

Registro de Productos Pesqueros y su Etiquetaje y Empaque

*Peru - Lima
Novembro - 2013*

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

Etapas para exportación de productos pesqueros a Brasil

1. Equivalencia entre los sistemas de inspección de productos pesqueros;
2. Habilitación de las industrias pesqueras, incluso de los buques factoría;
3. **Registro de los productos**

Registro de los productos

Objetivos

- Proteger el consumidor.
“Llevar al consumidor toda información indispensable: verdad, transparencia, seguridad.”
- Garantizar el comercio leal.
- Evitar el fraude económico.
- Equivalencia (criterios uniformes).
- Cumplir la legislación.



Registro de los productos

Legislación

- **RIISPOA** – Reglamento sobre inspección de productos de origen animal.
- **Ofício Circular DIPOA/SDA N° 42/2010**
Instrucciones para el relleno del formulario de registro de etiquetado.
- **Instrução Normativa N° 22/2005**
Reglamento sobre etiquetado de productos de origen animal.

Registro de los productos – Legislación

RIISPOA

- **Art. 794:** determina que todos los productos de origen animal, para que puedan ser comercializados, estén identificados con etiquetado registrado.
- **Art. 834:** determina que las industrias solamente podrán utilizar etiquetado aprobado y registrado por el DIPOA.

Registro de los productos – Legislación

Oficio Circular DIPOA/SDA N° 42/2010

- Los etiquetados tendrán **10 años de validez**.
- Durante este plazo, en caso de publicación de nueva legislación sobre el etiquetado, los etiquetados registrados deberán ser adecuados y nuevamente aprobados por el DIPOA.

Registro de los productos – Legislación

Oficio Circular DIPOA/SDA N° 42/2010

- Solamente serán registrados los etiquetados de los envases que quedarán expuestos al consumidor final;
- Los demás envases no serán registrados, pero tendrán las siguientes informaciones:
 - Denominación de venta del producto;
 - **Nombre o razón social del fabricante y su número de registro sanitario;**
 - Condiciones de conservación del producto;
 - **Fecha de fabricación y de caducidad;**
 - Sello oficial (si existiera).

Registro de los productos – Legislación

Ofício Circular DIPOA/SDA N° 42/2010

Documentos para la obtención del registro (1):

“Formulário de Registro de Rótulo de Produto de Origem Animal Importado” relleno y firmado por el representante legal y responsable técnico de la industria o establecimiento – **2 vias originais.**



Documento do
Microsoft Word

Registro de los productos – Legislación

Oficio Circular DIPOA/SDA N°42/2010

Documentos para la obtención del registro (2):

- Otros documentos necesarios de acuerdo con el tipo de producto, por ejemplo:
 - Cálculo de penetración térmica para productos en conserva.
 - Literatura científica y técnica sobre el producto.

Registro de los productos – Legislación

Ofício Circular DIPOA/SDA N° 42/2010

Documentos para la obtención del registro (3):

- Modelo del etiquetado en formato y color originales o con sus dimensiones reales indicadas.
- Los etiquetados deberán ser impresos en portugués o podrán ser utilizadas etiquetas con impresión en portugués sobre los envases impresos en lengua extranjera:
 - En este caso, el modelo del envase original deberá ser enviado con indicación del lugar donde será aplicada la etiqueta.
 - La etiqueta podrá ser puesta en el etiquetado después de la llegada del producto al Brasil, pero antes de su comercialización.

Registro de los productos – Legislación

Instrução Normativa n.º 22/2005

Reglamento sobre etiquetado de productos de origen animal:

- Establece inscripciones **no permitidas** en el etiquetado.
- Establece informaciones **obligatorias**.

Inscripciones **no permitidas** en el etiquetado

- Representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea incorrecta o que puedan inducir a equivoco al consumidor.



**RESERVA ESPECIAL
LINHA PREMIUM**

- Efectos o propiedades que no puedan demostrarse.

