



CIDASC – DEINP			
Código: POPSIE – 002	Data 1ª Versão: 05/12/2012 Versão atual nº: 05	Revisões: Primeira revisão: 15/05/2014 – nº 02 Segunda revisão: 02/09/2019 Terceira revisão: 02/09/2019 Última revisão: 22/02/2022	Página 1 de 20
Elaborado por: Comitê Estadual de Inspeção Data: 2023	Revisado por: Luana Oliveira de Souza Venson, Lúcia Correia, Mallu Jagnow Sereno, Geisa de Oliveira, Jamil Correia da Silva Junior. Data: 15/02/2023	Aprovado por: Gestor Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal Ass.: Jader Nones Data: 15/02/2023	
Responsável: DEINP Cargo: Gestor Estadual	Título: Registro de Produtos de Origem Animal		

1. OBJETIVOS

Estabelecer os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para os procedimentos de registro, alteração, análise, fiscalização e cancelamento de registro de produtos de origem animal produzidos por estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual.

2. ABRANGÊNCIA

Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Departamentos regionais (DR), Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DEINP), Médicos Veterinários Habilitados (MVH), Médicos Veterinários de Apoio (MVA), Médicos Veterinários Técnico de Inspeção (MVTI), Médicos Veterinários Oficiais (MVO), Responsáveis Técnicos (RT), responsáveis legais de estabelecimentos registrados no SIE e estabelecimentos que almejam a obtenção do selo ARTE.

3. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este POP será aplicado no registro, na alteração, na análise, no deferimento ou indeferimento, na fiscalização, no cancelamento, no envio, na aprovação e no arquivamento dos documentos obrigatórios do processo de registro de produtos de origem animal de estabelecimentos registrados no SIE. Também será aplicado àqueles que solicitarem o Selo ARTE aos seus produtos.

4. PRÉ-REQUISITOS

Existência de estabelecimentos registrados no SIE com a intenção de registrar, alterar ou cancelar produtos de origem animal produzidos por eles.

5. CONCEITOS:

Comissão PIQ-POA: comissão técnica de caráter consultivo que tem como objetivo dar apoio ao processo de identidade e qualidade dos produtos de origem animal. Em conjunto com o DEINP, é responsável pelo desenvolvimento e revisão de Normas Internas Regulamentadoras (NIR) para produtos não regulamentados, sempre que se fizer necessário.

Diretriz: documento elaborado pelo MAPA contendo instruções para análise de registros de produtos de origem animal sem regulamentação, para serem utilizados pelos serviços de inspeção aderidos ao SISBI-POA, baseados em manifestações do DIPOA, a fim de atender a Instrução Normativa MAPA nº 17/2020.

e-SISBI-SGE: sistema eletrônico para gestão de estabelecimentos cadastrados pelos serviços oficiais de inspeção de produtos e insumos agropecuários dos Estados, Distrito Federal, Municípios e consórcios de Municípios, para cadastros e controles de produtos.

e-SISBI-SGSI: sistema eletrônico para gestão dos serviços oficiais de inspeção de produtos de origem animal dos Estados, Distrito Federal, Municípios e consórcios de municípios, para cadastros e controles da inspeção.

Médico Veterinário de Apoio - MVA: é o profissional médico veterinário devidamente treinado e capacitado para executar as atividades designadas, habilitado ou cedido de prefeitura colaboradora junto à Cidasc e colocado à disposição do SIE. Compreende as ações realizadas por médicos veterinários habilitados e médicos veterinários técnicos de inspeção.

Médico Veterinário Habilitado - MVH: é o profissional do quadro de empresa credenciada ou prefeitura conveniada com a Cidasc, que exerce a atividade de inspeção de produtos de origem animal em estabelecimentos com SIE.

Médico Veterinário Oficial - MVO: é o profissional do quadro funcional da Cidasc, contratado por meio de concurso público, com atribuição para executar as atividades de defesa sanitária animal, fiscalizações, auditorias, inspeções e demais procedimentos

necessários à defesa sanitária animal e ao desenvolvimento do sistema de inspeção estadual de produtos de origem animal.

Médico Veterinário Técnico de Inspeção - MVTI: é o Médico Veterinário Habilitado que auxiliará as atividades de inspeção em estabelecimentos sujeitos à inspeção periódica aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA).

Norma Interna Regulamentadora - NIR: regulamento estadual que determina a identidade e os requisitos mínimos de qualidade de um produto de origem animal diferenciado e/ou com características próprias, produzido em estabelecimento com inspeção oficial no Estado de Santa Catarina.

Partida-piloto: processo de elaboração de determinado produto de origem animal regulamentado ou não regulamentado, com a finalidade de estabelecer a formulação, o processo tecnológico de produção e características sensoriais desejáveis. O produto teste é fabricado sob condições restritas, sob supervisão do SIE, seguindo os procedimentos descritos neste POP e tem a comercialização proibida.

Produto não regulamentado: é o produto ou a matéria-prima de origem animal que não possui suas características de identidade e qualidade estabelecidas em legislação.

