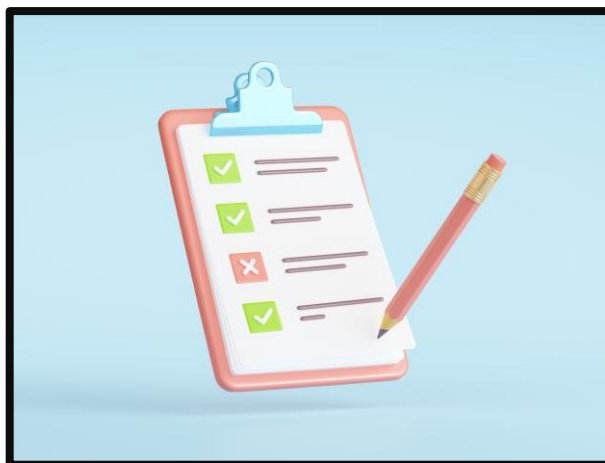


CHECKLIST REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS

Versão 01/2026



INTRODUÇÃO

A rotulagem, segundo a RDC 727/2022 ANVISA é “*toda a inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento*”. Ela se aplica a todos os alimentos embalados na ausência do consumidor, devendo conter as informações exigidas pelos órgãos regulamentadores e fiscalizadores.

O objetivo deste checklist é **contribuir** na indicação dos principais elementos que devem ser observados no encaminhamento do registro de produtos e rótulos para a Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA/DDA/SEAPI). Este checklist, no entanto, **não substitui a necessidade** de que a agroindústria/empresa, seus responsáveis legais ou técnicos ou ainda consultores, **consultem a legislação vigente**, para elaboração e encaminhamento do registro de produtos e rótulos, bem como o documento ORIENTAÇÕES PARA REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL VIA SDA, disponível no link <https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/201806/08105130-manual-modulo-rt-11.pdf>

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação
Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal
Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Seção de Qualidade e Registro de Produtos e Rótulos

1. REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS

Todo produto de origem animal comestível elaborado em estabelecimento com registro na DIPOA deverá ser registrado de forma informatizada, pelo responsável técnico cadastrado no Sistema de Defesa Agropecuária – SDA e, após aprovação, ser lançado no e-SISBI, contendo os dados de identificação e caracterização do produto, a reprodução do rótulo, a descrição das embalagens utilizadas, a composição (ingredientes e aditivos), contendo a fórmula aberta e fechada, o processo detalhado de fabricação e as medidas de controle de qualidade, as fichas técnicas dos aditivos e dos ingredientes compostos utilizados, conforme artigo 3º da Instrução Normativa nº 007/2026 SEAPI, além da guia paga da taxa de registro de produtos e rótulos (em caso de registro de novos produtos), disponível no link abaixo:

<https://www.agricultura.rs.gov.br/taxas-e-multas>

2. INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO

I – denominação (nome) de venda oficial do produto;

II - nome empresarial/razão social e endereço do estabelecimento produtor;

III - carimbo oficial da inspeção (SIE/RS), conforme padrões estabelecidos no Anexo Único da Instrução Normativa nº 007/2026 SEAPI

IV - identificação da origem (endereço, cidade, telefone/e-mail), conforme legislação aplicável;

V - marca comercial do produto, quando houver;

VI - prazo de validade, seguido, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano, e a identificação do lote (que poderá ser a data de fabricação);

VII - conteúdo líquido/indicação quantitativa, conforme regulamento do órgão competente;

VIII - Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou Cadastro de Pessoa Física (CPF), quando couber, e Inscrição Estadual (IE);

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação
Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal
Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Seção de Qualidade e Registro de Produtos e Rótulos

IX - lista de ingredientes e aditivos, utilizados na formulação do produto, em ordem decrescente de proporção; sendo que os aditivos lançados após os demais ingredientes, incluindo sua função tecnológica;

X - a expressão “Indústria Brasileira”, ou outra equivalente, conforme regras do órgão competente;

XI - **para produtos sujeitos a registro**, indicação da expressão “Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE/RS) sob nº ____/____”, seguida do número de registro do produto e do número de registro do estabelecimento, conforme padrão definido pela DIPOA; ou, para produtos isentos de registro: a expressão "Produto Isento de Registro pelo Ministério da Agricultura", ou frase equivalente;

XII - instruções sobre a conservação do produto;

XIII - instruções sobre o preparo e uso do produto, quando aplicável;

XIV - advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, conforme RDC 727/2022 ANVISA ou a que vier a substituí-la, seguindo a formatação estabelecida nesta legislação;

XV - aviso do glúten;

XVI – advertência sobre lactose, quando aplicável;

XVII - informação nutricional e rotulagem nutricional frontal, salvo as exceções previstas na legislação;

XVIII – aviso da água, quando o percentual for acima de 3%;

XIX – aviso o uso de aromatizantes, quando aplicável;

XX – aviso do uso de corantes artificiais, quando aplicável; e

XX - outras informações exigidas pelos RTIQs e normas específicas.