**FÁCIL DIGESTÃO
NATURALMENTE SAUDÁVEL**

Inscripciones **no permitidas** en el etiquetado

- Presencia o ausencia de componentes intrínsecos de alimentos de igual naturaleza o de componentes agregados en todos los alimentos de similar tecnología de elaboración. Ej: **“Filé de Peixe rico em proteínas”**.



Excepciones:

**“Contém naturalmente
Ômega 3”**

Registro de los productos – Legislación

IN n.º 22/2005

Establece inscripciones **no permitidas** en el etiquetado:

“Faz bem ao coração”

“Previne a osteoporose”

“Ajuda a reduzir o colesterol”

IN n.º 22/2005

Establece informaciones **obligatorias**:

- Denominación de venta del producto;
- **Lista de ingredientes;**
- Contenidos netos;
- **Identificación del origen;**
- Nombre o razón social y dirección del fabricante;
- **Condiciones de conservación del producto;**
- Preparación e instrucciones del uso del producto;
- **Marca de fábrica o registrada;**
- Identificación del lote;
- **Fecha de fabricación y de caducidad;**
- Expresión “Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n.º xxxx/xxx*”;
- **Importador.**

* N.º secuencial/Número de identificación de la empresa alimentaria.

IN n.º 22/2005

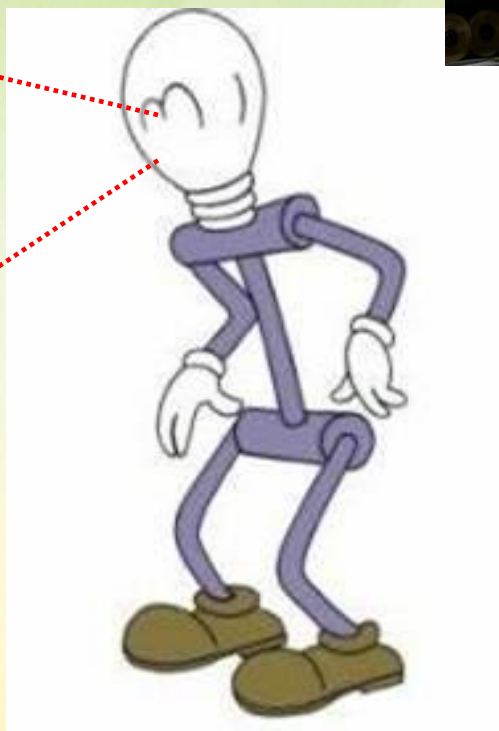
Informaciones **obligatorias** en la cara principal del etiquetado:

- Denominación de venta;
- Marca;
- Contenido neto;
- “CONTÉM GORDURA VEGETAL”.

Cara principal: Es la parte de la rotulación donde se consigna en sus formas más relevantes la denominación de venta y la marca o el logo, si los hubiere.



Cara principal: es la cara del envase que se muestra al público.



Informaciones obligatorias

Denominación de venta del producto:

- En la **cara principal** del etiquetado.
- En **caracteres uniformes** (tamaño, color).
- En caracteres **no** menores que 1/3 del tamaño de la mayor inscripción del etiquetado.

¿Cómo establecer la denominación de venta del producto?

- Consultar la nomenclatura de la DIPES.
- Consultar los Reglamentos Técnicos.
- Atender, primordialmente, la **secuencia tecnológica** del diagrama de flujo del producto.
Ej.: **camarón descascado congelado**.



Informaciones obligatorias

¿Cómo establecer la denominación de venta del producto?

PRESENTACIÓN + NOMBRE COMÚN + MÉTODO DE CONSERVACIÓN

- “**Filé de Merluza Fresco**”
- “**Filé de Peixe* Fresco**”
(Merluza)

NOMBRE COMÚN + PRESENTACIÓN + MÉTODO DE CONSERVACIÓN

- “**Dourado Eviscerado Congelado**”
- “**Peixe* Eviscerado Congelado**”
(Dourado)

* Se permite la utilización del nombre común genérico cuando son utilizadas diferentes especies de pescado en un solo registro.