Produto regulamentado: é o produto ou a matéria-prima de origem animal que tem suas características de identidade e qualidade definidas em legislação (RTIQ, NIR, entre outras).

Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

Responsável Técnico - RT: profissional capacitado tecnicamente e registrado em conselho de classe que atua em estabelecimento registrado no SIE.

Selo ARTE: é um certificado de identidade e qualidade, que possibilita o comércio nacional de produtos alimentícios elaborados de forma artesanal.

Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI: faz parte do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) e tem como objetivo padronizar e harmonizar os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal para garantir a inocuidade e segurança alimentar.

6. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

6.1 Fluxo de informações documentais

O fluxo de informações documentais é descrito por procedimentos, que devem ser cumpridos para o registro, a alteração, a análise, a fiscalização e o cancelamento de produtos de origem animal produzidos em estabelecimentos registrados no SIE.

6.2 Controle do processo - regras

Os estabelecimentos devem seguir as legislações, resoluções, editais e normas vigentes, que podem ser consultadas na página eletrônica da Cidasc (<https://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/>), do MAPA ([SISLEGIS - Sistema de Consulta a Legislação](#)), da ANVISA (<http://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/>), entre outros sites, além das informações deste POP.

6.3 Insumos

Equipamentos de proteção individual (bota impermeável, jaqueta térmica, avental, meia térmica, calça térmica, luvas térmicas, capacete, luva descartável, touca, capa de chuva, máscara facial descartável, óculos de proteção, protetor auricular), documentos em anexo neste POPSIE ou disponíveis nos sistemas informatizados da Cidasc, manuais e legislações, carimbo, caneta, carteira de identificação funcional, crachá, material para coleta das amostras (caixa térmica, gelo reciclável, frascos, embalagens, etiquetas, fita adesiva e luvas descartáveis), lacres, pranchetas, termômetro retal, abre bocas, termômetro tipo espeto, termômetro digital infravermelho, veículo, computador, tablet, GPS, pHmetro, luxímetro, cronômetro, trena digital, luva anticorte, gancho de inspeção, faca de inspeção, lanterna de cabeça, linha celular com aparelho e outros insumos que julgar necessário, de acordo com a necessidade de cada situação.

6.4 Fornecedores

Proprietário, representante legal, RT e controle de qualidade de estabelecimentos registrados no SIE, MVO e MVA.

6.5 Clientes

Estabelecimentos registrados no SIE interessados no registro, alteração ou cancelamento do registro de produtos de origem animal.

7. MODELOS DE FORMULÁRIOS UTILIZADOS

ANEXO	NOME DO DOCUMENTO
I	Termo de solicitação de registro de produtos
II	Memorial descritivo de fabricação e rotulagem
III	Manual básico de rotulagem de produtos de origem animal do Serviço de Inspeção Estadual de Santa Catarina
IV	Checklist de rotulagem
V	Checklist de avaliação dos dados de rotulagem na plataforma e-SISBI-SGSI
VI	Formulário de procedimentos para partida-piloto
VII	Manual de registro do estabelecimento no e-SISBI
VIII	Manual de registro de produto no e-SISBI-SGE
IX	Manual de identidade visual do SISBI
X	Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE

8. INTEGRAÇÕES DO PROCESSO/SUBPROCESSO

Existe interação com:

1. Processo de Obtenção de SIE ou Mudança de Endereço (POPSIE 001);
2. Fiscalização – roteiro de ações para fiscalizar os estabelecimentos sob SIE (POPSIE 003);
3. Processos de Alteração do SIE (POPSIE 004);
4. Processos administrativos do SIE (POPSIE 005);
5. Normas regulamentadoras emitidas pela SAR/CIDASC/DEINP e demais legislações pertinentes.

9. PROCESSO DE CONTROLE – INDICADOR(ES)

Fiscalizações de memoriais ou rótulos de produtos registrados no SIE (memorial descritivo de fabricação e rotulagem e e-SISBI), checklists aplicados referente ao Programa de combate à

fraude e falsificações de produtos de origem Animal e ações previstas no plano de trabalho e no POPSIE 03.

10. RESPONSABILIDADES

Este documento é elaborado, atualizado e revisado pelos médicos veterinários oficiais sob a coordenação do DEINP.

11. VARIÁVEIS QUE IMPACTAM NO PROCESSO

- a) Nível de conhecimento, capacitação e comprometimento do MVO, MVA, RT, proprietário, representante legal, responsável pelo controle ou garantia de qualidade;
- b) Nível de conscientização de responsabilidade dos proprietários/representantes legais frente aos produtos fabricados, comercializados e fiscalizados por agentes públicos do SIE e demais órgãos fiscalizatórios;
- c) Disponibilidade dos insumos e recursos financeiros necessários para a atividade;
- d) Normatização interna adequada para execução das atividades;
- e) Ocorrência de alterações das condições higiênico sanitárias, leiaute e fluxo de produção nos estabelecimentos;
- f) Quadro de profissionais (técnicos e administrativos) compatível com a demanda de atividades e número de estabelecimentos;
- g) Acesso, atualização e inserção dos produtos ao sistema informatizado.

