

PROGRAMA INMETRO
SUPERMERCADOS
NA MEDIDA CERTA

Guia de orientação aos supermercados

Panelas Metálicas de uso Doméstico

UNINMETRO
Universidade Corporativa
do Inmetro

INMETRO



Bem-vindo(a) ao Guia de orientações para comercialização de Panelas Metálicas de uso Doméstico*!

Este guia reúne **informações práticas para auxiliar supermercados** na comercialização adequada de Panelas Metálicas de uso Doméstico, contribuindo para relações de consumo mais transparentes, **prevenção de irregularidades e conformidade com o regulamento técnico**.

Siga este passo a passo para evitar penalidades, otimizar a rotina da sua equipe e, acima de tudo, contribuir para a segurança e a garantia dos direitos dos consumidores.

Tenha uma excelente leitura!

* Conforme Portaria Inmetro nº 499/2021

Conheça seu produto

Quais tipos de panelas metálicas estão disponíveis em supermercado?

Todos os tipos de panelas metálicas de uso doméstico que constam no Regulamento Técnico para Panelas Metálicas, conforme Portaria Inmetro nº 499/2021 podem ser encontradas em supermercados, conforme a seguir:



- **Para uso em forno, com diâmetro de base de até 76 cm ou diagonal entre 28 e 76 cm**, inclusive, compreendendo assadeiras, formas, tabuleiros, torteiras ou outro utensílio com função semelhante;
- **Para uso em fogão, com capacidade volumétrica de até 17 L**, inclusive, compreendendo banhos-marias, caçarolas, caldeirões, cozedores a vapor, cuscuzeiras, espagueteiras, fervedores, merendeiras, paejeiras, panelas, papeiros, pipoqueiras, pudinzeiras, tachos, woks, bules, canecas, cafeteiras, chaleiras, fritadeiras, leiteiras, marmitas, molheiras e demais utensílios com função semelhante;
- **Para uso em fogão, com diâmetro de base ou diagonal de até 40 cm**, inclusive, compreendendo bifeteiras, bistequeiras, churrasqueiras, crepeira, formas de pizza fechadas, formas para fonte direta de calor, frigideiras, omeleteiras, panquequeiras, sanduicheiras e tapioqueiras e demais utensílios com função semelhante,
- **Panelas de pressão, com capacidade volumétrica de até 30 L.**

Estão excluídos deste Regulamento



- **Panelas com capacidade superior às supracitadas**
- **Panelas denominadas como de uso exclusivo em acampamento (camping)**
- **Panelas denominadas como de uso exclusivo industrial**
- **Panelas de silicone**
- **Panelas exclusivamente elétricas**
- **Panelas tipos réchaud**
- **Utensílios descartáveis**

Os produtos exclusivamente de uso industrial e em acampamento (camping) devem mostrar essa informação, com clareza, em seu rótulo ou embalagem.

Regras de ouro (Antes de começar o dia!)

Antes de abrir a loja ou iniciar seu turno, confira com atenção os seguintes itens nas panelas:

Selo do Inmetro - O que observar e onde? Quais informações são essenciais para assegurar a segurança do consumidor?

- **Verificar se o produto possui o Selo de Identificação da Conformidade do Inmetro.**

Toda panela de pressão de uso doméstico deve ostentar o Selo do Inmetro, que deve ser gravado ou adesivado no rótulo ou em sua embalagem primária, quando houver, de forma clara, indelével e não violável, contendo o **Selo com a marca do Inmetro, o número do registro e a logomarca do Organismo de Certificação de Produtos – OCP**. As demais panelas metálicas de uso doméstico devem ostentar as mesmas informações, exceto o número do registro.



Para panelas que possuam revestimento antiaderente, deve ser utilizado o Selo de Identificação da Conformidade do Inmetro com faixas de eficiência do revestimento, indicando a classificação do revestimento mais aderente ao menos aderente.

Este Selo deve ser aposto no produto ou na embalagem de forma impressa ou de adesivo, de forma clara e visível ao consumidor.

Vale destacar alguns outros pontos

Panelas de tamanho pequeno, que não comportem o selo em seu tamanho padrão, e que possuem revestimento antiaderente podem usar o Selo de Identificação da Conformidade do Inmetro compacto, acompanhado de uma frase de advertência, de acordo com a classificação do Revestimento Antiaderente, tais como:



“Produto contém revestimento antiaderente com classificação = **A (ótima)**”
“Produto contém revestimento antiaderente com classificação = **B (boa)**”
“Produto contém revestimento antiaderente com classificação = **C (fraca)**”
“Produto contém revestimento antiaderente com classificação = **D (nenhuma)**”

Embalagens de jogos, conjuntos, "kits", feirinhas e outras formas de apresentação das panelas devem apresentar o Selo de Identificação da Conformidade do Inmetro no próprio produto ou em sua embalagem primária, quando houver.

