



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CNPJ: 76.995.380/0001-03

DECRETO Nº 4.429/2024

Altera o Anexo II do Decreto nº. 4.044/2023 que Dispõe sobre o serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de São Jorge D' Oeste.

LEILA DA ROCHA, Prefeita do Município de São Jorge D'Oeste, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, e em especial pelo disposto nos termos da Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, Lei Federal nº 14.515/2022 e Lei Municipal nº 1031/2022,

DECRETA:

Art. 1º. – O Anexo II do Decreto nº. 4.044/2023 passa a vigorar com a redação do ANEXO I do presente Decreto.

Art. 2º. – O presente Decreto entra em vigor na data de sua publicação, mantendo-se a redação original do Decreto nº. 4.044/2023, ressalvadas as alterações do Art. 1º.

Publicado no Amp.
Expedição nº 3158
Data 22 / 11 / 2024
Página 495

Gabinete do Executivo Municipal de São Jorge D'Oeste, Estado do Paraná, aos dezenove dias do mês de Novembro do ano de dois mil e vinte e quatro, 61º ano de emancipação.


Leila da Rocha
Prefeita



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CNPJ: 76.995.380/0001-03

ANEXO I – Decreto nº. 4.429/2024

ANEXO II – Decreto nº. 4.044/2023

CHECK LIST DE ROTULAGEM		
<p>Este Check List tem o objetivo de organizar um roteiro de informações para análise e aprovação de rótulos para o SIM/POA. Para preenchimento do check list deve ser consultada a legislação vigente.</p>		
FORMA DE PREENCHIMENTO		
CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
* Quando houver uma não conformidade, esta deve ser descrita no parecer técnico.		
Produto:	Nº produto:	Nº Registro SIM:
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR		
A.	()	Razão Social ou Nome Empresarial (conforme CNPJ ou CPF);
B.	()	Endereço Completo;
D.	()	CNPJ ou CPF;
E.	()	Informações do Importador (quando aplicável);
F.	()	Marca Comercial do Produto;
G.	()	Autorização do uso da marca comercial de terceiros. O documento deve ser registrado e autenticado em cartório;
H.	()	Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”;
I.	()	“Fabricado por” e “Para” ou “Fracionado por”, “Embalado por” (quando aplicável);
J.	()	Nº da Inscrição Estadual (IE);
K.	()	Nº do telefone para contato ou SAC (Conforme Dec. 11.034/22);
2. NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO		
A.	()	Denominação de venda oficial (RTIQ, Resolução 1/2003- MAPA ou decreto 9.013, Diretrizes);
B.	()	Informar o tipo de apresentação (resfriado, congelado) ao final da nomenclatura oficial no caso de embutidos cárneos. Ex: LINGUIÇA MISTA CONGELADA;
C.	()	Além da denominação de venda oficial, pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada. (facultativo); Ex: <u>Denominação de venda oficial</u> : Linguiça de carne suína resfriada. <u>Nome fantasia</u> : Linguiça aperitivo/ Linguiça de churrasco;



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CNPJ: 76.995.380/0001-03

D.	<input type="checkbox"/>	Informar o termo “temperada” e/ou “recheada” para carnes (conforme IN nº17/2018); seguindo o exemplo: CARNE CONGELADA TEMPERADA/RECHEADA DE SUÍNO SEM OSSO – PICANHA;
E.	<input type="checkbox"/>	Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial, exclusivo para carnes (Resolução 1/2003 MAPA);
F.	<input type="checkbox"/>	Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, Moído), não podendo constar na nomenclatura oficial quando não estiver previsto em RTIQ;
G.	<input type="checkbox"/>	Localizado no painel principal, em destaque, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres;
H.	<input type="checkbox"/>	Em destaque, Igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 22/2005);
I.	<input type="checkbox"/>	Tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam.
J.	<input type="checkbox"/>	Expressão “Tipo”, quando aplicável (RDC nº123/2004 ANVISA);
K.	<input type="checkbox"/>	Utilização do nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional (IN 53 de 01/09/2020).
L.	<input type="checkbox"/>	Denominação de venda: a denominação de venda do produto é PEIXE CONGELADO, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor (Avaliar Artigo 12 da IN 21 de 31 de maio de 2017);

3. LISTA DE INGREDIENTES

A.	<input type="checkbox"/>	De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descrito de Rotulagem (IN nº22/2005 ANVISA);
B.	<input type="checkbox"/>	Lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos devem ser citados com função, nome e número de INS após os demais ingredientes;
C.	<input type="checkbox"/>	Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade (RDC 272, art. 3º);
D.	<input type="checkbox"/>	A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (RDC nº778, 01/03/2023 – ANVISA; RTIQ, IN 211/23 e 303/23);
E.	<input type="checkbox"/>	De acordo com o Regulamento Técnico de Aditivos Aromatizante (RDC nº2, de 15 de JANEIRO DE 2007 ANVISA);
F.	<input type="checkbox"/>	Utilização da Maltodextrina, Dextrina e outros açúcares em produtos cárneos Nota técnica nº 001/2015 CGI/DIPOA, somente em casos previstos nos RTIQ;
G.	<input type="checkbox"/>	Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial: verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes.