12. RESULTADOS ESPERADOS

- a) Registro de produtos de origem animal regulamentados conforme legislação vigente;
- b) Registro de produtos de origem animal não regulamentados conforme legislação pertinente;
- c) Produto que atenda aos limites microbiológicos e físico-químicos estabelecidos em legislação sanitária;
- d) Produto livre de alterações e adulterações (fraudes e falsificações);
- e) Contribuição para a elaboração, desenvolvimento e publicação de NIR.

- f) Equivalência dos procedimentos de registro de produtos aos executados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA);
- g) Controle informatizado do registro dos produtos fabricados dos estabelecimentos SIE por meio da plataforma e-SISBI;
- h) Celeridade e otimização do processo de registro, sem prejuízos aos controles executados pelo MVO;
- i) Transparência e acesso da população às informações dos estabelecimentos e seus produtos registrados no SIE.

13. CONTROLE DE VERSÃO

DATA	VERSÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	REVISADO	APROVADO
01/02/2013	01	Versão inicial	Comitê Estadual de Inspeção	Gerente GEINP
15/05/2014	02	Versão 02	Médicos veterinários oficiais do SIE	Gerente GEINP
02/09/2019	03	Versão 03	Médicos veterinários oficiais do SIE	Gestor DEINP
22/02/2022	04	Versão 04	Médicos veterinários oficiais do SIE	Gestor DEINP
15/02/2023	05	Versão 05	Médicos veterinários oficiais do SIE	Gestor DEINP

14. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE O PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

14.1. Todos os produtos de origem animal produzidos em estabelecimentos sob SIE devem ser registrados obrigatoriamente.

14.2 É de responsabilidade dos estabelecimentos o registro, a produção e a manutenção da rotulagem dos produtos conforme as normativas vigentes.

14.3 O registro compreende o preenchimento do termo de solicitação de registro de produtos, memorial descritivo de fabricação e rotulagem e a inserção dos dados no e-SISBI-SGE. O estabelecimento deve alterar o registro sempre que houver modificações na formulação, no processo tecnológico de produção e/ou no leiaute de rotulagem e quando houver alteração da legislação.

14.3.1 O estabelecimento é o responsável pela formulação, pelo processo tecnológico do produto, pelas informações descritas, pelo atendimento dos padrões de identidade e qualidade e pelo cumprimento das legislações vigentes.

14.4 Memorial descritivo de fabricação e rotulagem

- a) É permitida a utilização do nome fantasia (denominação de venda consagrada), desde que acompanhada da denominação oficial prevista em RTIQ ou legislação pertinente.
- b) A formulação refere-se à composição do produto, devendo o responsável pelo procedimento discriminar as matérias-primas e os ingredientes, incluindo os aditivos alimentares. Os ingredientes compostos (“mix”) devem ter seus componentes e suas quantidades descritas, conforme normativas.
- c) O processo tecnológico de produção deve contemplar a obtenção, a recepção das matérias-primas, o processo de fabricação (com descrição de tempo e temperatura dos processos, das matérias-primas e dos ambientes), o acondicionamento, o armazenamento e as condições de conservação dos produtos.
- d) As análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas são obrigatórias para o registro de produtos não regulamentados formulados e opcionais para os demais casos.
- e) A assinatura do memorial descritivo de fabricação e rotulagem será a comprovação que o estabelecimento e seu RT estão cientes que o produto deve seguir as especificações descritas no documento e que cumpre as legislações vigentes.
- f) O croqui do rótulo deve apresentar todas as suas variações de dimensões, cores e ilustrações.
- g) O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos fabricados em plantas diferentes do mesmo estabelecimento, desde que o produto seja registrado em todas as plantas e a sua identificação esteja clara (incluindo o carimbo do SIE e número de registro do produto).
- h) Expressões de qualidade (exemplo: “premium”, “gourmet”, “especial”, “ouro” entre outros) nos rótulos podem ser utilizadas desde que estejam previstas em RTIQ ou o estabelecimento coloque no rótulo texto explicativo para o esclarecimento dos critérios utilizados. Os critérios devem ser fundamentados em evidências

tecnocientíficas, mensuráveis e auditáveis. O uso indevido de expressões de qualidade, caso de não atendimento às prerrogativas legais, está sujeito a penalidades.

- i) Os rótulos podem apresentar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.
- j) Os produtos devem ser produzidos (recepção, formulação, manipulação, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, armazenamento e transporte) obrigatoriamente conforme descrito no memorial descritivo de fabricação e rotulagem.
- k) O MVO e MVA devem ter ciência dos procedimentos descritos pelo estabelecimento no memorial descritivo de fabricação e rotulagem por meio da verificação in loco e documental (com registros auditáveis).
- l) O memorial descritivo de fabricação e rotulagem de produtos não regulamentados será submetido à análise e aprovação do coordenador da área específica no DEINP.