Além disso, também devem informar

- A relação de utensílios constantes no agrupamento;
- Seus respectivos números de registro e de códigos de barra para fins de fiscalização, quando houver;
- Quando aplicável, a frase "Produto contém revestimento antiaderente com classificação = ...", sendo as reticências substituídas por "A (ótima)", "B (boa)", "C (fraca)" e "D (nenhuma)" para cada um dos utensílios pertinentes.

Número de Registro - O que observar e onde? Quais informações são essenciais para assegurar a segurança do consumidor?

Toda panela metálica de uso doméstico, para ser comercializada no Brasil, deve conter:

- O Selo de Identificação da Conformidade do Inmetro, que possui a informação do Organismo de Certificação de Produtos responsável pela certificação;
- No caso das panelas de pressão, o número de Registro, conforme definido na Portaria Inmetro nº 499/2021.

Marcações e Informações obrigatórias

O que observar e onde? Quais informações são essenciais para assegurar a segurança do consumidor?

- Verificar se a embalagem possui as informações sobre o fabricante ou importador, como endereço, CNPJ, capacidade volumétrica ou diâmetro nominal ou comprimento e largura da panela/utensílio.

- Quando as marcações ou instruções forem feitas na embalagem, verificar se há uma indicação na embalagem para guardá-la por conter informações importantes.

- Verificar se a panela contém advertências na embalagem ou anexado ao produto, ao menos em língua portuguesa, com informações comerciais do produto e, quando aplicável, instruções de uso que alertem sobre os possíveis riscos associados ao uso do produto.

- O tamanho das letras e dos números constantes na marcação e no aviso de advertência não pode ser inferior a 2,0 mm.



- Verificar se os utensílios foram fornecidos com instruções completas que permitam o uso do produto com segurança, incluindo, no mínimo, informações sobre os cuidados no uso, manutenção e capacidade máxima para cozimento.

No caso das panelas de pressão

- Deve ser fornecido um **manual de instruções** sobre o uso adequado da panela de pressão, incluindo detalhes de como abri-la e fechá-la, cuidados no uso, manutenção e capacidade máxima para cozimento, contendo informações completas e de fácil leitura.



- O manual de instruções não pode estar impresso na embalagem individual do produto.

- As instruções das panelas de pressão devem conter diagramas instrutivos quanto ao funcionamento, procedimentos de limpeza e material visual equivalente, bem como indicar que a panela de pressão não pode sofrer modificações e que todas as peças somente devem ser substituídas por peças originais.

- Cada panela deve ser marcada em seu corpo, de maneira clara e permanente, com as seguintes indicações: **a)** nome do fornecedor; **b)** capacidade volumétrica; **c)** pressão nominal de trabalho; e **d)** identificação que garanta a rastreabilidade do produto.

- A tampa deve conter um aviso, de maneira clara, chamando a atenção para a necessidade de ler o manual de instruções antes de colocar a panela de pressão em uso, com as informações abaixo:

“Atenção! Leia as instruções antes de colocar a panela de pressão em uso. Mantenha sempre limpa a válvula reguladora de pressão da panela e verifique se não está deformada. Essa válvula deve ser substituída a cada 5 anos. Troque o anel de borracha sempre que apresentar danos e sinais de envelhecimento. Troque as peças de reposição somente em representantes autorizados pelo fabricante.”



No caso das demais panelas

- Os utensílios devem ser fornecidos com instruções completas e linguagem simples de entender, incluindo, no mínimo, informações sobre os cuidados no uso, manutenção e capacidade máxima para cozimento.

Aspectos físicos - Há algo a ser observado?

- A embalagem do produto, quando houver, deve estar intacta. Em caso de panelas que não possuam embalagens, as informações necessárias devem estar anexadas ao produto de alguma forma.

- Verificar se a panela possui partes quebradas, cortantes, soltas, arranhadas ou amassadas.

Na hora da venda, faça o certo!

O jeito certo

- **Organização**
  - Nunca alterar a embalagem.
  - Manter as panelas embaladas conforme fornecido pelo fabricante / importador.
  - Expor os produtos de maneira que o consumidor tenha fácil acesso às informações obrigatórias.
  - As panelas vendidas em conjunto, quando expostas, manter a embalagem próxima para fácil identificação.

Identificação

Quais especificações devem ser observadas pelo vendedor para orientar corretamente o cliente? Quais informações são essenciais para tomada de decisão de compra?

Orientar o consumidor a observar o tamanho da panela/utensílio, sua capacidade volumétrica e, quando houver, a avaliação do revestimento antiaderente.