Informaciones obligatorias

¿Cómo establecer la denominación de venta del producto?

Lo mismo ocurre para **moluscos bivalvos** y **cefalópodos**.

- “**Lula Eviscerada Congelada**” o
- “**Molusco Cefalópode* Eviscerado Congelado**”
(Lula)

- “**Vieira Desconchada Congelada**” - *Argopecten purpuratus** o
- “**Molusco Bivalve Desconchado Congelado**”
(Vieira - *Argopecten purpuratus*)

* Para las especies de moluscos bivalvos el nombre científico deberá figurar en el etiquetado

Informaciones obligatorias

¿Cómo establecer la denominación de venta del producto?

- Para productos con **diferentes presentaciones** en un solo registro: todas las presentaciones estarán indicadas en el etiquetado en la forma cuadrangular **o** como “aposto explicativo”.

CAVALINHA
CONGELADA
(EVICERADA)

CAVALINHA
CONGELADA

- INTEIRA
- EVISCERADA
- POSTAS

FILÉ DE MERLUZA CONGELADO

- COM PELE
- SEM PELE
- COM ESPINHAS
- SEM ESPINHAS

Informaciones obligatorias

¿Cómo establecer la denominación de venta del producto?

- Para productos a base de surimi:

PRESENTACIÓN + **MÉTODO DE CONSERVACIÓN** + **EXPRESIÓN COMPLEMENTARIA**

Ej: **Bastonetes** de surimi **congelados** **sabor imitação** **carne de** (caranguejo, lagosta, siri, moluscos bivalves).

Ej: **Bastonetes** de surimi **congelados** **com sabor imitação** (moluscos cefalopodes, camarão, peixe).

- Para productos de CMS:

Ej: Carne Mecanicamente Separada de Peixe Congelada

Informaciones obligatorias

Contenidos netos

- **Portaria INMETRO n.º 157/2002** (expresiones):

Productos comercializados em unidades de massa: kg e g

PESO LÍQUIDO

Peso Líquido

PESO LÍQ.

Peso Líq.

CONTEÚDO LÍQUIDO

Produtos comercializados em unidades de volume: L e ml

CONTEÚDO

Conteúdo

Volume Líquido

Produtos pré-medidos que apresentam duas fases:

PESO LÍQUIDO e ***PESO DRENADO***

Contenidos netos

- FILETE DE PESCADO CONGELADO**

Portaria Inmetro n.º 153 de 19 de maio de 2008

PRODUCTO	CONTENIDOS LÍQUIDOS ESTANDARIZADOS	CONTENIDOS LIBRES
Filete de pescado congelado	500 g - 800 g - 900 g - 1 kg	< 500 g >1 kg

Informaciones obligatorias

Identificación del origen

- Nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca;
- Domicilio de la razón social;
- País de origen y localidad:
“Fabricado no Peru”, “Produto do Peru” o “Indústria Peruana”
- Número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente.

Informaciones obligatorias

Condiciones de conservación del producto

- Indicar las temperaturas máximas y mínimas a las cuales debe conservarse el alimento y el tiempo en el cual el fabricante, productor o fraccionador garantiza su durabilidad en esas condiciones.

Ej: “*Mantenha Congelado até – 18°C*”

- Del mismo modo se procederá cuando se trate de alimentos que puedan alterarse después de abiertos sus envases.

Ej: “*Mantenha em local seco e arejado. Após a abertura da embalagem, manter sob refrigeração*”

Informaciones obligatorias

Condiciones de conservación del producto

- Para los **alimentos congelados**, cuya fecha de duración mínima varía según la temperatura de conservación, se podrá indicar la fecha de duración mínima para cada temperatura:
 - Para la expresión de la duración mínima podrá utilizarse expresiones tales como:

Conservación Domestica

“validade a -18° C (freezer): ...”

“validade a - 4° C (congelador): ...”