14.5 Cadastro dos produtos na plataforma do e-SISBI

- a) Para o cadastro dos produtos na plataforma e-SISBI é necessário o cadastro prévio do estabelecimento no e-SISBI. O manual de registro do estabelecimento no e-SISBI (Anexo VII) e o manual de registro de produto no e-SISBI-SGE (Anexo VIII) trazem orientações sobre o preenchimento dos campos na plataforma.
- b) É obrigatório que todos os produtos, regulamentados ou não, isentos de registros ou não, estejam inseridos no e-SISBI SGE, contendo todas e as mesmas informações do memorial descritivo de fabricação e rotulagem. Cabe ao proprietário, representante do estabelecimento ou pessoa designada inserir as informações na plataforma eletrônica e-SISBI SGE.
- c) É de responsabilidade do proprietário, representante do estabelecimento ou pessoa designada a veracidade das informações inseridas no e-SISBI e o sigilo das informações de login, não cabendo alegação de uso indevido do sistema por terceiros.
- d) Ao inserir os dados no e-SISBI-SGE, o memorial descritivo de fabricação e rotulagem não deverá constar na área de acesso ao público, visto que este documento é de uso exclusivo do estabelecimento e de acesso restrito ao MVO e MVA.

- e) Os produtos que estão aptos ao comércio constam no e-SISBI como situação ATIVO, respeitando a abrangência de mercado (estadual ou nacional). A situação RASCUNHO não é permitida para os produtos, devendo ser convertida em ATIVO ou INATIVO.

14.6 O número de registro a ser atribuído ao produto deve ser indicado pelo estabelecimento.

- a) Cada número corresponde a um registro, sendo permitida a sua reutilização desde que o registro anterior tenha sido cancelado, sendo vedada a duplicidade de numeração.
- b) O número de registro será separado por barra, sendo a informação à esquerda o número de registro do estabelecimento no SIE e o número da direita variável.

14.7 O registro dos produtos serão objetos de inspeção e fiscalização devendo o estabelecimento produtor mantê-los atualizados, em consonância com a legislação vigente.

15. PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL REGULAMENTADOS

15.1 O estabelecimento produtor deve manifestar a intenção de registro de novos produtos ao MVA através do preenchimento do termo de solicitação de registro de produtos (Anexo I) de acordo com os critérios estabelecidos na legislação.

15.2 O MVA, sob supervisão do MVO, irá avaliar se o produto pretendido é condizente com a classificação do estabelecimento, se a estrutura (salas, maquinários, equipamentos, fluxo, sistema de frio, entre outros) é compatível com produção, se possui condições para evitar a ocorrência de contaminação cruzada e se o volume de produção respeita à capacidade estabelecida no memorial tecnológico e sanitário aprovado.

15.3 O MVA irá encaminhar seu parecer, no prazo máximo de 7 dias úteis, ao representante legal do estabelecimento e ao RT. Caso o parecer seja desfavorável deve-se informar o motivo ao estabelecimento e ao MVO responsável pela fiscalização do SIE para conhecimento.

15.4 O parecer do MVA levará em consideração exclusivamente os critérios acima mencionados, sendo responsabilidade exclusiva do estabelecimento e seu RT o cumprimento da legislação vigente sobre o processo de fabricação e rotulagem.

15.5 É facultado ao estabelecimento a realização de partida-piloto de produtos regulamentados, desde que comunique de forma auditável o MVA. A solicitação de análises microbiológicas e físico-químicas fica a critério do MVA.

15.6 O estabelecimento é responsável pelo preenchimento integral do memorial descritivo de fabricação e rotulagem (Anexo II), sendo opcional o preenchimento do checklist de rotulagem (Anexo IV), conforme manual básico de rotulagem de produtos de origem animal do Serviço de Inspeção Estadual de Santa Catarina (Anexo III) e legislações pertinentes.

15.7 Após o preenchimento do memorial descritivo de rotulagem, o estabelecimento deve inserir as informações no e-SISBI-SGE.

15.8 No caso de cortes cárneos *in natura* e espécies de pescados fica a critério do estabelecimento a inserção ou não de todos os rótulos com a identificação individual do corte ou espécie no e-SISBI-SGE.

15.8.1 Caso o estabelecimento opte por não inserir individualmente todos os rótulos com a indicação dos cortes cárneos *in natura* e das espécies de pescado, deve ser inserir lista no croqui do rótulo constando o nome dos cortes ou das espécies, conforme memorial descritivo de fabricação e rotulagem.

15.9 Estabelecimentos SIE terão seus produtos regulamentados validados automaticamente pelo sistema e o registro de produtos de estabelecimentos SIE/SISBI serão validados pelo serviço oficial com base em critérios de avaliação estabelecidos por normativas complementares.

15.10 O MVO, sempre que julgar necessário, pode realizar a análise do termo de solicitação de registro de produtos para parecer, bem como acompanhar o processo de registro *in loco*.

16. PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NÃO REGULAMENTADOS

16.1 O estabelecimento produtor deve manifestar a intenção de registro de novos produtos ao MVA através do preenchimento do termo de solicitação de registro de produtos (Anexo I) de acordo com os critérios estabelecidos na legislação.