3. ROTULAGEM GERAL

I - O nome do produto deve observar as denominações estabelecidas nas normas que definem os padrões de identidade e qualidade do alimento, podendo ser acompanhado de

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação
Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal
Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Seção de Qualidade e Registro de Produtos e Rótulos

nomes consagrados pelo uso, regionais, fantasia ou estrangeiros, desde que os mesmos não se refiram a outros produtos com regulamentação própria ou possam causar confusão;

II- não pode conter palavras, descrição, imagens ou frases adicionais, que induzam o consumidor a erro, confusão ou engano com respeito à verdadeira natureza e características do alimento;

III - não deve destacar a presença ou ausência de componentes intrínseco ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas;

IV – pode conter a indicação de prêmios e menções honrosas na rotulagem, desde que comprovadas, assim como uso de selos de bem-estar animal, produção orgânica ou outras certificações;

V – o uso de expressões de qualidade, como especial, gourmet, nobre, etc., devem atender o disposto no artigo 446B do RIISPOA;

VI – é facultada a indicação de sistemas de produção específicos desde que observadas as regras regulamentares ou conforme estabelece o parágrafo 1º do artigo 446A do RIISPOA;

VII - deve conter a expressão "Fabricado por" ou expressão equivalente, seguida de identificação do fabricante, e a expressão "Para", seguida da identificação do estabelecimento contratante, quando houver terceirização da produção;

VII - quando houver apenas fracionamento, se utilizará a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por";

VIII – deve ser indicado percentual de produtos de origem vegetal, na lista de ingredientes do rótulo, quando estes forem utilizados (não se aplica às especiarias);

IX – é necessário o uso da expressão: “CONTÉM ÓLEO VEGETAL” ou “CONTÉM GORDURA VEGETAL”, quando estes forem adicionados na composição do produto;

X – quando ultrapassar 1% da composição do produto, o uso de ingredientes geneticamente modificados deve ser acompanhado do símbolo transgênico no rótulo e identificação dos genes na lista de ingredientes, conforme Decreto Federal 4680/2006;

XI – o uso do logotipo SISBI deve estar conforme o manual de identidade visual;

XII – as alegações nutricionais devem seguir todas as disposições da RDC 429/2020 e da IN 75/2020 ANVISA ou outras que vierem a substituí-las;

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação
Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal
Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Seção de Qualidade e Registro de Produtos e Rótulos

XIII – em caso de alteração de formulação, deve ser acrescida a expressão NOVA FÓRMULA"; "NOVA COMPOSIÇÃO"; ou "NOVA RECEITA", conforme legislação vigente.

4. ALGUNS ASPECTOS DE ROTULAGEM ESPECÍFICA

A. Aves e Ovos Caipiras/Coloniais

No caso de ovos caipiras, deve ser incluído no envio da rotulagem, o aviso referente às Normas ABNT NBR 16437, conforme Ofício Circular nº 069/2019 DIPOA/SDA/MAPA. A solicitação deverá ser acompanhada de relatório da Supervisão Regional ou da Inspeção de Defesa Agropecuária, informando que o sistema de criação, atende a referida norma.

Em relação às aves de abate, o rótulo deverá conter a frase referente à Norma ABNT NBR 16389, conforme Ofício-Circular nº 73/2020/DIPOA/SDA/MAPA. A solicitação deverá ser acompanhada de documento do RT, atestando que a criação dos animais enviados ao abate está dentro das normas estabelecidas.

B. Ovos em natureza

Devem constar os seguintes avisos no rótulo: "O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde"; e "Manter os ovos preferencialmente refrigerados".

C. Mel

Deve constar o seguinte aviso no rótulo: "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade."

D. Bebidas Lácteas

Bebida láctea de cor branca deve conter a frase, abaixo da denominação de venda:

"BEBIDA LÁCTEA NÃO É IOGURTE" ou "ESTE PRODUTO NÃO É IOGURTE".

Bebida láctea fermentada deve conter a frase, abaixo da denominação de venda:

"BEBIDA LÁCTEA NÃO É LEITE" ou "ESTE PRODUTO NÃO É LEITE"

E. Pescados

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação
Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal
Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Seção de Qualidade e Registro de Produtos e Rótulos

No rótulo deve ser indicado o nome comum da espécie, sendo que na composição deverá estar colocado também o nome científico. Todas as espécies de peixes industrializados (capturados, recebidos ou processados) devem estar de acordo com as legislações ambientais e pesqueiras.

No caso de pescados descongelados, deve ser incluída a palavra descongelado na denominação de venda e a expressão NÃO RECONGELAR, no painel principal. Por exemplo PEIXE RESFRIADO DESCONGELADO.

F. Leite (integral, semidesnatado e desnatado)

Deve conter “AVISO IMPORTANTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS, A NÃO SER POR INDICAÇÃO EXPRESSA DE MÉDICO OU NUTRICIONISTA. O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS”.

G. Carnes suínas e carne de aves cruas

Devem conter a declaração das instruções de preparo, uso e conservação previstas no Anexo IV da RDC 727/2022 ANVISA, conforme a forma de conservação.

Quando se tratar de cortes de aves, a ausência de pele aderida deverá constar na nomenclatura oficial, independente da ordem.”;

Quando se tratar de cortes de suídeos, a presença de pele aderida deverá constar após a indicação da nomenclatura oficial.

OBS: Para todos os produtos devem ser observadas as instruções específicas, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Bases legais utilizadas: Decreto Estadual nº 58643/2026, Decreto Federal nº 9013/2017, Lei Federal nº 10674/2003, RDC 727/22, RDC 429/20, IN 75/20, IN 211/23 - ANVISA, IN 22/05, Portaria 240/21 - MAPA, IN 007/2026 SEAPI, dentre outras legislações pertinentes do INMETRO, ANVISA, MAPA e SEAPI.