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CNPJ: 76.995.380/0001-03

H.	<input type="checkbox"/>	Obrigatoriedade da inclusão de declaração sobre a nova fórmula na rotulagem de alimentos quando da alteração de sua composição conforme IN 67 de 01 de setembro de 2020.
I.	<input type="checkbox"/>	Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;
J.	<input type="checkbox"/>	É informado o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM (Organismo Geneticamente Modificado) da seguinte forma: "Após o nome do ingrediente" no painel principal ou nos demais painéis quando for um produto com ingrediente "único";

4. CONTEÚDO (VOLUME/PESO)

A.	<input type="checkbox"/>	Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização);
B.	<input type="checkbox"/>	Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto (Portaria n°249, de 09 de junho de 202, Conforme Tabela II);

Tabela II

CONTEÚDO LÍQUIDO (g ou ml)	ALTURA MÍNIMA DOS ALGARISMOS (mm)
Menor ou igual a 50	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4
Maior que 1000	6

C.	<input type="checkbox"/>	O uso da expressão que precede o valor indicativo de quantidade, como "PESO LÍQUIDO", "CONTEÚDO LÍQUIDO", etc., não é obrigatório (Portaria n° 249, de 09 de junho de 2021, item 4.1);
D.	<input type="checkbox"/>	A indicação quantitativa dos produtos pré- medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI), de acordo com: (Portaria n°249, de 09 de junho de 2021, item 2.6)
I-		Os produtos pré- medidos que se apresentam na forma sólida ou granulada ou em gel devem ser comercializados em unidades de massa;
II-		Os produtos pré- medidos que se apresentam na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume;
E.	<input type="checkbox"/>	Queijos sem peso padronizado: indicação do peso da embalagem no rótulo; Portaria INMETRO n°262/2024;



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CNPJ: 76.995.380/0001-03

F.	<input type="checkbox"/>	Produtos cárneos sem peso padronizado: indicação do peso da embalagem no rótulo; Portaria INMETRO nº262/2024;
G.	<input type="checkbox"/>	Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15cm não sendo permitida a venda no varejo (IN nº 83, 21/11/2003 MAPA);
H.	<input type="checkbox"/>	Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga) (Portaria nº 153/2008 INMETRO);
I.	<input type="checkbox"/>	Obrigatoriedade de informar a alteração quantitativa do produto embalado. (Portaria nº 392 de 29/09/2021).
5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO		
A.	<input type="checkbox"/>	Informação de temperatura máxima e mínima de conservação antes e após a abertura da embalagem (IN 22/2005 MAPA);
B.	<input type="checkbox"/>	Prazo de validade antes e após a abertura da embalagem; RDC nº 727 da ANVISA (2022);
C.	<input type="checkbox"/>	Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ).
6. DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE		
A.	<input type="checkbox"/>	Formato de apresentação dos caracteres; (IN 22/2005 MAPA);
B.	<input type="checkbox"/>	Data de fabricação (IN 22/2005 MAPA);
C.	<input type="checkbox"/>	Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN 22/2005 MAPA);
D.	<input type="checkbox"/>	Lote (Ex: L (código), Validade/L ou Data de Fabricação/L) RDC nº 259 da ANVISA (2002).
7. IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO		
A.	<input type="checkbox"/>	Carimbos conforme os modelos oficiais, com dizeres e formato de acordo com o padrão do SIM (Decreto Municipal);
B.	<input type="checkbox"/>	Tamanho do carimbo do SIM de acordo com o volume de produto adicionado (Decreto Municipal); -Produtos de peso até 1kg: 2,5cm de comprimento por 1,5centímetros de altura; forma hexagonal; -Produtos de peso acima de 1kg: 3,5cm de comprimento por 2,1 centímetros de altura; forma hexagonal;
C.	<input type="checkbox"/>	Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas correta "REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB nº _____"
D.	<input type="checkbox"/>	Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes; Ex: queijo mussarela- pesos líquidos 150g, 200g, 500g.
8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CNPJ: 76.995.380/0001-03