16.2 O MVA, sob supervisão do MVO, irá avaliar se o produto pretendido é condizente com a classificação do estabelecimento, se a estrutura (salas, maquinários, equipamentos, fluxo, sistema de frio, entre outros) é compatível com produção, se possui condições para evitar a

ocorrência de contaminação cruzada e se o volume de produção respeita à capacidade estabelecida no memorial tecnológico e sanitário aprovado.

16.3 O MVA irá encaminhar seu parecer, no prazo máximo de 7 dias úteis, ao representante legal do estabelecimento e ao RT. Caso o parecer seja desfavorável deve-se informar o motivo ao estabelecimento e ao MVO responsável pela fiscalização do SIE para conhecimento.

16.4 O parecer do MVA levará em consideração exclusivamente os critérios acima mencionados, sendo responsabilidade exclusiva do estabelecimento e seu RT o cumprimento da legislação vigente sobre o processo de fabricação e rotulagem.

16.5 O estabelecimento deve obrigatoriamente realizar a partida-piloto de produtos não regulamentados e comunicar de forma auditável o MVA, para conhecimento e acompanhamento da produção (opcional), informando a data e horário da execução.

16.6 Cabe ao estabelecimento propor a denominação de venda, nome fantasia (opcional), a especificação dos parâmetros microbiológicos e físico-químicos, seus requisitos de identidade e de qualidade, seus métodos de avaliação de conformidade, apresentar literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto e embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes.

16.7 O estabelecimento deve seguir estritamente o proposto no Anexo VI - formulário de procedimentos para a partida-piloto e pode realizar quantas partidas-piloto forem necessárias.

16.8 Com a definição das características do produto, finalização das partidas-piloto, é necessário a realização de ensaios laboratoriais, sendo no caso de cortes cárneos não regulamentados opcional.

16.9 As análises microbiológicas e físico-químicas devem ser respaldadas em legislações sanitárias de produtos da mesma categoria ou com melhor similaridade. Não havendo produtos similares, cabe ao RT propor os parâmetros microbiológicos e físico-químicos que julgar necessários, conforme o risco do produto e possíveis fraudes.

16.10 É vetado o comércio dos produtos provenientes da partida-piloto, sendo responsabilidade do estabelecimento a destinação.

16.11 O estabelecimento é responsável pelo preenchimento integral do memorial descritivo de fabricação e rotulagem (Anexo II), sendo opcional o preenchimento do checklist de rotulagem (Anexo IV), conforme manual básico de rotulagem de produtos de origem animal do Serviço de Inspeção Estadual de Santa Catarina (Anexo III) e legislações pertinentes.

16.12 O estabelecimento deve encaminhar digitalmente ao MVO responsável pela fiscalização do estabelecimento o formulário de procedimentos de partida-piloto que definiu o processo de fabricação, o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, os relatórios de ensaios laboratoriais, a literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto e o embasamento em legislação sanitária, quando existentes.

16.13 O MVO responsável pela fiscalização do estabelecimento verificará se foram cumpridos os procedimentos pertinentes e encaminhará os documentos digitalmente via SGPe ao coordenador de área do DEINP para análise.

16.14 O coordenador de área do DEINP fará a análise dos documentos, exceto o croqui dos rótulos, podendo aprovar, sugerir alterações, solicitar maiores informações ou documentos complementares e reprovar. Ocorrendo dúvidas na composição ou no processo de fabricação do produto poderá solicitar novas partidas-piloto e/ou novos ensaios laboratoriais.

16.15 O coordenador de área do DEINP poderá solicitar apoio ao corpo técnico do SIE e/ou à Comissão PIQ-POA que, quando demandados, deverão apresentar parecer técnico sobre o caso.

16.16 Em caso de conformidade dos documentos apresentados, o coordenador de área do DEINP deverá aprovar o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, através da assinatura digital, e emitir nota técnica.

16.17 O coordenador de área do DEINP encaminhará a documentação ao MVO responsável pela fiscalização do estabelecimento, que comunicará e encaminhará os documentos do produto aprovado ao estabelecimento e ao MVA. O processo, no formato físico, na íntegra, deverá ficar arquivado no estabelecimento à disposição da inspeção e fiscalização.

16.18 Após a aprovação do memorial descritivo de fabricação e rotulagem pelo DEINP, o estabelecimento deve inserir as informações no e-SISBI-SGE.

16.19 O MVO, quando julgar necessário, pode realizar análise do termo de solicitação de registro de produtos para parecer e solicitar que seja informado de forma auditável a data e horário da execução das partidas-piloto.

16.20 Fica a critério do MVO ou MVA, sem aviso prévio, solicitar análises laboratoriais para comprovação das características microbiológicas e físico-químicas do produto.

16.21 O registro de produtos não regulamentados no e-SISBI-SGE de estabelecimentos SIE serão validados pelo DEINP. Para estabelecimentos aderidos ao SISBI será solicitado diretriz ao MAPA.