“validade a 4° C (refrigerador): ...”

Conservação Doméstica

Informação para **produtos congelados** directamente ao consumidor
Sirve de orientação adicional ao consumidor sobre como conservar o produto após a aquisição e/ou abertura.

Deve ser declarada à parte da informação de conservação do produto. Ex:

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA <small>embalagem fechada</small>	
<i>Dentro do prazo de validade, consumir em até:</i>	
Geladeira (+4°C a +8°C)	2 dias
Congelador (-10°C a -8°C)	3 meses
Freezer (-18°C ou mais frio)	vide validade

* CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA:	
-Freezer a -18 °C	Vide validade
-Congelador a - 12 °C	30 dias (duplex)
-Congelador a - 4 °C	7 dias (convencional)
-Geladeira	24 hs

Informaciones obligatorias

Preparación e instrucciones del uso del producto

El rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que deba realizar el consumidor para el uso correcto del producto.



*** DESCONGELAMENTO:**

- **Em geladeira:** retire o produto do freezer ou congelador colocando-o na geladeira com 12 hs de antecedência ao uso.
- **Forno Microondas:** retire o produto da embalagem. Ajuste a tecla DESCONGELAR por 6 minutos. (Devido a diferenças de potência dos fornos, o tempo para descongelamento pode variar. Ajuste o tempo para seu forno).
- **Descongelamento rápido:** 2 hs imerso em água fria.

*** INFORMAÇÕES ADICIONAIS (IMPORTANTES):**

- Não recongelar após o descongelamento - Não aquecer ou ferver dentro da embalagem - O produto tem suas características originais conservadas se consumido dentro do prazo de validade e observadas suas condições de conservação.

Informaciones obligatorias

Identificación del lote

- El lote será determinado por el fabricante, productor o fraccionador del alimento y para su indicación se podrá utilizar:
 - un código clave precedido de la letra "L";
 - la fecha de elaboración, envasado o de duración mínima (**día y el mes** o **el mes y el año**).

Informaciones obligatorias

Fecha de fabricación y de caducidad

- Fecha de fabricación: **día/mes/año**
- Fecha de duración:
 - **día/mes**: productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;
 - **mes/año**: para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses;
 - La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:
 - **consumir antes de...**
 - **validade...**
 - **vence...**
 - **vto:...**
 - **válido até...**
 - **val:...**
 - **vencimento...**
 - **venc:....**

DATA DE FABRICAÇÃO:

VÁLIDO ATÉ:

LOTE:



DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE



VALIDADE ATÉ

Valor Energético	92 kcal=386 kJ	
Carboidratos	17g	
Proteínas	2,2g	
Gorduras Totais	11,7g	
Gorduras Saturadas	1,1g	
Gorduras Trans	0	Não es
Fibra Alimentar	0	

FAB 2401090
VAL 070309

FAB 25/03/00
VAL 03/03/00
01 070803

Serviço de Atendimento ao Consumidor:
1800-7024080



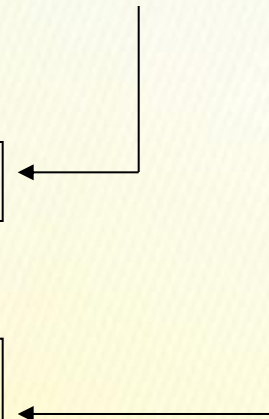
Informaciones obligatorias

Expresión de registro en el Ministerio de Agricultura de Brasil

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº xxxxx/yyyyy

Número secuencial de registro del producto

Número de registro del establecimiento
productor



Filé de Peixe Congelado (Merluza)

**Congelado
Individualmente**

Marca de fábrica

Produzido por:

(Razão Social)

(Endereço)

INDÚSTRIA PERUANA

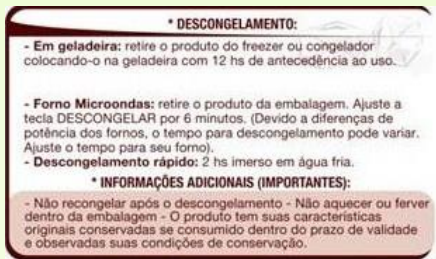


Imagem meramente ilustrativa

Data de fabricação: dd/mm/aa

Lote:

