar o binômio tempo x temperatura, ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.

Mel, ovos e derivados:

A origem da matéria-prima (forma de colheita e transporte), recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e os equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase.

Pescado:

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, posteamento, glazeamento etc.), incluindo as dependências e os equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem.

6. PROCESSO DE EMBALAGEM

Descrever todas as informações pertinentes ao processo de embalagem, como local, climatização do ambiente, armazenamento e transporte ao setor de embalagens e como e quando a data de fabricação e validade são impressas, carimbadas ou afixada no rótulo.

Embalagem primária é aquela que está em contato direto com o produto e embalagem secundária é aquela destinada a conter embalagem (s) primária (s), devendo assegurar a visualização da rotulagem.

7. CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

7.1 Tipo de embalagem primária: Assinalar o tipo de embalagem utilizada.

7.2 Material da embalagem: Informar o material da embalagem. Exemplo: Polietileno, isopor, etc.

7.3 Quantidade de produto por embalagem primária: Exemplos: 1kg, 30kg, 250g. Caso seja variável, informar o intervalo da variação.

- Assinalar ainda neste item a opção que se enquadra o produto em questão. Caso seja variável, assinalar venda por peso. Quando o peso for pré-definido assinalar peso líquido. Podem ser assinaladas mais de uma opção.

7.4 Peso da embalagem: Informar o peso da embalagem primária.

7.5 Sistema de embalagem primária: Assinalar o sistema de embalagem primária utilizado. Podem ser assinalados mais de uma opção.

7.6 Tipo de embalagem secundária: Assinalar a opção que se enquadra o produto em questão. Caso a embalagem secundária possua a única finalidade de transporte do produto, assinalar a opção "Ausência de embalagem secundária".

7.7 Quantidade de produto por embalagem secundária: Exemplos: 10kg, 15 embalagens primárias, etc.

8. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO

Assinalar a forma como o rótulo é fixado ao produto.

9. ARMAZENAMENTO DO PRODUTO PRONTO

9.1 Local de armazenamento: Exemplos: Câmara de estocagem 5, câmara de congelamento, etc.

9.2 Forma de acondicionamento: Exemplos: Estrado de plástico, prateleira, etc.

9.3 Temperatura do local de armazenamento: Informar a temperatura da câmara ou setor onde o produto é armazenado.

9.4 Temperatura do produto armazenado: Informar a temperatura do produto.

- Assinalar ainda neste item a opção que se enquadra o produto em questão (Resfriado, congelado ou temperatura ambiente).

10. DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE

10.1 Forma de apresentação da data de fabricação e validade: Exemplos: dd/mm/aa, mm/aaaa, etc.

10.2 Forma de apresentação do lote: Exemplos: Contagem individual, número sequencial, etc.

10.3 Forma de composição do lote: Exemplos: Por dia, por turno, etc.

10.4 Tipo de aplicação da data de fabricação, validade e lote: Exemplos: Carimbo datador, impresso na embalagem, etc.

10.5 Validade do produto: Informar o prazo de validade que será estabelecido pela empresa e os controles que adotará para assegurar a garantia estabelecida.

11. EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO

11.1 Meio de transporte: Exemplos: Caminhão climatizado, carrinho de inox, etc.

11.2 Forma de acondicionamento: Informar a forma como os produtos são acondicionados e destinados ao mercado. Exemplos: caixas secundárias de papelão, caixas plásticas, sacos ou sacolas plásticas etc.

11.3 Temperatura de conservação do produto: Informar a temperatura dos produtos.

11.4 Temperatura do local de armazenamento: Informar a temperatura dos veículos de transporte.

12. CONTROLE DE QUALIDADE

12.1 Especificar os parâmetros físico-químicos do produto e os critérios de aceitação. Não serão aceitas referências de legislações, como exemplo: parâmetros de acordo com a IN Nº X/MAPA.

12.2 Especificar os parâmetros microbiológicos do produto e os critérios de aceitação. Não serão aceitas referências de legislações, como exemplo: parâmetros de acordo com a IN Nº X/MAPA.

12.3 Informar a frequência de análise dos produtos. Exemplos: mensal, bimestral, etc.

12.4 Informar sobre controles especiais que são realizados para caracterizar o produto. Exemplos: cronologia dentária para cordeiros ou novilhas, sexo dos animais de abate, maturação prolongada em produtos, análises laboratoriais de rotina que são realizadas na recepção do leite, controle do glazeamento no pescado, controle da absorção de água na carcaça de aves, etc.

12.5 Descrever os métodos de controle realizados para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto. Exemplo: Análise de Swabs de superfícies e mãos dos colaboradores, treinamento de colaboradores, etc.

12.6 Descrever quais os Programas de Autocontroles estão implantados e implementados na indústria.

13. INFORMAÇÕES SOBRE O REQUERIMENTO

Assinalar o campo “Análise” em caso de primeira análise. Assinalar o campo “Reanálise” a partir da segunda análise. Informar o número do DUA (Taxa de análise/reanálise). Assinalar o campo “Dispensado de pagamento” quando se tratar de cadastro de produto não comestível, da primeira reanálise ou quando a alteração do registro do produto for de interesse do SIE-ES.
A taxa de análise tem validade para uma análise e uma reanálise do mesmo produto. Caso a solicitação seja indeferida após a primeira reanálise, será cobrada uma nova taxa para cada análise posterior.

Em caso de reanálise de produto, informar o (s) número (s) do (s) parecer (es) técnico (s) anterior (es).

14. DOCUMENTOS ANEXOS

- Leiaute dos rótulos nas cores reais e em escala: Apresentar o leiaute do rótulo legível (frente, lateral, superior, etc.), em suas cores originais, com indicação de suas dimensões e tamanho dos caracteres das informações obrigatórias do rótulo.
- Fichas e especificações técnicas: Apresentar fichas e especificações técnicas de ingredientes, aditivos, embalagens, etc. Exemplo: fumaça líquida e polpa sabor morango.

- Registro da marca: Caso deseje utilizar marca registrada, deverá apresentar o Registro da marca comercial, emitido pelo INPI.
- Comprovante de pagamento da taxa de análise/reanálise de produtos: Para cada formulário de registro de produtos de origem animal (registro, alteração e renovação) deverá ser anexado cópia da taxa de análise/reanálise (DUA) e seu respectivo comprovante de pagamento.
- Documentos que visem respaldar produtos sem RTIQ: Deverá apresentar literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto, informações acerca do histórico do produto e embasamento em legislação nacional ou internacional.
- Documentos que visem respaldar sistemas de produção específicos (orgânicos, caipira), selos de qualidade, produtos diferenciados, etc: Caso deseje registrar um produto com característica diferenciada, deverá apresentar a comprovação da certificação/especificidade do produto junto ao órgão competente.
- Autorização de uso da marca de terceiro registrada em cartório: Caso deseje utilizar marca de terceiro, deverá apresentar a autorização do proprietário da marca, registrada em cartório.

15. AUTENTICAÇÃO

Preencher com a data do requerimento, nome legível e assinatura do representante legal e do responsável técnico pelo estabelecimento.

Quando o formulário for entregue via e-Docs, estará dispensado da assinatura nos campos 15.2 e 15.3.