16.22 Produtos aguardando diretriz do MAPA poderão ser comercializados apenas no estado de Santa Catarina.

16.23 Produtos não regulamentados provenientes de estabelecimentos registrados no SIF, SIE ou SISBI que serão apenas fatiados, fracionados ou reembalados não é necessário aprovação no DEINP, desde que o estabelecimento apresente documento comprobatório que o produto está devidamente registrado no estabelecimento de origem.

17. ORIENTAÇÕES PARA REGISTRO DE PRODUTOS SOB UM ÚNICO NÚMERO

17.1 Aplica-se:

- a) Cortes de carne dos animais de abate submetidos ao mesmo processo de fabricação;
- b) Peixes ou camarão, de diferentes espécies ou formas de apresentação, quando possuírem a mesma composição e forem submetidos ao mesmo processo de fabricação;
- c) Ovos de mesma classificação de peso, desde que descritos e apresentados os diversos tipos de embalagem, quantidades e cores dos ovos;
- d) Produtos de origem animal que apresentam o mesmo processo de fabricação e formulação divergindo apenas na apresentação e no peso;
- e) Outras situações autorizadas pelo DEINP.

17.2 O memorial descritivo de fabricação e rotulagem e a inserção de dados na plataforma e-SISBI SGE, que são únicos para cada registro, devem possuir um croqui de rótulo para cada produto em anexo.

17.3 Produtos formulados com composição diferente devem possuir registros diferentes.

17.4 Produtos com mesmo processo de fabricação e com embalagens diferentes, podem receber o mesmo número de registro desde que as diferenças das características da embalagem sejam descritas no memorial descritivo de fabricação e rotulagem.

17.5 Não podem possuir mesmo registro os produtos com métodos de conservação diferentes, como por exemplo, congelados e resfriados.

17.6 Produtos com mesmo processo de fabricação com diferença na forma de apresentação podem receber o mesmo número de registro, desde que as diferenças dos processos de fracionamento ou porcionamento sejam devidamente descritas no memorial descritivo de fabricação e rotulagem.

17.7 Produtos recebidos de empresas diferentes (matérias-primas de marcas diferentes) fracionados ou porcionados podem apresentar registro único, desde que as possíveis diferenças de composição e informações nutricionais, previstas pelo RTIQ, sejam declaradas no rótulo. Nestes casos é aceito o registro único quando tratar do mesmo produto. Cabe ao estabelecimento implantar medidas de rastreabilidade para identificar a origem dos produtos após as etapas de fracionamento, embalagem e rotulagem.

17.8 Cortes de carne dos animais de abate:

- a) Poderá ser apresentado um único rótulo, para os diferentes tipos de cortes de carne, e suas respectivas formas de apresentação, desde que haja indicação dessas variações no croqui;
- b) Cortes com osso e cortes sem osso devem possuir registros diferentes.

17.9 Pescado:

- a) É aceito o mesmo número de registro para cada tipo de pescado (peixe, crustáceo, molusco, dentre outros) e são diferenciados por formas de conservação;
- b) Poderá ser apresentado um único rótulo, desde que todas as denominações de venda para cada espécie constem listados junto ao croqui.

17.10 Ovos:

- a) Diferentes classificações de peso deverão receber um número distinto, podendo haver tipos de embalagem e cor diferenciados, que devem ser descritos no procedimento de registro.

17.11 Produtos lácteos:

- a) Será permitido registro único para produtos com volumes diferentes, desde que possuam o mesmo processo tecnológico. Poderá receber registro único mesmo com tipos de embalagens diferentes, como por exemplo, iogurte em garrafas e sacos plásticos, desde que as diferenças das embalagens estejam descritas no memorial descritivo de fabricação e rotulagem;
- b) Bebidas lácteas, iogurtes, ou outro tipo de bebida derivada de leite, com sabores diferentes podem possuir único registro desde que a única diferença do processo seja a adição do sabor e seja descrita no memorial descritivo de fabricação e rotulagem.

17.12 Mel e produtos apícolas:

- a) Produtos classificados como “mel” receberão registros diferentes conforme sua apresentação e processamento;

- b) Produtos classificados como “melato” receberão registros diferentes conforme sua apresentação e processamento.

17.13 Quando se tratar do mesmo produto e do mesmo estabelecimento (mesmo número de registro no SIE) e marcas distintas podem possuir registro único. Neste caso incluir um rótulo de cada marca.

Abaixo seguem exemplos de registro único:

CLASSIFICAÇÃO	EXEMPLO DE REGISTRO ÚNICO
Carnes e Derivados	Ex 1: Carne resfriada de bovino com osso: meia carcaça, quarto dianteiro, paleta, lombo, costela do traseiro (janela).
	Ex 2: Miúdos resfriados de bovino: língua, fígado, fígado em bifés.
	Ex 3: Presunto, presunto fatiado.
Leite e Derivados	Ex 1: Queijo mussarela, queijo mussarela fatiado.
	Ex 2: Bebida láctea com polpa de Fruta: sabor morango, sabor coco.
Pescado e Derivados	Ex 1: Peixe congelado - posta de Atum, peixe congelado -filé de tilápia.
	Ex 2: Peixe resfriado- posta de Atum, Peixe resfriado- posta de salmão.
Ovos e Derivados	Ex 1: Ovos tipo Grande
	Ex 2: Ovos tipo Médio..
Mel e Derivados	Ex 1: Mel
	Ex 2: Mel em favos
	Ex 3: Melato cristalizado

18. ALTERAÇÃO OU CANCELAMENTO DE PRODUTOS

18.1 Sempre que houver modificações/alterações no processo de fabricação, na formulação, na rotulagem, entre outros, o estabelecimento deve previamente alterar as informações do registro do produto (memorial descritivo de fabricação e rotulagem e dados do e-SISBI-SGE).