Válido até: dd/mm/aa



Conservação doméstica:

Validade a - 18°C (freezer): 12 meses

Validade a - 4°C (congelador): 2 meses

Validade a 4°C (refrigerador): 2 dias

Mantenha congelado até -18°C

Peso líquido: 450g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção ___ g ou ml (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	... kcal = ... KJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	-
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	

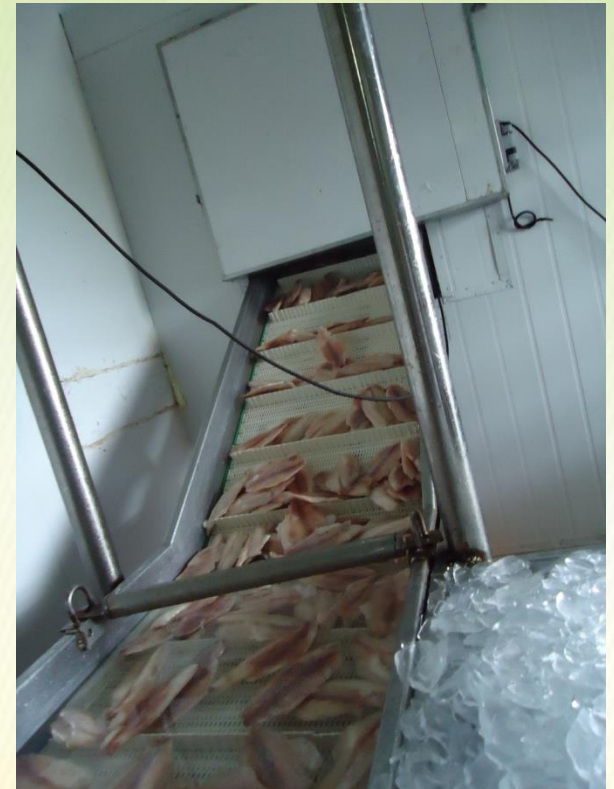
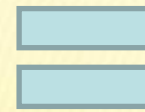
(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

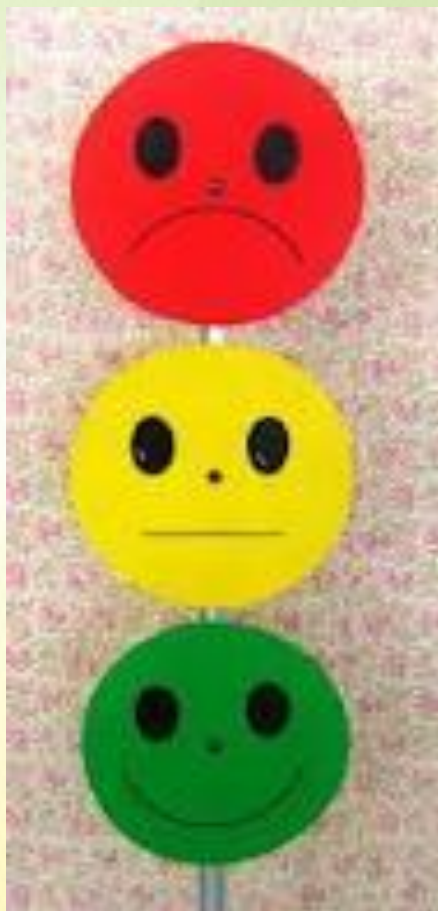
Não contém glúten

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº xxxx/yyyy

PESCADO CONGELADO GLASEADO

PESO NETO





MOTIVOS MÁS COMUNES EN LOS RECHAZOS

MOTIVOS MÁS COMUNES EN LOS RECHAZOS

- **Formulario:**

- Falta de número de registro del producto.
- Falta de información sobre los contenidos netos.
- Falta de firma y fecha en los campos 7 y 18 del formulario (nombre legible).
- Falta de firma y fecha en el campo 4 del formulario de la autoridad sanitaria (y nombre legible).
- Indicación de dos tipos de embalaje.