A.	<input type="checkbox"/>	É declarado o valor energético e os nutrientes obrigatórios conforme IN 75/2020 e RDC nº429/2020, 09/10/2020);
B.	<input type="checkbox"/>	Uso da Tabela Nutricional Simplificada; “Não contém quantidade significativa de (Nutrientes obrigatórios);
C.	<input type="checkbox"/>	As cifras e as unidades de medida (gramas (g) e miligramas (mg)) deverão ser declaradas de acordo com as disposições da RDC nº429/2020, 09/10/2020;
D.	<input type="checkbox"/>	Declaração de vitaminas e minerais somente se presentes em quantidades igual ou maior a 5% da ingestão diária recomendada porporção indicada (RDC nº429/2020, 09/10/2020);
E.	<input type="checkbox"/>	Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC nº429/2020, 09/10/2020;
F.	<input type="checkbox"/>	A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os modelos aprovados pela RDC nº429/2020, 09/10/2020 (vertical A ou B ou linear), sendo que o modelo linear só poderá ser utilizado se não houver espaço suficiente na rotulagem;
G.	<input type="checkbox"/>	As alegações nutricionais devem estar redigidas em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas. (RDC nº429/2020, 09/10/2020);
H.	<input type="checkbox"/>	A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas” de acordo com a tabela do item 3.4.3.2 da RDC nº429/2020, 09/10/2020;
I.	<input type="checkbox"/>	Informação de porção e medida caseira de acordo com a IN 75 e RDC nº429, 09/10/2020, ANEXO V, por exemplo: para leite e carnes que não possuem porção definida deve-se calcular com base no valor energético de 125 Kcal, outras categorias de alimentos deve-se consultar o anexo citado anteriormente;
J.	<input type="checkbox"/>	Declarar valor energético e percentual de valor diário em números inteiros conforme item 3.4.3 da RDC nº429/2020, 09/10/2020;
K.	<input type="checkbox"/>	Alimentos para dietas com restrição – “DIET” (Portaria nº 29, 03/01/1998); Alimentos especialmente formulados para atender necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, por exemplo: diabéticos, gestantes, entre outros.
9. DIZERES E OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO		
A.	<input type="checkbox"/>	“CONTÉM GLUTEN” ou “NÃO CONTÉM GLUTEN” para todos em destaque, nítido e de fácil leitura; (LEI nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003);



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CNPJ: 76.995.380/0001-03

B.	()	A expressão do glúten deve estar indicada após as informações de: 1. Alérgicos 2. Lactose																												
C.	()	Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves (RDC nº 727, 01/07/2022);																												
D.	()	Carne moída com peso até 1kg deve conter a expressão "PROIBIDO OFRACIONAMENTO"; carne moída acima de 1Kg deve conter a expressão "PROIBIDA A VENDA NO VAREJO" (IN nº 83, 21/11/2003);																												
E.	()	Corantes artificiais: expressão "Colorido Artificialmente" (Decreto nº 986, 21/10/1969);																												
F.	()	Adição de aromas de acordo RDC nº 02/2007 (a tabela do informe técnico nº 26 da ANVISA (2007) não esta vigente, mas pode ser utilizado como orientação): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Finalidade do aroma no produto</th> <th>Classificação do aroma</th> <th>Designação ou Painel Principal</th> <th>Painel Principal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Definir/ Conferir sabora um alimento</td> <td>Natural</td> <td>Sabor..</td> <td>Contém aromatizante</td> </tr> <tr> <td>Artificial</td> <td>Sabor artificial de..</td> <td>Aromatizado artificialmente</td> </tr> <tr> <td>Idêntico ao Natural</td> <td>Sabor...</td> <td>Contém aromatizante sintético idêntico ao natural</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento</td> <td>Natural</td> <td>Nome do produto</td> <td>Contém aromatizante</td> </tr> <tr> <td>Artificial</td> <td>Nome do produto</td> <td>Aromatizado artificialmente</td> </tr> <tr> <td>Idêntico ao Natural</td> <td>Nome do produto</td> <td>Contém aromatizante sintético idêntico ao natural</td> </tr> <tr> <td>Conferir sabornão específico</td> <td colspan="3">A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução RDC nº 259/2002.</td> </tr> </tbody> </table>	Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal	Definir/ Conferir sabora um alimento	Natural	Sabor..	Contém aromatizante	Artificial	Sabor artificial de..	Aromatizado artificialmente	Idêntico ao Natural	Sabor...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural	Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente	Idêntico ao Natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural	Conferir sabornão específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução RDC nº 259/2002.		
Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal																											
Definir/ Conferir sabora um alimento	Natural	Sabor..	Contém aromatizante																											
	Artificial	Sabor artificial de..	Aromatizado artificialmente																											
	Idêntico ao Natural	Sabor...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural																											
Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante																											
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente																											
	Idêntico ao Natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural																											
Conferir sabornão específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução RDC nº 259/2002.																													