18.2 Quando houver a alteração de registro relacionado a modificações de croqui do rótulo sem alteração da lista de ingredientes o estabelecimento poderá utilizar as embalagens anteriormente impressas até o recebimento das novas embalagens, por até 120 dias, contados a partir da data de notificação do MVO e MVA, desde que:

- As embalagens impressas estejam em conformidade com o registro anteriormente aprovado;
- O estabelecimento disponha de controle apropriado sobre o uso das embalagens em estoque no prazo estabelecido;
- Seja assegurada a rastreabilidade dos produtos, durante as fases de produção e comercialização.

18.3 Quando houver a alteração de registro relacionado às informações do estabelecimento (CNPJ, razão social, endereço e contato) ou alteração do leiaute do rótulo sem modificação das informações poderá utilizar as embalagens anteriormente impressas até o recebimento das novas embalagens, por até 180 dias, contados a partir da data de notificação do MVO e MVA.

18.4 Quando o estabelecimento propuser prazo de uso de rótulos divergente do previsto nos itens 18.2 e 18.3 será analisado a solicitação, levando em consideração a natureza da alteração, o risco, o engano ao consumidor, o volume de produção e o volume de rótulos em estoque nas dependências do estabelecimento.

18.5 Alteração de denominação de venda implica em novo registro de produto.

18.6 O cancelamento do registro de produtos será realizado:

- a) Pelo estabelecimento;
- b) Pelo coordenador de área do DEINP ou MVO responsável pelo estabelecimento, quando houver descumprimento do disposto na legislação ou em normas complementares e/ou cancelamento do registro do estabelecimento no SIE.

18.7 O cancelamento do registro do produto será efetuado pela sua inativação na plataforma e-SISBI.

18.8 O estabelecimento que realizar o cancelamento do registro na plataforma e-SISBI deve informar ao MVO e MVA por meio de documentos auditáveis. Quando for realizado pelo coordenador de área do DEINP ou MVO o estabelecimento será notificado.

18.9 A inativação do registro no e-SISBI inviabiliza o registro, devendo ser cadastrado novamente, caso necessário.

19. PRODUTOS ISENTOS DE REGISTRO

19.1 São produtos isentos de registro: pururuca, torresmo, farinha láctea, pólen apícola, própolis, apitoxina, pólen de abelhas sem ferrão, própolis de abelhas sem ferrão e produtos não comestíveis (cascos, chifres, pêlos, peles bovinas, penas, plumas, bicos, sangue, sangue fetal, carapaças, ossos, cartilagens, mucosa intestinal, bile, cálculos biliares, glândulas, resíduos animais e outras partes animais não aptas ao consumo humano).

19.2 Produtos isentos de registros somente podem ser produzidos em estabelecimentos registrados em Serviço de Inspeção Oficial e devem atender aos seus respectivos RTIQ, NIR ou normas complementares.

19.3 Produtos isentos de registro devem ser rotulados, contemplando todas as informações obrigatórias e a expressão “Produto Isento de Registro na SAR/CIDASC/DEINP - SC”, e estar em conformidade com a legislação vigente.

19.4 Rótulos em produtos não comestíveis:

- a) Produtos não comestíveis comercializados a granel, quando transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos, a exemplo das peles bovinas ou resíduos de abate, está dispensada a aposição de rótulos, não sendo necessário memorial descritivo de fabricação e rotulagem.
- b) Produtos não comestíveis embalados em sacarias, caixas ou bombonas, é obrigatória a aposição de rótulos, sendo necessário possuírem memorial descritivo de fabricação e rotulagem.

19.5 Produtos isentos de registro comestíveis e não comestíveis que possuem memorial descritivo de fabricação e rotulagem devem seguir numeração sequencial e serem inseridos no e-SISBI-SGE (exemplo: isento 001; isento 002, isento 003).

19.6 Os produtos isentos de registro rotulados podem ser comercializados somente na esfera permitida pelo respectivo Serviço de Inspeção.

20. ANÁLISE DOS PRODUTOS NO E-SISBI SGSI

20.1 Os produtos dos estabelecimentos aderidos ao SISBI e os produtos de origem animal não regulamentados cadastrados na plataforma e-SISBI devem ser analisados pelo MVO responsável pelo estabelecimento, no prazo máximo de 7 dias úteis a contar da data de notificação.

20.2 O estabelecimento, por meio de seu representante legal ou RT, deve notificar via e-mail o MVO responsável pelo estabelecimento a respeito das inserções/alterações realizadas na plataforma e-SISBI-SGE.

20.3 O MVO deve seguir o checklist de avaliação dos dados de rotulagem na plataforma e-SISBI-SGSI (Anexo V), não sendo obrigatório o seu preenchimento e encaminhamento aos interessados.

20.4 Após análise o MVO deve informar ao estabelecimento o deferimento ou indeferimento do produto de forma auditável, via e-mail ou nota técnica.

21. INSPEÇÃO, FISCALIZAÇÃO E AÇÕES FISCAIS

21.1 O MVO e o MVA devem realizar a análise do processo de registro dos produtos *in loco* e documental, com a finalidade de verificar o cumprimento da legislação, a conformidade dos procedimentos descritos e executados, a conformidade dos documentos e as informações fornecidas pelo estabelecimento.

21.2 A inspeção e fiscalização documental do processo de registro dos produtos contempla a avaliação:

- a) Memorial descritivo de fabricação e rotulagem: atendimento da denominação de venda a legislação vigente, nome fantasia sem induzir o consumidor ao erro ou engano, formulação, processo de fabricação, embalagem, armazenamento e expedição.
- b) Cadastro do produto no e-SISBI: verificar se o produto é compatível com a classificação do estabelecimento, denominação de venda segue a legislação vigente, a lista de ingredientes está de acordo com o memorial descritivo de fabricação e rotulagem e os produtos cadastrados condizem com os verificados e armazenados *in loco*.

21.3 Quando inspeção e fiscalização do processo de registro dos produtos é realizado *in loco*, é avaliado desde a obtenção das matérias-primas ao procedimento de expedição, correlacionado o verificado *in loco* com informações descritas no memorial descritivo de fabricação e rotulagem.

21.4 A inspeção e fiscalização do processo de registro do produto é realizada por amostragem de forma aleatória.

- a) O MVO deve selecionar no mínimo 5 processos de registro de produtos de cada estabelecimento em que é responsável pela fiscalização, durante o período do ano corrente, levando em consideração o risco associado ao produto, a rotatividade entre as categorias e entre os produtos selecionados. Preferencialmente na avaliação do registro de produtos deve ser aplicado o checklist combate à fraude do Conecta. O lançamento da atividade deve ser realizado no registro de atividade indicando o número de memoriais ou rótulos de produtos registrados no SIE e/ou o número de checklist aplicados referente ao Programa de combate à fraude e falsificações de produtos de origem Animal.

- b) O MVA deve avaliar todos os processos de registros de produtos do estabelecimento anualmente e apontar a verificação no registro de atividade do MVH do Conecta.

21.5 Quando constatadas não conformidades no processo de registro (memorial descritivo de fabricação e rotulagem e inserção dos dados no e-SISBI), o estabelecimento será notificado (RNC, RA, termo de notificação e/ou medida sanitária cautelar) e estará sujeito às penalidades previstas em legislação.

21.6 O estabelecimento deve realizar a correção das não conformidades sempre que notificado pelo MVO, MVA ou quando detectar não conformidade em análise interna.

21.7 A não correção das não conformidades apontadas poderá implicar no cancelamento do registro.

21.8 O cancelamento do registro não impede a aplicação de outras ações fiscais em decorrência do descumprimento da legislação.

22. CONSIDERAÇÕES GERAIS E FINAIS

22.1 O representante legal do estabelecimento e o RT são responsáveis pela garantia das informações apresentadas na tabela nutricional do produto, estando cientes que, sob critério e demanda por parte do MVO ou do MVA, as informações disponibilizadas deverão ser comprovadas por meio de ensaios laboratoriais.

22.2 O representante legal pelo estabelecimento e o RT respondem integralmente pela qualidade, segurança e inocuidade dos produtos elaborados.

22.3 Conforme artigos do código de defesa do consumidor todas as informações veiculadas no processo de registro do produto são de inteira responsabilidade do fabricante ou fornecedor do produto.

22.4 Este POP é um documento que visa a padronização de procedimentos e orientação ao SIE e não substitui legislação no âmbito federal e estadual.

22.5 A comissão PIQ-POA, instituída por portaria, deve emitir parecer quando demandada e elaborar minutas de NIR para padronização de produtos de origem animal não regulamentados no SIE/Cidasc.

22.6 Revogam-se determinações em contrário a este POP, sendo que casos omissos ou não dirimidos deverão ser submetidos ao DEINP para análise deste Departamento e/ou da Diretoria de Defesa Agropecuária (DIDAG).



Assinaturas do documento



Código para verificação: **9B0NQN01**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



JADER NONES (CPF: 039.XXX.999-XX) em 15/02/2023 às 18:09:04

Emitido por: "SGP-e", emitido em 06/03/2019 - 12:52:53 e válido até 06/03/2119 - 12:52:53.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDEwMDNfMTAwN18yMDIzXzIjCME5RTjAx> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00001003/2023** e o código **9B0NQN01** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.