Quando o utensílio for de alumínio sem revestimento, o utensílio deverá ser acompanhado da seguinte informação:

"Não adequado para contato com alimentos muito ácidos ou muito salgados, como suco de limão, vinagre ou alcaparras em conserva. Sem restrição para contato com alimentos secos ou gordurosos. Para armazenamento por período superior a 24h de outros tipos de alimentos, manter sob refrigeração ou congelamento."

O que evitar

- Comercializar panelas de pressão que não estejam certificadas e não contenham o Selo do Inmetro e número de registro.
- Comercializar as demais panelas metálicas de uso doméstico que fazem parte do regulamento, mas que não estão certificadas e não tem o Selo do Inmetro.
- Ocultar informações obrigatórias: não etiquetar preços sobre o Selo do Inmetro.
- Desmembrar conjuntos de produtos - por exemplo, um kit pudinzeira com forma de pudim e panela banho-maria deve ser vendido na embalagem original, nunca separadamente.
- Vender panelas que estão fora do regulamento sem o devido aviso na embalagem - por exemplo, modelos industriais e de camping estão fora do regulamento e isto deve ficar claro na embalagem.



Checklist do Gerente: fiscalização Preventiva

Use esta tabela para fazer o controle interno da sua loja e evitar multas:

ITEM DE VERIFICAÇÃO	O QUE CHECAR?	STATUS (✓ / X)
Selo do Inmetro	Está presente e na validade?	✓
Etiquetas ou figuras adesivas de advertência	Está exposta de forma clara? Informações indicadas corretamente?	✓
Registro no Inmetro	Exigido somente para panelas de pressão. O registro está ativo? (Consultar em: https://registro.inmetro.gov.br/consulta/)	✓
Marcações obrigatórias	Quais devem estar presentes? Citadas acima.	✓
Avarias no produto	Como identificar? A quem comunicar? A embalagem está aberta? Ou não contém as informações obrigatórias? Comunicar ao fabricante	✓
Armazenamento	Condições adequadas? Sempre em locais limpos e sem infestações e/ou umidade.	✓

Em caso de dúvidas entre em contato com o Inmetro!

CONTATOS

Ouvidoria do Inmetro
https://www.gov.br/inmetro/pt-br/canais_atendimento/ouvidoria/faca-sua-manifestacao

Documentos que devem ser apresentados

- Nota fiscal de aquisição do produto comercializado corresponda fielmente ao produto.
- Fotos da embalagem e Selo do produto.

Qual é a atribuição do Inmetro no processo de avaliação das panelas metálicas de uso doméstico?

O Inmetro estabelece os requisitos de avaliação da conformidade para panelas metálicas de uso doméstico, definidos na Portaria Inmetro nº 499/2021, concede e mantém o registro dos produtos regulamentados, fiscaliza o mercado e verifica o atendimento aos requisitos de segurança aplicáveis.

Quais competências não se enquadram na atuação do Inmetro no âmbito de panelas metálicas de uso doméstico? Nesses casos, a quem o comerciante deve recorrer?

O Inmetro não atua em questões tributárias, relações de consumo, propagandas, questões relacionadas ao licenciamento sanitário, garantias comerciais, trocas de produtos e demais questões comerciais.

Nestes casos, o supermercadista deve procurar os órgãos competentes, como Procon, Receita Federal e Vigilância Sanitária, conforme o tema a ser tratado.

Ficha Técnica

Programa Inmetro:
Supermercados na Medida Certa

Eixo 3
Panelas Metálicas de uso Doméstico

Conteudista
Luciane Lobo

Colaboração e Revisão
Bento Bezerra
Edvânia Benicio de Brito
Leonardo de Souza Dias

Desenho Instrucional
Edson Seiti Miyata
Marcia de Souza Santos

Design Gráfico
Claudio J. P. Antonio
Daniel Figueiredo Hammes de Souza

Ilustrações
Geradas por Inteligência Artificial
sob supervisão humana

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro)
Márcio André Oliveira Brito - Presidente

Coordenação-Geral da Rede Brasileira de
Metrologia Legal e Qualidade do Inmetro (Cored/RBMLQ-I)
Marcelo Freitas Ladeia - Coordenador-Geral

Diretoria de Inovação, Planejamento e
Articulação Institucional
Márcio Anderson Felix Muniz - Diretor

Diretoria de Avaliação da Conformidade
João Nery Filho - Diretor

Universidade Corporativa do Inmetro - UnInmetro
Tatiana Claro dos Santos - Gestora

Setor de Capacitação em Infraestrutura da Qualidade
Marcia de Souza Santos - Chefe

UnInmetro
2026

UNINMETRO
Universidade Corporativa
do Inmetro

INMETRO

Capacitação | capacitacao@inmetro.gov.br