M



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CNPJ: 76.995.380/0001-03

G.	()	Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº 2/2007;
H.	()	Indicar 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 (quando aplicável) - (IN22/2005);
I.	()	Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006);
J.	()	Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ- IN nº 16, 23/08/2005);
K.	()	Dizeres iogurte (RTIQ – IN nº 46, 23/10/2007), entre outras informações;
L.	()	Doce de leite “exclusivo para uso industrial” (Portaria nº 354, 04/09/1997);
M.	()	Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC nº 727, 01/07/2022);
N.	()	Nomenclatura de ovos (Resolução nº1, de 09 de Janeiro de 2003);
O.	()	“ CONTÉM LACTOSE ” com os dizeres em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm, imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes antes ou após os alérgicos, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. No caso de embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² a altura mínima dos caracteres é de 1 mm (Lei nº 13.305, de 04 de Julho de 2016; RDC nº 136 de 08/02/2017);
P.	()	Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose (RDC nº 135 de 08/02/2017); Observação: quando de dietas com restrição de lactose ocorre alteração da tabela nutricional, devendo ser informada galactose, lactose, e outros carboidratos;
Q.	()	Declaração de Alérgicos: caso sejam ou contenham um dos alimentos listados na RDC nº 26/2015 ou seus derivados, apresentam a declaração “Alérgicos: contém (nome comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”, “Alérgicos: contém derivados de (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)” ou “Alérgicos: contém (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares) e derivados”. Se houver presença não intencional (contaminação cruzada) usa-se “Alérgicos: Pode conter (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares)”; Os dizeres devem estar em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. Imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes. No caso de embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm ² , a altura mínima dos caracteres é de 1 mm (RDC nº 26/2015 ANVISA);
R.	()	Na rotulagem do mel deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade” (RIISPOA, Art.460);



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CNPJ: 76.995.380/0001-03

S.	<input type="checkbox"/>	Mel de uso industrial: deve conter a expressão “proibida a venda fracionada” (RIISPOA, Art.461);
T.	<input type="checkbox"/>	A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RIISPOA, Art. 456);
U.	<input type="checkbox"/>	Se a quantidade de água adicionada for superior a 3%, deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RIISPOA, Art. 456);
V.	<input type="checkbox"/>	Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens RIISPOA, Art. 455);
W.	<input type="checkbox"/>	Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: “(nome do produto) transgênico”, contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico (s)” ou “produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico”;
X.	<input type="checkbox"/>	Alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal, em tamanho e destaque previstos: “(nome do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico” “(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico”;
Y.	<input type="checkbox"/>	Uso do símbolo transgênico conforme Portaria n° 2658, de 22 de dezembro de 2003;
Z.	<input type="checkbox"/>	Produtos cárneos temperados: Condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declarada no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda (IN n° 17/2018, Art. 12);
10. DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS		
A.	<input type="checkbox"/>	Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente; (IN 22/2005 MAPA);
B.	<input type="checkbox"/>	Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc.; (IN 22/2005 MAPA);
C.	<input type="checkbox"/>	Atribuição de efeito não comprovado; (IN 22/2005 MAPA);
D.	<input type="checkbox"/>	Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto; (IN 22/2005 MAPA);
E.	<input type="checkbox"/>	Atribuir propriedades terapêuticas ou medicinais; (IN 22/2005 MAPA);
F.	<input type="checkbox"/>	Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais (Lei n° 5.700 de 01/09/1971, art.31);
G.	<input type="checkbox"/>	Informar “IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA”, quando aplicável- (Lei n° 8078, 11/09/1990, art.37);



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CNPJ: 76.995.380/0001-03

H.	<input type="checkbox"/>	Não são permitidas alegações como “sem conservantes”, “sem corantes artificiais”, “contém corantes naturais”, entre outras semelhantes; (Informe técnico nº 70 de 19/01/2016);
11. ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA		
A.	<input type="checkbox"/>	Ortografia revisada e na língua oficial do país;
B.	<input type="checkbox"/>	Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades- SI) e Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos (Resolução nº 12, 12/10/1988 do CONMETRO);
C.	<input type="checkbox"/>	Tamanho da letra igual ou maior que 1 mm conforme IN 22/2005 do MAPA;
12. MEMORIAL DESCRITIVO DE ROTULAGEM		
A.	<input type="checkbox"/>	Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente;
B.	<input type="checkbox"/>	A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico;
C.	<input type="checkbox"/>	O processo descrito e informações atendem aos regulamentos oficiais específicos;
D.	<input type="checkbox"/>	Está devidamente com as páginas rubricadas e com a assinatura dos responsáveis.
<p>_____</p> <p>Ass. e carimbo do responsável:</p> <p>São Jorge D'Oeste/PR, _____ de _____ de _____.</p>		