MOTIVOS MÁS COMUNES EN LOS RECHAZOS

- **Descripción del proceso de elaboración del producto (falta de informaciones sobre):**
 - Origen del pescado (barcos de pesca, establecimientos).
 - Lavado de materia prima.
 - Temperatura del pescado.
 - Tiempo y temperatura de los tratamientos térmicos.
 - Eviscerado.
 - Presentación del producto.
 - Lavado de los envases (conservas).
 - Preparo de salsas o ingredientes compuestos.
 - Incubación (conservas).
 - Control del glaseo y del peso neto.

MOTIVOS MÁS COMUNES EN LOS RECHAZOS

- Diferencias entre los ingredientes informados (formulario x rotulado).
- Falta de información sobre la destinación del producto (mercado mayorista x minorista).
- Estudios de penetración térmica para producto distinto del registrado o ausencia de firma del responsable.
- Falta de habilitación para el tipo de producto.

MOTIVOS MÁS COMUNES EN LOS RECHAZOS

- Etiquetado:
 - Dimensiones del etiquetado.
 - Etiquetados distintos para el mismo producto.

Ejemplos de errores comunes en el etiquetado

**ANÉIS DE LULA CONGELADO
EM BLOCO**

Peso Líquido : 10 Kg. 20 Kg. 8 Kg. 9 Kg 5 Kg

Marca ?

Produzido y exportado por:

Importador:

No. Lote:

DATA DE FABRICAÇÃO: DD/MM/AA

PRAZO DE VALIDADE : DD/MM/AA 24 meses, despues de la fecha de fabricacion

CALIBRE:

Não contém glúten

Sem aditivo, sem conservantes, sem salmoura

**Produto destinado exclusivamente a fracionamento e reembalagem em
estabelecimento sob inspeção**

Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA SOB Nº |

Mantenha congelado até -18° C

PRODUTO DO PERU

MARCA

Salmão

Salmão do Atlântico,
congelado com pele.

Contém
naturalmente
ÔMEGA 3
Assim como outros peixes
desta espécie.



Registro de los productos

Legislación complementaria

- **Ley 10.674, de 16 de mayo de 2003:** Obliga a que los productos alimenticios comercializados informen sobre la presencia de gluten.
- **Ley N.º 8.078, de 11 de septiembre de 1990:** Código de Defensa del Consumidor
- **Portaría INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002:** Aprueba el Reglamento Técnico Metrológico, estableciendo la forma de expresar el contenido líquido a ser utilizado en los productos premedidos.
- **Portaría INMETRO nº 153, de 19 de mayo de 2008:** Determina la estandarización del contenido líquido de los productos premedidos.
- **Resolución – RDC nº 2, de 15 de enero de 2007:** Aprueba el reglamento técnico sobre aditivos aromatizantes.
- **Resolución – RDC nº 359, de 23 de diciembre de 2003:** Tabla de Valores Referencia para Porciones de Alimentos y Bebidas Embalados para Fines de Rotulación Nutricional.
- **Resolución – RDC nº 360, de 23 de diciembre de 2003:** Aprueba el Reglamento Técnico sobre Rotulación Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obligatoria la rotulación nutricional.

USO DE AROMATIZANTES

INFORME TÉCNICO nº 26, de 14 de junho de 2007

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou painel principal	Painel principal
Definir ou conferir sabor	Natural	Sabor...	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de...	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural	Sabor ...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial		Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural		Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso deve constar na lista de ingredientes.		

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Keyson Vinícius de M. Teixeira

Divisão de Inspeção de Pescados e Derivados

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem - DIPES

Animal - DIPOA

keyson.teixeira@agricultura.gov.br

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA