

0101244

B26

II

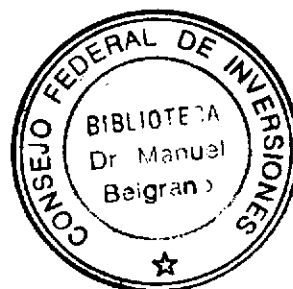
41979

CONVENIO CFI - GOBIERNO DE MISIONES

Informe de la representación de  
Misiones en Paraná - Brasil

Meses de AGOSTO - SETIEMBRE 1996

Responsable: Carlos A. A. Boero



## **TEMARIO**

- 1 - SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA
- 2 - SECRETARIA DE ESTADO DO PLANEJAMENTO E COORDENACAO  
GENERAL
- 3 - SECRETARIA DE ESTADO DOS TRANSPORTES
- 4 - AMERICAN ELECTRIC
- 5 - AGRO DEVELOPMENT TRADE  
Consultaria E Representacoes Ltda.
- 6 - MADEPINHAIS - Industria & Comercio de Madeiras Ltda.
- 7 - MARINEPAR MADEIRAS
- 8 - 8a Reunión de la Cámara Sectorial de la Madera

**1 - SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA**

Rúa dos Funcionarios 1559 PABX 0055 (041) 352 1010

CEP 80035-020 Curitiba Paraná

FONE : 041-252-5861

Fax .: 041-252-5871

Entrevista Con el **SRA. NEUSA GOMES DE ALMEIDA RÜCKER** , Del Departamento de Economía Rural en la misma se abordaron los siguientes temas:

**\* El nuevo mercado de consumo del mate**

El sector yerbatero del Mercosur vienen buscando aprender , las tendencias que vienen ocurriendo en el mercado de consumo de bebidas , los cambios en el habito de consumo de bebidas de productos a partir de la yerba y las posibilidades de aplicación y usos industriales de los principios activos de la Especie *Ilex paraguarensis* ST Hill.

Las modificaciones - mudanzas - transformaciones y la evolución de los hábitos y costumbres del consumidor en esta era de proliferación tecnología , hacen que el flujo de poder en cualquier cadena de negocios , tiene que emanar del consumidor para las puntas de

producción y distribución .

Esta es la estructura como se organizaría la cadena productiva de la yerba mate.

El punto focal de la cadena de negocio yerbatero es el consumidor abierto a experimentación , con baja y hasta ninguna fidelidad a las marcas y con un perfil que esta dispuesto a pagar más, desde el momento que el producto sea reconocido como de mejor calidad en relación al precio , color , sabor .

Prueba de esto son las publicaciones que adjunto en el (Anexo I) sobre lo que están invirtiendo las distintas firmas que están desarrollando nuevos productos , y como se están imponiendo en el mercado nacional e internacional.

**\* Dumping - Contrabando - Defensivos Agrícolas**

Si bien en el informe anterior se desarrollo completamente el tema de las denuncia de dumping en la yerba mate y lo que se resolvió por parte del gobierno de no tomar ninguna medida al respecto , todavía siguen algunas publicaciones al respecto y otras aduciendo el tema de contrabando y del uso de defensivos agrícolas por parte de la yerba mate proveniente de la Argentina.

Por otra parte el 23 de julio de 1996 el Director del Departamento Técnico - Normativo de la Secretaria de Vigilancia Sanitaria del Ministerio de Salud resuelve actualizar la legislación brasilera sobre la identidad y las características mínimas de calidad que deberá guardar la Yerba Mate .En su Art. 1 resuelve aprobar la norma técnica referente a la yerba mate.

Se adjunta copia de la publicación en el diario oficial del 25 de julio de 1996 (Anexo I)

En los apartados 5.4 - 5.5 - 7 de la normativa que trata sobre Características Microbiológicas - Microscópicas - Contaminantes estipula atender a la legislación en vigor .

De esta normativa podría surgir alguna medida de control para

arancelarias que impida o dificulte la comercialización de la yerba mate en las distintas modalidades especialmente empaquetada como lo esta haciendo la firma Amanda .

Para investigar Sobre las Legislaciones en vigor me dirigí a la Secretaria de Estado de Salud y me entreviste con la Sra. Clarisa Tolentino la cual me facilitó la norma técnica Higiénico Sanitaria para la yerba mate elaborada por el Instituto de la salud de Paraná y un disquete que contiene las Normas Fitosanitarias del COSAVE adoptadas por el Brasil .

El COSAVE , es el comité de Sanidad Vegetal del Cono Sur , es una organización regional de protección Fitosanitaria.

Tiene como miembros a los países del Cono Sur , o sea , Argentina , Brasil , Chile , Uruguay y Paraguay.

Su objetivo principal es el refuerzo de la fitosanidad regional , propiciando que las normas y los procedimientos Fitosanitarios eficientes sean armonizados entre los países miembros y aplicados de modo de minimizar los riesgos de introducción de plagas o enfermedades exóticas en la región y sus respectivos países.

El COSAVE no es una organización vinculante , o sea , las normas desenvueltas por sus grupos de trabajo y aprobados por sus instancias superiores , el Consejo de Ministros , no son automáticamente incorporadas a la legislación de los países.

El Brasil , atraves del Departamento de Defensa e Inspección Vegetal - DDIV de la Secretaria de Defensa Agropecuaria - SDA del Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento , con el objetivo de acelerar la armonización regional de los procedimientos Fitosanitarios , fue el primer país de la región en adoptar integralmente las normas aprobadas por el COSAVE .

En este sentido , fueron publicados dos suplementos del diario oficial de la Unión , el 10 de octubre de 1995 y el 25 de marzo de 1996 , respectivamente , conteniendo la integridad , de los "Standards" del

COSAVE como también otros referentes a procedimientos y normas fitosanitarias proveniente de Resolución del Grupo Mercado - Común MERCOSUR.

Con el objetivo de divulgar las normas adoptadas por el Brasil y con la colaboración del Consejo Brasileiro de Fitosanidad - COBRAFI , a través del convenio , se elaboró el disquete conteniendo los siguientes "Standards" del COSAVE :

#### SECCIÓN I - Organización y Funcionamiento

1.1 Política de "Standards" : Orientación y Directivas para Elaboración y adopción de "Standards" Regional en el Ámbito de la Protección Fitosanitaria.

1.2 Organización y Funcionamiento de los Grupos de Trabajo Permanente.

#### SECCIÓN II - Referencia

2.1 Principio de Cuarentena Vegetal en Relación al Comercio Internacional.

2.2 Principios para la Reglamentación de las Plagas de Calidad (Nocivas) en el Comercio Regional.

2.6 Glosario de Términos Fitosanitarios

2.7 Glosario de Términos Afines al Registro de Productos Fitosanitarios.

#### SECCIÓN III - Medidas Fitosanitarias

3.1 Directivas para Análisis de Riesgo de Plagas.

3.2 Directivas para el Reconocimiento de Áreas Libres de Plagas

3.3 Listas de Plagas de Importancia Cuarentenaria.

3.4 Procedimiento para Aprobación de Tratamiento Cuarentenario.

#### SECCIÓN IV - Control Biológico

4.1 De lineamiento para la Importación , Exportación y Liberación de Agentes de Control Biológico.

#### SECCIÓN V - Certificación de Materiales de Programación

#### SECCIÓN VI - Productos Fitosanitarios

6.1 Requisitos técnicos para el Registro de Sustancias Activas

6.2 Requisitos para el registro de Productos Formulados.

6.7 Tipos de Formulación para el Registro de Productos Formulados

6.9 Sistema de acreditación para Ensayos de Eficacia Agronómica

#### SECCIÓN VII - Procedimientos y Métodos Analíticos

7.1 Acreditación y Habilitación de Laboratorios de Análisis y Ensayos

7.1.3 Requisitos y Procedimientos para la acreditación de Laboratorios de Análisis de Productos Fitosanitarios.

7.2 Criterios para la Armonización de Procedimientos y Métodos Analíticos para el Diagnostico Fitosanitario

7.3 Criterios para la Armonización de procedimientos y Métodos Analíticos para Productos Fitosanitarios .

Ademas en el (Anexo IV) se adjunta el Decreto Ley N° 986 que reglamenta las Normas Básicas sobre los:

ALIMENTOS

MATERIA PRIMA ALIMENTARIA

ALIMENTOS AL NATURAL

ALIMENTOS ENRIQUECIDOS

ALIMENTOS DIETÉTICOS

ALIMENTOS DE FANTASÍA O ARTIFICIALES

ALIMENTOS IRRADIADOS

ADITIVO INTENCIONAL

ADITIVO INCIDENTAL

PRODUCTO ALIMENTICIO

PADRÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD

ROTULO

EMBALAJES

PROPAGANDA

ÓRGANO COMPETENTE

LABORATORIO OFICIAL

AUTORIDAD FISCALIZADORA

ANÁLISIS DE CONTROL

ANÁLISIS FISCAL

ESTABLECIMIENTOS

También se adjunta el Reglamento Técnico para Inspección Sanitaria de los Alimentos.

Con relación a las normas vigente esta es toda la información que pude obtener la misma fue entregada para su estudio a la Subsecretaria junto con la Asociación de Molineros .



**2- SECRETARIA DE ESTADO DO PLANEJAMENTO E COORDENACAO GENERAL**

Rúa Marechal Hermes 999

CEP 80530 - 914

Curitiba Paraná

FONE : 041 - 253 - 7570

Fax .: 041 - 253 - 7357

Entrevista con el Sr. **Roosevelt Brasil Queiroz** Coordinador , de Estudios y Proyectos y con el Sr. **Bernardo Patricio Netto** Técnico en Planeamiento , el motivo de la entrevista fue para intercambiar información sobre los corredores Bioceanicos y la Hidrovia ,esta secretaria por el momento no tiene todavía definido bien cual seria la alternativa mas valida para encaminar un corredor bioceanico si bien la Cámara Brasil Chile elaboró una carta intención sobre los mismos ya que ellos se encuentran muy interesados, porque el destino de los mismos serian los puertos de la Primera región de Chile , Antofagasta ,Iquique y Arica .

En principio se esta planteando un corredor de transporte multimodal que partiría desde el Puerto de Paranagua por ferrocarril hasta Cascavel , de allí por camión hasta el Puerto de Foz do Iguazu , tomarían el tramo de la Hidrovia hasta el puerto de Barranqueras Chaco o Buenos Aires y desde allí Por Ferrocarril Hasta el Puerto de Antofagasta o de Valparaíso Chile respectivamente.

Para poder materializar un corredor bioceanico ferroviario se tendría que unir las ciudades de Cascavel Brasil con Barranqueras Chaco .

La ventaja de este corredor es que los dos tramos tanto el de Paranagua - Cascavel como el de Barranqueras - Antofagasta tienen la misma

trocha métrica , la dificultad mas grande de este emprendimiento es que se tienen que hacer dos puentes de gran magnitud uno para cruzar el río Iguazu en Foz de Iguazu y otro para cruzar el río Paraná entre Corrientes y Barranqueras aunque en un principio se podría usar el cruce con Ferriboat hasta que la linea sea mas rentable .

(VER ANEXO II)

### **3 - SECRETARIA DE ESTADO DOS TRANSPORTES**

Av. Iguazu, 420 Curitiba-PR-CEP 80230 - 020

Fone: (041) 322-2200

FAX.: (041) 332-2165

Entrevista Con el Sr. **DALTON FERNANDO DA COSTA** asespr de Engenharia  
El motivo de esta entrevista es el mismo que a la Secretaria de Planeamiento, por el corredor Bioceanico , y ver cuales eran los proyectos en el tema vial que que estaban manejando.

En principio los proyectos de continuación de la linea ferroviaria desde Cascavel era continuarla hasta Guaira y posteriormente vincular un ramal con Foz de Iguazu .

Como actualmente tanto las carreteras como los ferrocarriles se están privatizando y en materia ferroviaria se van a privatizar para fin de año , las lineas existentes las proyectadas y las que puedan surgir posteriormente , todos los emprendimientos van a quedar a cargo del

sector privado que se haga responsable de los mismos .

**4 - AMERICAN ELECTRIC**

La Rioja 1610

Tel. (0751) 23370

(3380) Eldorado -Misiones

Entrevista Con el SR. **RAMÓN EMILIO MACHADO** gerente de AMERICAN ELECTRIC ,siguiendo con los contactos establecido se decidió por intentar registrar los productos de ALLADIO con una marca , para lo cual se deben cumplir determinados requisitos que están reglamentados por el Gobierno do Estado do Paraná y la Secretaria de Estado da Justiça e da Cidadania .

El Procon / PR dependiente del organismo ante mencionado es la Coordenadoria Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor ,que edita un Manual del Consumidor que adjuntamos en el Anexo VI y específicamente en la pagina 7 , se encuentran todos los requisitos que debe reunir un articulo electrodoméstico , debe de tenerse en cuenta desde el embalaje hasta los certificados de garantía y servicio pos venta , lamentablemente en esta oportunidad no tenían disponible el codigo de defensa del consumidor , pero me informaron se estaba imprimiendo para su reposición ,este organismo distribuye gratuitamente , tanto el manual como el codigo .

A las oficinas concurren un promedio de cincuenta casos diarios de denuncias de productos con defectos para que el organismo interceda ya sea con los comerciantes como con los fabricantes. .

Adjuntamos el ultimo Fax que esta firma recibió de la Firma Netherland Bros de Curitiba Brasil .

(ver Anexo V -VI)

## **5 - AGRO DEVELOPMENT TRADE**

### **Consultaría E Representações Ltda.**

Rúa. Sabara, 315 14 andar Sao Paulo 01239 - 011

Tel.-Fax. (011) 231 - 3959

Entrevista Con Sr. Roland P.O.Collin Comercio Exterior , en la Secretaria de Estado y Agricultura a la que fui invitado para atender al SR. Roland por la Sra. Neusa del departamento de Economía Rural , ya que esta persona estaba interesada en solubles y concentrados de TE y YERBA MATE dos productos que se fabrican en Misiones .

Esta persona que trabaja con oficinas en San Pablo y Charenton Le Pont en Francia , se mostró muy interesado en tomar contacto con las firmas que producen los concentrados y las solubles de estos productos , ya que por estudios de mercado de estos productos que viene realizando en distintos países de Europa opina que son productos que están creciendo en la preferencia de los consumidores y cada vez son mas aceptados por ser productos de origen vegetal natural .

Esta de una manera más confirma que las posibilidades de salir del Mercosur a Buscar nuevos mercados es una realidad que debe de estudiarse de manera tal de salir con productos acorde al gusto costumbres y a los patrones de calidad y normas técnicas de los países de destino .

En la oportunidad le entregue muestras de varios productos que se producen en Misiones , ya que estaba a punto de viajar a Europa para que lleve las muestras y quedamos que a su regreso combinaríamos una visita de el a la Provincia de Misiones para recorrer y tomar contacto directo con los distintos establecimientos que se dedican a producir los mismos.

(ver Anexo IX).

**6 - MADEPINHAIS - Industria & Comercio de Madeiras Ltda.**

Rúa Teodoro Franco de Oliveira , 757

CEP 83065 - 210 - Afonso Pena

Tel.- Fax. (041) 382 - 4192

Entrevista con el Sr. **CELSO TONINI** Gerente de compras, a raíz del contacto establecido con el Sr. Jose Molinos y la firma MAZTER Industria Maderil S.A.C.I.F.I.A. continúe tomando contacto con firmas dedicadas a la comercialización de maderas de monte nativas , esta es una empresa que se dedican a comercializar exclusivamente madera de incienso con destino a Italia teniendo un cupo de 1500 m3 mensuales

Le comente al Sr.Celso que si bien es una madera que se encuentra en los montes misioneros , en proporción no es de las que mas abundan y tienen el problema de la albura del tronco, que es una de las partes de la corteza que no tiene calidad comercial , y para obtener madera sin albura cuesta mucho por lo tanto es difícil para que la gente haga compromiso a futuro con fecha de cumplimiento cierta .

Por otra parte por tratarse de madera nativas las inclemencias del tiempo en especial la lluvia , muchas veces dificulta la extracción de la madera , porque a pesar de que para la lluvia se necesitan varios días para poder continuar con la extracción de las mismas , en meses lluviosos como los que estamos teniendo.

No obstante eso lo invite para que venga a la provincia para recorrer juntos y tomar contacto con los aserraderos de la zona especialmente los radicados sobre la ruta Nac.14

Acepto la propuesta y combinamos la fecha del 6 de setiembre que lo esperaba en Posadas .

En la fecha mencionada estuvo en Posadas y realizamos las Siguietes visitas primero fuimos a la Sub secretaria de Comercio e Integración y se entrevisto con el Sr. Ricardo Vely , el Ing. Lucio Báez a cargo del sector maderero de la Subsecretaria .

Posteriormente nos dirigimos a la firma MAZTER Industria Maderil S.A.C.I.F.I.A. y no trasladamos a la planta industrial de la misma en la cual e pudo apreciar la calidad de las maderas y el corte en las mismas y se llevo muestras y precios de distintas variedades de maderas nativas.

Posteriormente se traslado a San Vicente para entrevistarse con el Sr. Mario Carre , a San Pedro para entrevistarse con el Ing. Forestal Gustavo Cesar Pauni de la firma SERRAMONTE SRL y a su vez Presidente de la Cámara de Comercio e Industria de San Pedro y con el Sr Garcia. de Pozo Azul que tiene ademas de aserradero de maderas de monte nativas, posee una empresas de transporte internacional que facilitaría el transporte de las maderas .

#### **7 - MARINEPAR MADEIRAS**

Rúa. TOMAS DE MIRANDA , 168

CEP 83060 000 - SAO JOSE DOS PINHAIS - PR

TEL. (041) 382 - 2728

FAX. (041) 382 - 2829

Entrevista con el **Sr. RICARDO SLAVIERO** , en la oportunidad de la visita a la fabrica que posee en San Jose de los Pinhais , dedicada a la fabricación de pisos de madera y luego de recorrer las instalaciones ,

se mostró interesado en maderas de monte nativo de la provincia de Misiones como así también madera de Eucalipto Saligna para la fabricación de pisos y revestimientos , actualmente están abasteciendo mercado del sudoeste Asiático , Europa y Argentina .

En este momento la Argentina absorbe el 30 % de la Producción ,precisamente tuve la oportunidad de ver en la planta un embarque de pisos con destino a Bs.As. a la firma Barujel y Azulay .

Para el transporte de los mismos se emplea camiones Argentinos , con un precio muy competitivo de 15 a 28 D\$S.el m2 , teniendo en cuenta que la madera la están transportando desde 4500 Km .

La posibilidad de comprar madera en Misiones seria una manera de reducir los costos de flete ya que desde la frontera estaríamos a 600 Km .

Ademas se interesaron en comprar algunas propiedades que tenga maderas nativas para su explotación .

Esta firma al tener varios años en el comercio internacional tienen muchos clientes que estarían interesados en maderas nativas aserradas que seria una de las posibilidades que se plantean , en asociarse con algún aserradero y exportar directamente desde la Argentina , la dificultad que se presenta es que los aserraderos con carro y sierras grandes no tienen secadero para enviarlas con la humedad de 14% como exige la calidad internacional se tendrían que enviar hasta la planta de ellos que poseen dos secaderos de 600 m3 c/u y enviarla desde allí, pero el transbordo y falsos fletes aumentarían el precio del producto

## 8 - 8a Reunión de la Cámara Sectorial de la Madera

La reunión se realizó el día 11 de setiembre , en la Secretaria de Industria , Comercio y de desenvolvimiento Económico con los siguientes participantes

Telmo R.Bradasch	SEID
Odair Ceschim	SIMPACEL
Cesar Gomes Pessoa	SENAI
Saúl Zugman	SINDICATO DE LA MADERA
Geraldo Molina	BANESTADO
Roberto Gava	APRE
Sandor Sohn	IAP
Gonçalo Farias	SETI
Mauricio Balensiefer	FUPEF
Reinaldin B. Pereira	FETRACONSPAR
Neusa Gomes Rücker	SEAB/DERAL/DPA

En la apertura dió el Secretario Ejecutivo de la Secretaria Estado Industria ,Comercio y Desenvolvimiento Económico Telmo R. Bradasch dando la bienvenida a los participantes y le sede la palabra al Sr.Roberto Gava el mismo relato sobre la reunión realizada en Porto Alegre , en la Asociación Gaucha de Empresas Forestales , del CODEFOR - Consejo de Desenvolvimiento Sustentado Forestal del Mercosur .

La firma del protocolo de intenciones para el Acuerdo Sectorial ,



oficializando la creación del CODEFOR , como representante del sector empresarial forestal.

en noviembre de 1994 en Curitiba ,durante la realización del XIV Seminario del Sector Privado del Sub-Grupo de Trabajo 8 - Política Agrícola.

Los objetivos del Mercosur Forestal ,seria elaborar un programa de producción de forestaciones de alta calidad con vista a:

Fortalecer a los países miembros , a través de la calificación de los productos forestales.

a Través de los productos con Standards de calidad , atender los mercados de terceros países .

Principales objetivos del CODEFOR

Congregar y representar las entidades privadas y publicas del sector de base forestal de los países miembros del Mercosur , cuyas finalidades se encuadren en los objetivos del CODEFOR .

Compatibilizar el crecimiento del sector forestal , como la protección del medio ambiente en un escenario técnico de desenvolvimiento sustentado.

Definir la política de integración tecnológica a través de convenios , y entrenamientos,seminarios , cursos y visitas técnicas entre las entidades participantes.

Analizar situaciones de mercado en el ámbito regional de los países signatarios del Mercosur en un nivel internacional con terceros países

, visando el intercambio entre entidades que componen el CODEFOR.

Viabilizar la formación de consorcios de exportación de productos forestales.

Uniformizar las normas de clasificación de productos de base forestal, buscando obtener padrones establecidos de calidad.

Captar recursos nacionales e internacionales para la implementación de programas , con costos compatibles con las actividades forestal.

Integrar los órganos de investigación y entrenamiento de los países miembros . .

Proponer a los gobiernos políticas convergentes para la eliminación de las trabas administrativas burocráticas , legales y normativas.

Posteriormente tomo la palabra el Sr.Odair Ceschim y hablo sobre el estado actual de los planes forestales a nivel nacional , el Brasil hasta la fecha no adopto una política forestal como la aplicada en Chile , Paraguay y Argentina , con fondos no reembolsables .

En materia forestal ellos desarrollaron solamente las plantaciones de Pinos y Eucalipto ,en cambio la Argentina tiene una tradición en materia forestal de cuarenta años y trabajo con otras especies de latifoliadas exóticas sucedáneas del monte nativo como el Paraíso Gigante , Toona Ciliata ( Cedro Australiano), Grevilea Robusta (Roble Europeo) con una adaptación interesante . Pero estas experiencias en materia forestal llevan muchos años para obtener los resultados y la aclimatización de las plantas , hoy en esta reunión el Sr. Odair esta

planteando desarrollar estas especies , hoy por hoy es muy fácil la transferencia de esta tecnología y se van a llevar los Brasileños la misma en forma gratuita como ya desarrollaron la plantaciones de yerba mate como se muestra en el Anexo VIII , al modo Argentino.

La preocupación del sector maderero es que tienen que empezar a plantar porque actualmente se planta solamente el 10 % del consumo anual y están previendo que para el año 1997 van a tener serios problemas en el abastecimiento de materia prima en el sector , unas de las posibilidades de abastecimiento seria llevar la materia prima desde la Argentina pero volvemos a lo de siempre entregamos materia prima sin valor agregado , como ocurre con la yerba mate que va con hoja verde o cancheada , la madera va aserrada, el ganado va en pie o sea que además de la carne están llevado el cuero y todo los sub productos sin ningún tipo de elaboración , por esto es importante que las Asociaciones Misioneras del sector forestal empiecen a ver de que manera se puede coordinar actividades en esta crisis que esta pasando el Brasil de modo de beneficiar ya sea al plantador forestal para incentivarlo a seguir plantando , dado los beneficios que esta obteniendo en créditos sin retorno , tanto para la plantación como para las tareas silviculturales que acompañan el desarrollo de las plantaciones, como a las industriales porque va a quedar una franja importante del mercado mundial insatisfecho de mercaderías proveniente de las forestaciones . Independientemente que cada día se esta ejerciendo mayor presión para

proteger los montes nativos y paulatinamente son cada día mas los países que no compran madera proveniente de estos montes para preservar el medio ambiente , el planeta ya se encuentra en alerta Roja en este sentido por lo tanto la forestación que se esta planteando Brasil es una realidad que van a tener que afrontar muchos países , la ventaja que tenemos nosotros es que si bien el clima es muy parecido , la topografía no favorece, tanto para la plantación como para su posterior explotación , día a día cada vez son mas los inversores extranjeros que esta comprando las tierras de Misiones y norte de Corrientes y forestando especialmente , los Chilenos , ademas de comprar las papeleras.

Todo esto nos indica que estamos en una región que dentro del Mercosur tenemos futuro la pregunta es como llegamos.

(Anexo I)

Fone: 011.889-7077

CONSUMO Bem menor que o setor de refrigerantes, a comercialização de mates prontos para beber é considerada uma das mais promissoras no país

# Mercado de chás tem crescimento de 1900%



O engenheiro de telecomunicações William Hammings prova nova marca de chá disponível no mercado

## Parmalat prepara lançamentos no setor

**da Sucursal do Rio**  
Líder do mercado, segundo a auditoria Nielsen, a Parmalat pretende sofisticar ao máximo os produtos de chá pronto para beber. Nesta linha, um dos lançamentos previstos é o chá com sabor de maçã.  
A primeira novidade está hoje nos supermercados, que é uma embalagem do tipo longa vida com tampa que permite abrir o produto sem uso de facas ou tesouras e fechá-lo depois de usar.  
Ainda em 1996, a Parmalat vai lançar dois novos mates: o Mate Leão, um mate diet, e outro, a embalagem em cupinhos, que vão ser colocados no mercado em todos os supermercados pela Parmalat.  
Segundo a empresa, com a elaboração da embalagem, os produtos

sofisticados sem bebidas alcoólicas, ganharam mercado e os chás gelados entram neste segmento.  
A Parmalat tem duas fábricas em funcionamento no país para a linha de chás, em Ilamonte (MG) e Campos (RJ), onde está a mais completa linha de chás da multinacional italiana.  
Enquanto a Parmalat já distribui seus chás para o Brasil inteiro, a Coca-Cola entra no mercado com um mate muito novo e que a marca Lift mais vagarosamente. Ela vende seu chá apenas na área do Sudeste.  
O produto está sendo distribuído no Paraná e em cidades do interior de São Paulo, como Marília. São José do Rio Preto e Araçatuba.  
O gerente de produtos não-car-

bonatados da Coca-Cola, Claudio Celsky, disse que foram vendidos 500 mil litros de chá desde a introdução no mercado, em dezembro.  
Ele considera a marca boa, levando em conta o mercado restrito em que está atuando.  
Mesmo assim, ele diz que o Sul do país responde por 25% do consumo de chá (já incluídos todos os tipos) do país.  
Celsky diz que o chá e mate prontos para beber ainda formam um mercado muito novo e que a Coca-Cola "ainda está tentando entender melhor este mercado".  
O Lift é vendido em quatro sabores diferentes (natural, limão, guaraná e pêssego e maçã com canela).  
A empresa planeja lançamento de novos produtos ainda em 1996. (FPM)

### FERNANDO PAULINO NETO da Sucursal do Rio

Um mercado ainda pequeno, comparado com o de refrigerantes, mas considerado promissor por todos os concorrentes, os chás e mates prontos para beber ou, na expressão em inglês utilizada pelos fabricantes, "ready to drink", cresceu 1900% em 1995, em relação ao ano anterior.  
No ano passado, e especialmente no último verão, empresas multinacionais entraram para brigar neste mercado com o líder brasileiro, o Mate Leão.  
Hoje, disputam Parmalat, Pepsi-Cola (em associação com a Unilever) e Coca-Cola.

**Pesquisas**  
É tão novo o mercado que a consultoria Nielsen, que faz pesquisas de produtos, ainda não conseguiu detectar o tamanho exato dos consumidores de chás e mates prontos no país.  
Pesquisas internas da Coca-Cola, que comercializa o Lift, mostram que foram consumidos 72 milhões de litros de chá.  
No ano passado, foram vendidos 14 milhões. O mercado de refrigerantes e de bebidas de 1995.  
O Mate Leão diz que não recebeu qualquer dado da Nielsen sobre

bite participação de mercado.  
Segundo a assessoria de imprensa do produto, no ano passado, foram vendidos 12 milhões de litros de chá.  
A Nielsen, em seu último boletim, coloca a Parmalat com 42% do mercado. Em segundo lugar está a Pepsi-Cola/Unilever, com o Lift, com 21,9%. O Frutty tem 14,6% e o Mate Leão, com 11,9%.  
O baixo percentual do Mate Leão se deve ao fato de a Nielsen auditar apenas os supermercados e pontos de venda do varejo tradicional.  
O Mate Leão tem como estratégia de marketing forte entrar em pontos de venda alternativos, como lanchonetes, clubes e restaurantes.

**Dados precários**  
O diretor de marketing da Pepsi-Cola, Flavio Maria, disse que os dados do mercado "ainda são precários". Ele avalia que, em relação ao ano passado, o mercado dobrou.  
Estimativa modesta, se comparada aos números apresentados pela Coca-Cola.  
O crescimento do mate não tirou mercado dos refrigerantes. Segundo os dados da Pepsi, o mercado de refrigerantes cresceu, com o Plano Real, em 30 milhões de novos con-

sumidores e os chás e mates cresceram junto.  
Concorrendo  
A briga pelas fatias de mercado deve aumentar este ano. O Mate Leão está investindo, em 1996, US\$ 5 milhões em marketing para fortalecer sua marca.  
A Pepsi-Cola/Unilever vai gastar a mesma quantia para melhorar a participação do Lift. A Coca-Cola, que está em poucos mercados com o Lift, gastou pouco: US\$ 350 mil.

A Parmalat não dá os números de 1996, mas entre o ano passado e o primeiro semestre deste ano, deve gastar US\$ 10 milhões em marketing.  
A briga pelo mercado acontece em dois campos: sabores e embalagem. As embalagens disponíveis, dependendo da marca, são copinhos, tetra-pak, pet, latic, etc. Os sabores são o mate natural, com limão, com pêssego, maçã, laranja e diversos outros tipos de frutas.  
O mate diet, um diferencial de mercado do Mate Leão, vai continuar a enfrentar concorrência em curto prazo.  
Este ano, tanto Parmalat quanto a Lipton devem lançar o novo sabor, um sucesso do concorrente brasileiro.

## Matte Leão investe em marketing em SP

### assessoria, Luiz Torres

**Faturamento**  
A empresa faturou R\$ 53 milhões no ano passado, um crescimento de 55% em relação a 1994.  
Para isso, ajudou muito o lançamento de um produto que, por enquanto, é exclusivo do Mate Leão, o Mate Leão sabor natural e limão.  
O Mate Leão conseguiu revolucionar o mercado de mates e chás "ready to drink" em 1992, quando desenvolveu uma tecnologia para que pudesse transportar o produto sem caminhões refrigerados, o que barateou os custos. Naquele ano, Torres, do Mate Leão, que tinha 33 anos na época, lançou sua campanha de marketing para criar uma imagem de juventude para seu produto.  
Para isso, lançou o slogan "Chá

o mate, mate leão", uma limitação do que giravam os vendêdores de mate na praia, em pacotinhos cupinhos de papel.  
Os vendêdores, que carregavam dois toneis de metal, um com mate e outro com limonada, gritavam: "Chá o mate, mate e limão".  
Hoje, os toneis sumiram da praia. Só se vêem copinhos do Mate Leão.  
No ano passado, também ajudou no incremento das vendas o lançamento da embalagem pet de 1,5 litro, para consumo familiar.  
Para isso, foram gastos US\$ 3 milhões em equipamentos.  
O Mate Leão também está entrando no ramo de guaraná natural.  
"Mantemos nossa filosofia de produtos naturais", diz Torres. (FPM)



# Matte-Leão quer abocanhar o mercado

A 95.ª ano no mercado, a empresa paranaense Leão Júnior S/A, que já detém o mercado de chás no Brasil, quer manter a atual liderança e prepara-se para abocanhar nichos de consumo.

Para manter e ampliar esta participação no mercado, a empresa realizou investimentos da ordem de US\$ 11 milhões ainda em 1996. Desse total, US\$ 6 milhões estão sendo aplicados na expansão do parque fabril de Curitiba, o que garantirá um incremento de 40% na produção global da empresa. Os outros US\$ 5 milhões serão direcionados para implementar três campanhas

promocionais simultâneas, abrangendo várias regiões do país. Em todas elas, o principal apelo são brindes que vão desde frascos para geladeira até Fiat's Palio e motos Suzuki.

## Produção

Com 1.000 funcionários e unidades produtoras instaladas em Curitiba, Fernandes Pinheiro (atual município de Teixeira Soares) e Rio de Janeiro, no ano passado a Matte Leão faturou US\$ 53 milhões e espera chegar ao final de 1996 com um incremento de 30% sobre estes números.

Com duas linhas de produtos (seca e líquida) a empresa processa 45 milhões de quilogra-

mas de folhas de erva-mate por ano, sendo que desse total 80% são produzidas nas fazendas próprias, localizadas em Fernandes Pinheiro, Mafra e São Mateus do Sul.

As outras ervas comercializadas (camomila, capim cidreira, boldo etc.) chegam ao volume de 450 mil kg/ano, sendo 10% abastecidos por produção própria e o restante adquirido de terceiros.

O carro-chefe da linha seca é o Matte Leão a granel, com 200g e 100g, e o chá preto Leão. Na linha líquida destaca-se o Matte Leão Pet e em copos, este último lançado pioneiramente no Rio de Janeiro em 1986. Mas a linha de

ervas, frutas e flores, lançada no ano passado, já conseguiu aumentar em 30% o volume global das vendas, o que revela a aceitação dos novos produtos, a maior parte utilizando ervas e aromas importados.

## Mercados

Apesar de ter como meta principal a manutenção da fatia de consumo já conquistada no mercado interno, Matte Leão também vem trabalhando para ampliar a participação no mercado internacional. A empresa exporta para o Canadá, Estados Unidos, Japão, Alemanha, Portugal, e todos demais os países membros do Mercosul.

(Anexo II)



# Argentina exporta chá ao mercado brasileiro

por Luiz Guimarães  
de Porto Alegre

O Grupo Amanda, da província de Misiones, na Argentina, testou por dois anos um padrão de erva mate que se aproximasse do sabor apreciado pelos brasileiros, para vender sua marca no Brasil. O produto foi lançado ontem pelo presidente da empresa, Juan Alfredo Szychowski.

O faturamento do grupo Amanda foi de US\$ 35 milhões em 1995, com exportações de US\$ 1,5 milhão. A Argentina, tradicional produtora e consumidora de chimarrão, consome 185 mil toneladas de erva mate por ano e exporta 45 mil toneladas.

A erva mate Amanda vai entrar no Brasil pelo Rio Grande do Sul, devendo chegar a demais estados consumidores de chimarrão no ano que vem. Junto, o grupo argentino vai comercializar também chá mate com sabor natural, pêssego e limão e mel. Até o final do ano, a distribuidora espera vender 50 toneladas de erva mate por mês, estima o sócio brasileiro, Heitor Cirne Lima.

O produto apresenta como novidade a embalagem em papel bilaminado com a composição geral expressa no verso e deverá chegar nas gondolas dos supermercados entre R\$ 1,90 e R\$ 2,00 o quilo. O fechamento superior dos pacotes é feito por fluxo de calor, substituindo as tradicionais colas usadas pelas ervateiras nacionais. O Grupo Amanda processa 18 mil toneladas de erva mate por ano e exporta para 12 países. ■

## **Mercosul**

# **Dumping na erva-mate, denunciam os gaúchos**

**Ayrton Centeno**  
*Agência Estado*

PORTO ALEGRE – Os produtores de erva-mate do Rio Grande do Sul querem barrar ou, pelo menos, reduzir o ingresso do similar argentino no mercado brasileiro. “O ideal seria a suspensão da importação”, ressaltou ontem o diretor do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Venâncio Aires, Elemar Balter. Ele argumenta que os 3 mil pequenos produtores de erva-mate do município, um dos primeiros nesse cultivo no Estado, estão sendo prejudicados com a entrada de erva-mate mais barata e de qualidade inferior. “Acho que nem temos condições de proibir a entrada do produto argentino”, ponderou o presidente de outro sindicato

**Produtores  
do Paraná  
também são  
prejudicados**

de agricultores, Tranquilo Gaio, de Ilópolis. Gaio acredita que o grande problema não é propriamente o preço praticado pelos argentinos – cerca de 40% inferior ao brasileiro, segundo ele – mas sua qualidade inferior. “Eles misturam outras folhas, corantes e até açúcar, porque a erva-mate que vendem aqui é muito amarga”, criticou.

Em Ilópolis, os 900 agricultores que sobrevivem desse cultivo iniciaram um movimento contra a importação, pretendendo denunciá-lo à Secretaria de Agricultura do Estado. Em Palmeira das Missões, outro grande município produtor, o assessor da indústria de erva-mate Ouro e Prata, Velcindo Oliveira, concorda com Gaio. “Deixamos de comprar a mercadoria argentina devido à má qualidade”, comentou.

# Contrabando prejudica produção de erva

*Ervateiros pedem ajuda e querem barrar a entrada do produto argentino por vias ilegais*

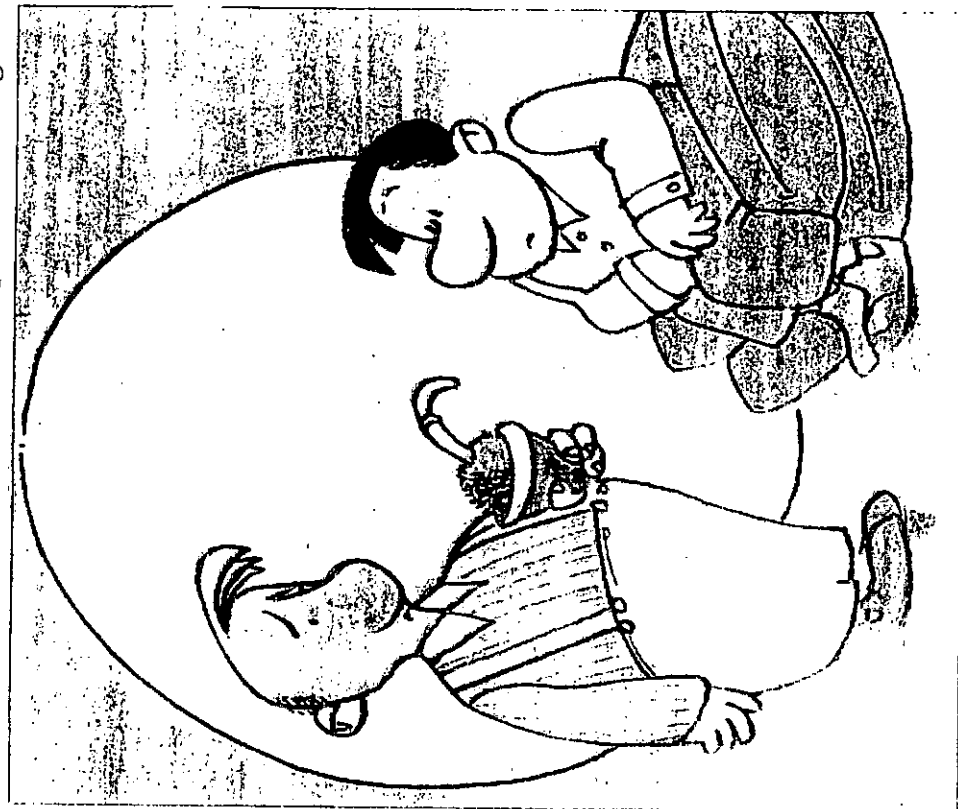
A crise que atinge os produtores brasileiros de erva-mate está se intensificando neste ano. O produto que vem da Argentina e que entra ilegalmente no país causa danos irreparáveis, mas o problema persiste sem que ninguém saiba quanto entra e de que maneira. Quem vive desta cultura estão pedindo a intervenção da Polícia Federal e da Receita Federal. Eles querem que sejam tomadas medidas imediatas nos postos de fronteira.

Os produtores querem mais. Já viraram um documento ao Ministério da Indústria, Comércio e Turismo exigindo que o governo determine que as indústrias paguem a erva que vem da Argentina à vista, e não com prazo de 30 dias como acontece hoje. O produto brasileiro não consegue concorrer porque o agricultor trabalha sem incentivo e subsídio para a cultura, ao contrário do que é verificado lá fora.

O diretor técnico da Associação dos Produtores e Industriais de Erva-Mate do Paraná (Apimate), Waldemar Geteski, disse que o baixo preço para o consumidor final também coloca a indústria numa situação difícil. No Brasil, contou, o quilo da erva é vendido por cerca de R\$ 1,70 a R\$ 1,90. Na Argentina, comparou, chega a R\$ 2,50 e R\$ 3,50 o quilo.

**Químico**

Os argentinos, completou Geteski,



vendem a tonelada de erva-mate no Brasil por cerca de US\$ 600. O custo para se produzir no Brasil faz com que a tonelada do produto nacional seja oferecido no mercado por um preço que varia entre US\$ 850 até pouco mais de US\$ 1 mil. O que acontece aqui, explicou, é que os ervais são cultivados sem o uso de produtos químicos. Faz bem à saúde, mas não garante uma produtividade muito alta.

A erva-mate é uma cultura típica dos pequenos produtores rurais. Segundo Geteski, ela tem sido a "tábua de salvação" da pequena propriedade rural, principalmente no Sul do Paraná. O estado é o maior produtor nacional e a erva-mate só é cultivada no Sul do país e no Mato Grosso do Sul. Em todo o mundo, só o Brasil, Paraguai e Argentina cultivam o produto.

Geteski disse que o Paraná coloca no mercado 167 mil toneladas de erva-mate in natura por ano. A cultura responde pelo emprego de 700 mil pessoas no campo e na indústria em todo o país, sendo 276 mil só no Paraná. Para ver como o produto estrangeiro realmente pode balançar o mercado, apontou o diretor da Apimate, basta conferir a evolução dos negócios com os argentinos. No ano passado — por vias legais — o volume de erva-mate importado da Argentina praticamente quadruplicou.

**(Anexo III )**

considerando a capacidade técnica operacional dos laboratórios oficiais para realização do controle da unidade para larescelos:

considerando o constante da Resolução WHA nr. 4711, de 47a., Assembleia Mundial de Saúde 1992, que trata das Boas Práticas de Fabricação de Medicamentos, resolve:

Art. 1º Reconhecer contrato de terceirização das atividades de controle da qualidade dos medicamentos e seus insumos com laboratórios de entidades públicas ou privadas, atendidas as condições pré-estabelecidas pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

Art. 2º Os contratos mencionados no artigo anterior deverão expressar, de forma clara, a metodologia a ser aplicada para execução da atividade, e submetidos à avaliação prévia, pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

Art. 3º Fica vetado o reconhecimento de contrato para controle em processo, este privativo da empresa fabricante do produto.

Art. 4º Constituem requisitos básicos para o contrato de terceirização:

1º O laboratório contratado, quando se tratar de indústria farmacêutica, ser portador do Certificado de Boas Práticas de Fabricação em Medicamento.

2º Viabilidade técnica da execução do controle entre o local do estabelecimento produtor e o laboratório contratado para a terceirização.

3º Estantes físicas, equipamentos e instalações adequados para a realização do controle de qualidade.

4º Recursos humanos indispensáveis para a natureza das análises.

5º Capacidade técnica e física para a realização do controle da qualidade de todos os lotes dos produtos farmacêuticos.

Art. 5º Fica estabelecido o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da publicação da presente Portaria, para apresentação de possíveis questionamentos, os quais deverão ser devidamente fundamentados visando o melhoramento da mesma.

Art. 6º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

ELISALDO L. A. CARLINI

## Departamento Técnico-Normativo

PORTARIA Nº 353, DE 23 DE JULHO DE 1996

O Diretor do Departamento Técnico-Normativo da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e considerando:

o parecer técnico da Comissão Técnica de Assessoramento na Área de Alimentos - COTAL e

a necessidade de atualizar a legislação brasileira sobre a identidade e as características mínimas de qualidade a que deverá obedecer a Erva-Mate, resolve:

Art. 1º - Aprovar a Norma Técnica referente a Erva-Mate ou Mate.

### 1. Âmbito de aplicação

A presente Norma se aplica aos produtos tal como classificados no item 4. Excluem-se desta Norma produtos que tenham substâncias ou indicações terapêuticas.

### 2. Definição

Erva-Mate ou Mate é o produto constituído exclusivamente pelas folhas e ramos, das variedades do *Ilex paraguariensis*, na forma inteira ou moída, ou seus extratos solúveis obtidos através de tecnologia apropriada.

### 3. Designação

O produto será designado Erva-Mate ou Mate, seguida de sua classificação.

### 4. Classificação

4.1 - A Erva-Mate quanto à sua forma de apresentação e tecnologia de obtenção será classificada em:

4.1.1 - Bruta Verde, quando "in-natura" constituída por folhas e ramos, obtidos pela poda da planta da erva.

4.1.2 - Cancheada não padronizada, quando a erva-mate bruta é submetida ao processo de sapeco, secagem, malhação e trituração ou cancheamento, a qual constitui matéria-prima para indústria de beneficiamento.

4.1.3 - Cancheada padronizada, quando a erva-mate cancheada não padronizada é submetida ao processo de peneiramento, separando as folhas de outras partes do ramo, a qual constitui matéria-prima para indústria de beneficiamento.

4.1.4 - Chimarrão ou Tereê, quando a erva-mate cancheada, padronizada ou não, é obtida

4.2 - A Erva-Mate quanto à porcentagem de folhas será classificada nos seguintes padrões:

4.2.1 - Cancheada padronizada, quando constituída de, no mínimo, 70% de folhas.

4.2.2 - Chimarrão ou tereê:

4.2.2.1 - Padrão Nacional 1 (PN-1), quando no processo de beneficiamento a erva-mate é passada nas peneiras de tela nº 10 a 50, resultando no mínimo em 70% de folhas e, no máximo em 30% de outras partes do ramo.

4.2.2.2 - Padrão Nacional 2 (PN-2), quando no processo de beneficiamento a erva-mate é passada nas peneiras de tela nº 10 a 50, resultando no mínimo em 80% de folhas e, no máximo em 20% de outras partes do ramo.

4.2.2.3 - Padrão Nacional 3 (PN-3), quando no processo de beneficiamento a erva-mate é passada nas peneiras de tela nº 10 a 50, resultando no mínimo em 80% de folhas e, no máximo em 20% de outras partes do ramo.

4.2.2.4 - Padrão Nacional 4 (PN-4), quando no processo de beneficiamento a erva-mate é passada nas peneiras de tela nº 10 a 50, resultando no mínimo em 80% de folhas e, no máximo em 20% de outras partes do ramo.

4.2.2.5 - Padrão Nacional 5 (PN-5), quando no processo de beneficiamento a erva-mate é passada nas peneiras de tela nº 10 a 50, resultando no mínimo em 90% de folhas e, no máximo em 10% de outras partes do ramo.

### 5. Características de composição e qualidade

#### 5.1 - Características gerais:

A erva-mate é constituída pelas folhas e outras partes do ramo (casca e tecido lenhoso), adequadamente dessecados, ligeiramente torcidos ou não, partidos ou moídos. A erva-mate não pode ser artificialmente colorida, esverdeada no todo ou em parte, alterada e misturada com outros vegetais.

#### 5.2 - Características organolépticas:

Aspecto: folhas e outras partes do ramo fragmentadas e soltas.

Cor: verde ou amarelo.

Cheiro: próprio.

Sabor: próprio.

#### 5.3 - Características físico-químicas:

Umidade, máximo 10% p/p

Resíduo mineral fixo, máximo 7% p/p

Resíduo mineral fixo em solução de ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1,5% p/p

Extrato aquoso, mínimo 25% p/p

Cafeína 0,5% p/p

#### 5.4 - Características microbiológicas:

Atender legislação específica em vigor.

#### 5.5 - Características microscópicas:

Atender legislação específica em vigor.

### 6. Aditivos e/ou Coadjuvantes de Tecnologia

#### 6.1 - Aditivos intencionais:

Não será permitido o uso de qualquer aditivo ou a adição de qualquer substância à erva-mate.

### 7. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica em vigor.

### 8. Higiene

A erva-mate deverá ser preparada, manipulada, acondicionada, armazenada, conservada e transportada conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo aos requisitos da Portaria nº 1423, de 28.11.93 e Resolução nº 33/77 - CBNPA.

### 9. Acondicionamento

O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas para as condições previstas de transporte e armazenamento e que confiram ao produto a proteção adequada.

### 10. Pesos e medidas

Atender legislação específica em vigor.

### 11. Rotulagem

11.1 - Na rotulagem da erva-mate, além dos dados e indicações exigidas pelo Decreto - Lei nº 968 de 21.10.69 e das Normas sobre rotulagem em vigor, deverão constar:

- O nome do produto, seguido da classificação e subpadrão, se for o caso, acompanhado pelo nome científico: *Ilex paraguariensis*.

A identificação do lote ou partida, a data de fabricação e o prazo de validade indicado pelo dia, mês e ano, antecedidos de qualquer das expressões: " VÁLIDO ATÉ", " CONSUMIR ATÉ" ou " MELHOR CONSUMIR ATÉ".

O número do lote ou partida, data de fabricação e prazo de validade serão expressos em caracteres legíveis, por qualquer processo indeletível.

- Instrução clara do modo de preparo. O termo " TERERÉ" poderá ser utilizado quando a erva-mate chimarrão for servida e degustada com água fria.

- Instruções de armazenagem e conservação do produto.

11.2 - Não será permitido mencionar na rotulagem números de Laudos Analíticos e nomes de Laboratórios Oficiais, sob a indicação de certificado de qualidade e garantia do produto.

11.3 - Não serão permitidas declarações superlativas de qualidade do produto, que venham induzir a erro ou falsa interpretação pelo consumidor.

11.4 - Não serão permitidas declarações quanto a qualidade nutricional da erva-mate, salvo se tratar de produto pronto para consumo, declarando as quantidades nutricionais por porção ingerida (g/ml).

### 12. Amostragem e métodos de análises

Serão obedecidas as técnicas de amostragem e os métodos de análise adotados e/ou recomendados pela AOAC, pela Comissão do CODEX ALIMENTARIUS, Instituto Nacional de Controle e Qualidade em Saúde (INCCQS) e Instituto Adolfo Lutz, até que venham a ser aprovados planos de amostragem e métodos de análise oficiais.

### 13. Para efeito desta Norma considera-se:

Folha: São fragmentos resultantes da trituração do limbo, que pode ser composto por goma ou pó.

Goma: É o produto resultante da pulverização das folhas obtida por peneiramento em tela de 50 malhas de cada 25 mm².

Pó: É a matéria resultante da pulverização de folhas, pecíolos e pericótilos em pilões ou moinos, obtido por peneiramento em tela de 40 malhas de cada 25 mm².

Ramos: Carta uma das divisões e subdivisões do galho.

Resíduos: É o material composto de pó, fragmentos de folhas, pecíolos e casca.

Sapeco: É o ato de submeter a erva-mate recém cortada (folhas e ramos) à ação rápida das chamas de uma fogueira ou fornalha com a finalidade de eliminar o excesso de umidade (pré-desidratação) e evitar o enegrecimento das folhas e a consequente perda do seu valor comercial.

Secagem: É o ato de desidratar a folha da erva-mate sendo a operação a ser feita logo após o sapeco.

**Deteriorado:** Quando, no processo de beneficiamento da erva-mate, após o cancheamento e a moagem, há uma seleção por tamanho de folhas, realizada na obtenção do chá verde e tostado.

**Talco:** São pólenes ou derivados das folhas.

**Tererê:** É a bebida preparada com a erva-mate beneficiada, quando servida e degustada fria.

**Art. 2º** Fica estabelecido o prazo de 30 dias para eventuais questionamentos, embasados tecnicamente, com vistas ao aprimoramento da presente Norma.

**Art. 3º** Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições referentes à Erva-Mate contidas na Resolução nº 12/78 CONIPA.

MARCELO AZALIM

PORTARIA Nº 384, DE 24 DE JULHO DE 1996

O Diretor do Departamento Técnico-Normativo - DTEN, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições e em cumprimento ao disposto na Lei nº 5.350/76 e no Decreto nº 79.094/77 e

Considerando o parecer técnico emitido pela Divisão de Medicamentos;

Considerando que as empresas foram inspecionadas, consideradas em condições satisfatórias e já apresentaram o recadastramento dos seus produtos;

Considerando, ainda, que os produtos genéricos fazem parte das prioridades desta Secretaria, tendo em vista o Decreto nº 793 de 05.04.93 e a Portaria nº 858, de 18.03.94, resolve:

**Art. 1º.** Aprovar os registros dos produtos genéricos como similares, os registros de novas apresentações comerciais, os registros de novas concentrações, as retificações de publicações de registros dos produtos farmacêuticos na conformidade da relação anexa.

**Art. 2º.** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MARCELO AZALIM

NOME DA EMPRESA	AUTORIZAÇÃO/CADASTRO	
	NOME DO PRODUTO	NUM. DO PROCESSO
COMPLEMENTO DO NOME	APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	CLASS/CAI
		DESCRIÇÃO ASSUNTO DESCRITIVO

AGIA MEDICA LTDA

1.02117-7

MITOXANTRINA

25000.005210/76-31

1.2117.0088.001-5

2 MG/ML SOL INJ CX FA VD INC X 10 ML USO RESI HOSPITAIS

07/01

36 meses

0702005 Antineoplásico

150 Registro de Produto Similar

MITOXANTRINA

25000.005210/76-31

1.2117.0088.002-3

2 MG/ML SOL INJ CX FA VD INC X 15 ML USO RESI HOSPITAIS

07/01

36 meses

0702005 Antineoplásico

150 Registro de Produto Similar

BIKER PRIMS FARMACO HOSPITALARES LTDA

1.00346-5

MANITOI

25000.003115/75-58

1.0346.0001.001-5

20% SOL INJ CX 20 FR PLAS TRANS X 125 ML EMB HOSP

07/01

24 meses

0307002 Diuréticos

150 Registro de Produto Similar

MANITOI

25000.003115/75-58

1.0346.0001.002-3

20% SOL INJ CX 50 FR PLAS TRANS X 250 ML EMB HOSP

07/01

24 meses

0307002 Diuréticos

150 Registro de Produto Similar

ELI LILLY BRASIL LTDA

1.00161-5

GLIMEFIDINA

25000.013643/75-42

1.0161.0075.002-1

800 MG COM CT FR PLAS INC X 30

03/01

24 meses

0102037 Antidiabéticos

106 Registro de Nova Apresentação Comercial

EUROFARMA LABORATORIOS LTDA

1.00043-8

ACIDO FOLICO

25000.005872/77-49

1.0043.0605.001-1

5 MG COM REV CT BL AL PLAS INC X 20

07/01

24 meses

0201014 Antineoplásicos Simples

150 Registro de Produto Similar

GANCICLOVIR

25000.003731/74-51

1.0043.0604.001-6

500 MG PO LIOF INJ CT FA VD INC

07/01

36 meses

0701001 Antiviróticos

150 Registro de Produto Similar

IBUPROFENO

25000.002175/77-17

1.0043.0603.001-0

400 MG COM REV CT FR VD AMB X 30

07/01

24 meses

1101005 Antiinflamatórios Antirreumáticos

150 Registro de Produto Similar

MONOSSULFIRAN

25000.002711/72-21

1.0043.0601.001-1

0,25 G/H SOL TOP CT FR VD AMB X 100 ML

07/01

24 meses

0701025 Escabiolidas e Outros Ictoparasiticidas

150 Registro de Produto Similar

PRILOCAINA + FELIPRESSINA

25000.002583/77-19

1.0043.0602.001-5

3% + 0,03 UI/ML SOL INJ CX 50 CAPSULE PLAS TRANS X 1,8 ML

07/01

24 meses

0701032 Anestésicos Locais

150 Registro de Produto Similar

VANCOMICINA

25000.023809/75-20

1.0043.0572.002-1

1 G PO LIOF INJ CT FA VD INC

03/01

24 meses

0708003 Antibióticos Sistemicos Simples

180 Registro de Nova Concentração

INSTITUTO FARMOTERAPICO NEOVITA LTDA

1.00043-5

VINBLASTINA

25000.012561/74-22

1.0043.0087.001-3

10 MG PO LIOF SOL INJ CT FA VD AMB

07/01

36 meses

0702005 Antineoplásico

150 Registro de Produto Similar

INSTITUTO FARMOTERAPICO DELTA LTDA

1.00040-2

CINETIDINA

25000.007774/70-53

1.0440.0085.001-1

200 MG COM CT 2 BL AL PLAS INC X 10

07/01

36 meses

0102040 Antiulcerosos

150 Registro de Produto Similar

CINETIDINA

25000.007774/70-53

1.0440.0085.002-6

40 MG/ML SOL OR CT FR VD AMB X 100 ML

07/01

36 meses

0102040 Antiulcerosos

150 Registro de Produto Similar

KNOLL PRODS QUIM FARMACEUTICOS LTDA.

1.00116-0

CEFACLOR

25000.013462/76-28

1.0116.0145.001-5

BASF GENERIX

250 MG CAP DEL DURA CT BL AL PLAS INC X 10

07/01

24 meses

0708062 Cefalosporinas

150 Registro de Produto Similar

CEFACLOR

25000.013462/76-28

1.0116.0145.002-7

BASF GENERIX

250 MG CAP DEL DURA CT 4 BL AL PLAS INC X 10

07/01

24 meses

0708062 Cefalosporinas

150 Registro de Produto Similar

CEFACLOR

25000.013462/76-28

1.0116.0145.003-5

BASF GENERIX

500 MG CAP DEL CT DURA CT BL AL PLAS INC X 10

07/01

24 meses

0708062 Cefalosporinas

150 Registro de Produto Similar

CEFACLOR

25000.013462/76-28

1.0116.0145.004-3

BASF GENERIX

500 MG CAP CT 4 BL AL PLAS INC X 10

07/01

24 meses

0708062 Cefalosporinas

150 Registro de Produto Similar

CEFACLOR

25000.013462/76-28

1.0116.0145.005-1

BASF GENERIX

25 MG/ML SUS OR CT FR VD INC X 80 ML + COLHER MED

07/01

24 meses

0708062 Cefalosporinas

150 Registro de Produto Similar

CEFACLOR

25000.013462/76-28

1.0116.0145.006-1

BASF GENERIX

37,4 MG/ML SUS OR CT FR VD INC X 80 ML + COLHER MED

07/01

24 meses

0708062 Cefalosporinas

150 Registro de Produto Similar

CEFACLOR

25000.013462/76-28

1.0116.0145.007-8

BASF GENERIX

50 MG/ML SUS OR CT FR VD INC X 80 ML + COLHER MED

07/01

24 meses

0708062 Cefalosporinas

150 Registro de Produto Similar

CEFACLOR

25000.013462/76-28

1.0116.0145.008-6

BASF GENERIX

75 MG/ML SUS OR CT FR VD INC X 80 ML + COLHER MED

07/01

24 meses

0708062 Cefalosporinas

150 Registro de Produto Similar

LAB DUCIO IND FICA LTDA

1.00224-5

CINETIDINA

25000.018630/74-16

1.0224.0064.001-2

200 MG COM CT 2 BL AL PLAS INC X 10

07/01

24 meses

0102040 Antiulcerosos

150 Registro de Produto Similar

CINETIDINA

25000.018630/74-16

1.0224.0064.002-7

200 MG COM CT 4 BL AL PLAS INC X 10

07/01

24 meses

0102040 Antiulcerosos

150 Registro de Produto Similar

CINETIDINA

25000.018630/74-16

1.0224.0064.003-5

#### VERBAZEN ADEBENTELOS

Desde a sua fundação em 1988, a Associação dos Produtores e Industriais de Erva-Mate do Paraná - APIMATE vem lutando pela união do setor: erradicação visando a organização, produção e comercialização de erva-mate em bases de melhoria da produtividade e qualidade.

A implantação das Normas Técnicas Higiénico-Sanitárias Para Erva-Mate pela Secretaria de Saúde do Paraná constitui na intervenção do Estado para estabelecer padrões mínimos de qualidade, aliado à eliminação de adulterações no produto.

A APIMATE apóia essa medida patrocinando a publicação deste documento, visando a divulgação junto aos produtores, industriais e consumidores de erva-mate, além de recomendar sua aplicação junto aos países integrantes do MERCOSUL, bem como, junto aos novos mercados.

Almejamos que a busca da qualidade constitua na garantia de todos os setores da sociedade para o consumo da erva-mate, integrando produtores, industriais e consumidores, além do sucesso econômico no empreendimento.

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES E  
INDUSTRIAIS DE ERVA-MATE DO  
PARANÁ

GOVERNO DO PARANÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE  
INSTITUTO DE SAÚDE DO PARANÁ



## NORMA TÉCNICA HIGIÊNICO-SANITÁRIA PARA A ERVA-MATE

1993

SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE  
INSTITUTO DE SAÚDE DO PARANÁ

**NORMA TÉCNICA HIGIÊNICO SANITÁRIA  
PARA A ERVA-MATE**

Responsáveis Técnicas:  
Engenheira Agrônoma Mar. Salete Tandoni - CSVS  
Bióloga Teresinha Eusebio - ISE - LACEN

CURITIBA - PARANÁ  
JUNHO 92



## ÍNDICE REMISSIVO

APRESENTAÇÃO .....	5
1. INTRODUÇÃO .....	7
1.1 - Função Social e Econômica da Erva-Mate .....	7
1.2 - Alterações da Erva-Mate .....	7
2. OBJETIVO .....	7
3. NORMATIVOS TÉCNICOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS PARA A ERVA-MATE .....	7
3.1 - Adulteração da Erva-Mate .....	8
3.2 - Limpeza do Local de Colheita da Erva-Mate .....	8
3.3 - Transporte da Erva-Mate .....	8
3.4 - Recepção na Indústria .....	8
3.5 - Produção Industrial .....	9
3.6 - Estocagem da Erva-Mate .....	9
3.7 - Embalagem Comercial .....	9
4. ANEXOS .....	10
4.1 - Resolução No. 33/77 do Ministério da Saúde .....	10
4.2 - Lei No. 6.437 de 20/08/77 .....	13
4.3 - Resolução ORNPA No. 12/78 do Ministério da Saúde .....	13
4.4 - Portaria No. 01/87 do Ministério da Saúde .....	14
4.5 - Portaria No. 118-N de 12/11/92 do IBAMA .....	14

## NORMA TÉCNICA

### HIGIÊNICO-SANITÁRIA PARA A LEX PARAGUAIENSE. ST. HILL

### APRESENTAÇÃO

GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE  
SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE  
NIZAN PEREIRA ALMEIDA

CENTRO DE SANEAMENTO E VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
SEZIFREDO PAULO ALVES PAZ

LABORATÓRIO CENTRAL DO ESTADO  
OREST ZIMOSKI

#### RESPONSÁVEIS TÉCNICAS

Engenheira Agrônoma Marli Salete Zandoná - CSVS / DVAZ  
Bióloga Terezinha Elizabeth Leal - LACEN

#### INSTITUIÇÕES COLABORADORAS:

EMATER / PR, na pessoa do Engº Jorge Zbigniew Nazuchowski, IBAMA,  
EMBRAPA, SEAB-PR, ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES E INDUSTRIAIS DE  
ERVA-MATE DO PARANÁ E SINDICATO DA INDÚSTRIA DO MATE DO PARANÁ.

#### TRAMITAÇÃO LEGAL

Assessoria Jurídica - ISEP

#### APOIO ADMINISTRATIVO

Juliete Tiyoko Yamatuku

Para os Estados brasileiros produtores de erva-mate, a atividade erva-mate constitui um segmento importante nas relações comerciais, seja entre os Estados consumidores, seja com os países integrantes do MERCOSUL e/ou importadores usuais ou potenciais.

Por outro lado, a nível do consumidor brasileiro, em especial, existe a preocupação em adquirir a erva-mate pura, sem mistura e que não traga riscos à sua saúde, por possíveis contaminações ou fraudes.

A busca da melhoria de qualidade da erva-mate é de responsabilidade dos setores público e privado, necessitando para tanto a organização do setor erva-mate. Nesse sentido, as Secretarias de Estado da Saúde, da Agricultura e do Abastecimento, vem agilizando procedimentos no tocante a atos normativos higiênico-sanitários em toda a cadeia produtiva.

Com a participação de industriais e profissionais do setor erva-mate, a Secretaria de Estado da Saúde desenvolveu a proposta do documento "Norma Técnica Higiênico-Sanitária Para a Erva-Mate", que correntemente será implementada através do Centro de Saneamento e Vigilância Sanitária e do Laboratório Central do Estado do Paraná.

NIZAN PEREIRA DE ALMEIDA

Secretaria de Estado da Saúde

## 1. INTRODUÇÃO

Só produzida numa pequena região do planeta, a erva-mate *Ilex paraguariensis* tem mais de 400 anos como produto comercial, apresentando alta rentabilidade econômica, apesar de não ser levada a sério como cultura.

### 1.1 - FUNÇÃO SOCIAL E ECONÔMICA DA ERVA-MATE

A nível do Brasil, a erva-mate não parece ter muita importância sócio-econômica, contudo para os Estados sulinos como Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul trata-se de um dos principais produtos em valor básico da produção.

A Argentina, como grande produtor mundial, apresenta a organização ervaiteira bem superior à brasileira. Alado ao fato de que praticamente inexistem ervais nativos. Para os argentinos, o mate é consumido a partir de uma erva granulada grossa, estacionada por meses, amarga e tendo perdida toda a coloração verde.

Por sua vez os ervais brasileiros são predominantemente nativos, constituindo os novos plantios, como retomada da exploração em bases não extrativistas. A Erva preferida é bem fina consumida logo após de moída muito verde e com sabor mais suave.

Os estudos e ensaios analíticos demonstram que a *Ilex paraguariensis* é rico em substâncias como: protídios, vitaminas B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C e E, Sódio, Potássio, Cálcio, Fósforo, Manganês e Magnésio.

### 1.2 - ALTERAÇÕES DA ERVA-MATE

Devido ao predomínio de ervais nativos no Brasil, verifica-se o consórcio com outras espécies florestais, notadamente do gênero *Ilex*, como é o caso da Congonha, Congonha Verdadeira e Caína "com muitas espécies diferentes".

Esse fato tem gerado adulterações da erva-mate, seja a nível da produção como a nível de comercialização, envolvendo congonha, cáina, guabioba, alfeneiro, caporococa, pimenteira, pessegueiro bravo e outras espécies florestais. Em decorrência, denúncias da população consumidora tem sido efetuadas face os danos à saúde decorrentes (ardume, diarreias, distúrbios gástricos), comprovados em trabalhos científicos recentes, como no caso da hemólise do sangue causada pela cáina.

Para prevenir riscos sanitários e garantir padrões de qualidade e preservar os subprodutos da erva-mate, o Ministério da Saúde e o IBAMA estabeleceram legislações específicas, a serem observadas no processamento industrial e comercialização.

## 2. OBJETIVO

Contemplando as disposições legais vigentes, a presente "Norma Técnica Higienico-Sanitária Para a Erva-Mate" tem como objetivo o estabelecimento de parâmetros para a produção, industrialização e comercialização da erva-mate a nível do Estado do Paraná, embasada em procedimentos que evitem possíveis formas de contaminação em qualquer etapa da cadeia produtiva, além de permitir a obtenção de um produto de qualidade com padrões nacionais e internacionais de credibilidade.

## 3. NORMATIVOS TÉCNICOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS PARA A ERVA-MATE

A Secretaria de Estado de Saúde desenvolverá suas atividades específicas através do Centro de Saneamento e Vigilância Sanitária e do Laboratório Central do Estado do Paraná, verificando e observando os normativos na cadeia da erva-mate.

## 5. RECEBIMENTO DA ERVA-MATE

- Exigir pessoal devidamente higienizado com calçados e vestuário adequados e limpos, em toda a área de processamento industrial.
- Estabelecer procedimentos de limpeza e de controle da matéria-prima (raízes e cipós), eliminando a presença de espécies estranhas que possam estar entre os ervais (por exemplo, gramíneas de outros campos, ervas daninhas, etc.), visando o processo de secagem.
- Desenvolver o controle e a eliminação dos eventuais recebimentos de erva-mate em estado de decomposição ou improprio para o consumo.

### 2.5 - PRODUÇÃO INDUSTRIAL

#### A) PROCESSAMENTO INDUSTRIAL

- Cumprir os normativos CIPA, ou seja, os funcionários das áreas industriais envolvidos no processo de beneficiamento, devem usar os equipamentos de proteção (EPI e EPC) recomendado pela legislação trabalhista específica.
- Executar a limpeza periódica da área de processamento industrial.

#### B) PROCESSAMENTO DE ERVA-MATE SEMI-ELABORADA

- Manter um sistema de controle para a erva-mate semi-elaborada/canheada adquirida junto a outras empresas, para evitar adulterações na aquisição.

### 3.6 - ESTOCAGEM DA ERVA-MATE

- Estabelecer o local de estocagem seja na indústria ou no comércio com as seguintes características básicas:

- Pavilhão arejado e livre de umidade.

- Livre do trânsito de animais (insetos, pássaros, roedores e outros).

- Locais livres de produtos químicos ou que exalem fortes odores e/ou umidade.

- Executar limpeza periódica da área de estocagem.

- Manter o produto estocado em parte de madeira, distante de paredes de cimento, alvenaria ou outro que evite umidade no produto.

### 3.7 - EMBALAGEM COMERCIAL

#### A) EMBALAGEM

- Utilizar embalagens atóxicas.

- Tornar a embalagem inviolável.

- Embalar a erva para vedação atômica.

- Eliminar o contato do produto com a linha de impressão empregada na embalagem.

- A embalagem deve preservar as características organolépticas e propriedades físicas e químicas do produto.

- A embalagem deve atender a legislação vigente do ANVISA e demais legislações vigentes.

O presente documento foi subdividido em ações pontuais de forma a facilitar o enquadramento e o entendimento pelo setor envolvido.

### 3.1 - ADULTERAÇÃO DA ERVA-MATE

Tanto o nível da erva-mate verde recém-colhida, como o nível da erva-mate seca, devem ser controlados para evitar a adulteração por parte de terceiros, não sendo admitida a presença de espécies estranhas na erva-mate.

### 3.2 - LIMPEZA DO LOCAL DE COLHEITA DA ERVA-MATE

Para garantir a limpeza da erva-mate em todas as etapas de produção, sanitárias deverão ser observados os seguintes aspectos básicos:

- Eliminar, através da pré-limpeza, a presença de insetos nos caules, ramos e folhas de erva-mate, descartando esse material do produto a ser levado à indústria.

- Controlar a existência de esterco animal na área de colheita do erva-mate, mediante a limpeza prévia.

- Efetuar a pré-limpeza para eliminação de arbustos e outras plantas (cipós, trepadeiras e gramíneas e outras), visando auxiliar no controle de qualidade da indústria.

### 3.3 - TRANSPORTE DA ERVA-MATE

#### A) A NÍVEL DE PROPRIEDADE RURAL

- Evitar o arrasto direto sobre o terreno dos raízes de erva-mate colhida, para não contaminar direta ou indiretamente (por exemplo com esterco ou terra).

- Manter os meios de transportes limpos quando do uso com erva-mate.

- Transportar o produto de modo a evitar a fermentação e o apodrecimento.

#### B) DA PROPRIEDADE AO LOCAL DE BENEFICIAMENTO

- Evitar estocagem intermediária entre a colheita e o beneficiamento industrial, mediante o transporte imediato do produto colhido aos locais de beneficiamento.

- Utilizar os veículos de transporte limpos, sem resíduos de produtos estranhos (por exemplo, terra, areia, pedras e outros).

### 3.4 - RECEPÇÃO NA INDÚSTRIA

#### A) LOCAL DE RECEPÇÃO

- Manter o local de recebimentos dos raízes na indústria sob uma forma limpa, sejam os pisos, as paredes e a maquinaria.

- Eliminar o trânsito de animais na área industrial, em qualquer época do ano.

- Eliminar o piso de terra. Este deverá ser lavável, seja em madeira, cimento ou similar.

- Garantir as águas pluviais e de esgoto, que estejam de acordo.

## 6. ROTULAGEM

### Informações Mínimas do Embalagem:

- Eliminar qualquer informação que induza a uso medicamentoso ou que atribua qualidades ou características nutritivas substanciais aquelas que realmente possuem;
- Eliminar qualquer informação que induza a uma falsa impressão de origem ou de procedência;
- Conter obrigatoriamente as seguintes informações:

#### - Painel Frontal

a) - Nome do produto e sua classificação, segundo as disposições da Res 1276 (Decreto Lei 966/66);

b) - Nome científico (Ilex paraguariensis);

c) - Marca;

#### 2 - Painel Lateral

a) - Nome do fabricante;

b) - Endereço completo do fabricante;

c) - Número do registro em órgão federal competente (Ministério da Saúde e IBAMA) para comercialização em todo território nacional ou Número de Registro Estadual (Secretaria de Estado da Saúde), quando a comercialização é exclusiva dentro do Estado;

d) - Peso líquido;

e) - Número do lote ou partida;

f) - Prazo de validade (Mês e ano);

g) - Indústria brasileira;

h) - As qualidades nutritivas da planta Ilex paraguariensis não poderão ser mencionadas no rótulo, devido as alterações nutritivas que ocorrem no produto na infusão, cumprindo o disposto na alínea b 1.

i) - Demais informações solicitadas pela legislação vigente.

## C) COMERCIALIZAÇÃO

- Os produtos só poderão ser expostos à venda ao consumidor devidamente embalados atendendo as disposições da presente Norma e Código de Defesa do Consumidor;

## 4. ANEXOS

### 4.1. - RESOLUÇÃO Nº. 33/77 DO MINISTERIO DA SAUDE

A Comissão Nacional de Normas e Padrões Para Alimentos, em conformidade com o disposto no Capítulo V, Artigo 28, do Decreto Lei Nº. 966, de 21 de Outubro de 1.966, resolve fixar normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano;

Especificamente para a planta Ilex paraguariensis, estão estabelecidos os tópicos fundamentais:

## 1. OBJETO

A presente Resolução estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, manipulação e distribuição de alimentos sem prejuízo de outras disposições de higiene e segurança estabelecidas para cada espécie de alimento;

## 2. DEFINIÇÕES

As normas gerais que trata esta Resolução abrangem os alimentos em geral, incluindo a matéria-prima alimentar e o alimento in natura, conforme definições do Capítulo I, Artigo 20, do Decreto Lei Nº. 966, de 21 de outubro de 1969;

## 3. REQUISITOS PARA MATÉRIA-PRIMA E ALIMENTO IN NATURA

### 3.1. HIGIENE AMBIENTAL NAS ÁREAS DE CULTIVO E PRODUÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA E DE ALIMENTO IN NATURA.

Para assegurar higiene ambiental nas áreas de cultivo e produção de matéria-prima e alimentos in natura, deverá-se-á:

3.1.1. Dar destino adequado aos objetos humanos e animais, devendo-se aplicar medidas especiais para evitar a contaminação da matéria-prima alimentar ou alimento in natura, especialmente daqueles que possam ser consumidos crus, a fim de evitar risco à saúde pública;

### 3.2. CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA OBTENÇÃO, PRODUÇÃO E ARMAZENAMENTO DE MATÉRIA-PRIMA E ALIMENTOS IN NATURA:

Para atender a condições sanitárias satisfatórias na obtenção, produção e armazenamento de matérias-primas e alimentos in natura, será observada a seguinte diretriz:

Deverão ser tomadas medidas para proteger a matéria-prima de contaminação por animais, insetos, aves e por elementos químicos ou microbiológicos ou por outras substâncias indesejáveis, durante a manipulação e a armazenagem. A natureza do produto e os métodos de colheita indicarão o tipo e o grau de proteção adquiridos.

#### 3.3.1. TRANSPORTE

Os meios de transporte da safra colhida ou da matéria-prima da área de produção, local de colheita ou armazenagem, deverão ser adequados aos fins a que se destinam e deverão ser de material e construção tais que permitam completa limpeza e possam ser mantidos limpos de modo que não constituam fonte de contaminação para o produto.

### 4.3. REQUISITOS DE HIGIENE NAS OPERAÇÕES

4.3.1. Sem prejuízo de requisitos adicionais e específicos de higiene que possam ser estabelecidos para determinados produtos, as operações de produção, as operações de produção, armazenagem e distribuição deverão atender aos seguintes requisitos mínimos de higiene:

b) Remover, frequentemente, o lixo dos locais de trabalho e dispor de recipientes apropriados para o mesmo;

c) Deverá ser tomadas as medidas necessárias para evitar a contaminação no preparo e o acondicionamento das suas dependências de insetos, roedores, pássaros ou outros animais selvagens.

e) Deverá ser evitada a presença de cães, gatos e outros animais domésticos nos locais onde o alimento seja manipulado ou armazenado.

Os empregados dos estabelecimentos deverão ser orientados para a conservação de sua saúde e deverão ser submetidos a exames médicos periódicos, tendo acesso à assistência de saúde de outra natureza, bem como outros tipos de doenças, principalmente as de natureza respiratória e as do aparelho digestivo, acometidas de caráter crônico.

j) A gerência do estabelecimento deverá impedir o acesso ao local de produção e armazenamento ao serviço médico, qualquer empregado suspeito de ser portador de enfermidade que possa ser transmissível ao alimento.

n) Deverá ser proibido comer, cuspir, mascar, goma ou fumo, e fumar nos locais em que se manipulam alimentos.

#### 4.4. PROCESSOS OPERACIONAIS E REQUISITOS DE PRODUÇÃO

##### 4.4.1. MANUSEIO DA MATÉRIA-PRIMA

a) A matéria-prima armazenada deverá ser mantida sob condições tais que a protejam contra contaminação e poluição.

b) A matéria-prima alimentar não poderá ser utilizada se apresentar contaminantes ou matérias estranhas que possam ser movidas em nível aceitável pelos processos normais.

##### 4.4.2. INSPEÇÃO E QUALIFICAÇÃO

Antes do processamento ou em fase conveniente do mesmo, a matéria-prima deverá ser obrigatoriamente examinada, classificada ou selecionada, para serem removidas as impróprias.

##### 4.4.5. EMBALAGEM DO PRODUTO FINAL

###### a) MATERIAL

Os materiais de embalagem devem ser armazenados e utilizados em condições higiénicas satisfatórias, não podendo, em nenhum caso, interferir com as características próprias do alimento ou torná-lo inadequado para a alimentação humana.

###### b) ACONDICIONAMENTO

O acondicionamento deve ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.

#### 4.5. PROGRAMA DE CONTROLE SANITÁRIO

É desejável que cada organização, em seu próprio interesse, destaque um empregado para supervisionar a higiene do estabelecimento e que tenha sob seus ordens auxiliares bem treinados no manejo de equipamentos de limpeza e dos métodos de desmontagem dos mesmos, e que estejam conscientes do significado de contaminação e dos riscos que ela representa. Nas áreas críticas, o equipamento e materiais deverão merecer atenção especial como parte do programa de higienização permanente.

#### 5. ESPECIFICAÇÕES DE PRODUTO ACABADO

Deverão atender às especificações baixadas ou que vierem a ser baixadas pela Comissão Nacional de Normas e Padrões Para Alimentos, inclusive no que tange à amostragem e métodos de análise.

##### 4.2 - LEI No. 6437 DE 20/08/77

Configura infração à legislação sanitária federal, estabelecida as sanções respectivas e da outras providências.

Em seu artigo 10 inciso XVIII estabelece infração sanitária:

"Fraudar, falsificar, ou adulterar alimentos inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos cosméticos, produtos higiênicos, dietéticos, sanitantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública".

**PENA** - Advertência, apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento.

#### 4.3 - RESOLUÇÃO CNMPA No. 12/78 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE

Integrado ao documento, foi destacado o item No. 12/24, referente a erva-mate:

##### 1 - DEFINIÇÃO

"**Erva-Mate**", ou simplesmente "**mate**", é o produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos das variedades do *Ilex paraguariensis*.

##### 2 - DESIGNAÇÃO

O produto é designado "**erva-mate**" ou "**mate**".

##### 3 - CLASSIFICAÇÃO

O mate, de acordo com a sua forma de apresentação, é classificado em:

- a) **Verde** - Quando ligeiramente tostado.
- b) **Queimado** - Quando tostado.
- c) **Chimarrão** - Quando no estado virgem, apenas dessecado.

##### 4 - CARACTERÍSTICAS GERAIS

O mate é constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos, convenientemente dessecados, ligeiramente queimados ou não, partidos ou moídos. A erva-mate não pode ser artificialmente colorida, esverdeada no todo ou em parte, alterada ou misturada com folhas ou hastes de outras variedades. O mate não deve ter cheiro de humidade e sabor anormal. O mate não deve apresentar-se em pó muito fino que subsista suspensão, quando feita a infusão. O mate deve ser constituído, no mínimo, de 70% de folhas.

##### 5 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Aspecto:** Folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos fragmentados secos.

**Cor:** Verde escura.

**Cheiro:** Próprio.

**Sabor:** Próprio.

#### 6 - CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

- Umidade, máximo, 10 % p/p
- Resíduo mineral fixo, máximo, 7 % p/p
- Resíduo mineral fixo em solução de Ácido Clorídrico a 10% v/v, máximo, 1,0 p/p
- Extrato aquoso, mínimo, 25% p/p
- Cafeína, mínimo, 0,7% p/p

#### 7 - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Conforme Portaria No. 01 / 87.

#### 8 - CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidade, parasitas e larvas.

#### 9 - ROTULAGEM

O rótulo deve trazer a denominação "Erva-Mate" ou "Mate", seguida da classificação.

#### 4.4. PORTARIA No. 01/87 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE

Estabelece os padrões microbiológicos para os produtos expostos à venda ou de alguma forma destinados ao consumo para as classes de alimentos.

A erva-mate *Ilex paraguayensis* enquadra-se na classe de alimentos IX do Anexo I, alínea "a" (produtos a serem consumidos após a adição de líquido com adição de calor - chá, café, mate e produtos de infusão).

Nesse sentido, os padrões microbiológicos estabelecidos na classe de alimentos IX são:

- Salmonelas: Ausência em 25 g.
- Coliformes Fecais: nmp (máximo) 10 / g.
- Bolores e Leveduras: (máximo)  $5 \times 10^3$  / g

#### 4.5. PORTARIA No. 118-N DE 12/11/92 DO IBAMA

O presidente substituto do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA, no uso das atribuições previstas nos artigos 24, da Estrutura Regimental, anexa ao Decreto No. 78, de 5 de abril de 1991, e 83, inciso XIV, do Regimento Interno do IBAMA, aprovado pela Portaria Ministerial No. 445, de 16 de agosto de 1989, e o disposto no Art. 12, da Lei 4771, de 15 de setembro de 1965, que instituiu o novo Código Florestal

#### RESOLVE:

Art. 1o. - As pessoas físicas ou jurídicas envolvidas na exploração, beneficiamento e/ou comercialização de erva-mate *Ilex paraguayensis* estão sujeitas ao que dispõe esta PORTARIA NORMATIVA, sem prejuízo de outras exigências legais.

Art. 2o. - A exploração da erva-mate deve obedecer à adoção de técnicas de condução e manejo, destinadas a maximizar a produção da massa foliar e a minimizar a ocorrência de ó prováveis danos aos envais, visando compatibilizar o rendimento sustentado com a preservação da espécie.

Parágrafo Único - O IBAMA poderá alterar, restringir ou suspender a exploração do que trata o caput deste artigo, caso venha a se constatar fatores que assim o determinem.

Art. 3o. - A comercialização de erva-mate bruta, sem elaboração ou beneficiamento, obedece os tipos e padrões da Classificação de Produtos de Erva-Mate, constantes do Anexo I desta PORTARIA NORMATIVA.

Parágrafo Primeiro - A comercialização de que trata o caput deste artigo quando destinada ao mercado interno deve ser efetuada em embalagem contendo a denominação de fabricação e nome da empresa IBAMA e a menção do nome, tipo e padrão do produto, sem prejuízo de outras exigências legais.

Parágrafo Segundo - A comercialização de que trata o caput deste artigo quando destinada ao mercado externo deve obedecer rigorosamente, além da legislação nacional, pertinente, aquela relativa às relações comerciais internacionais.

Art. 4o. - As pessoas físicas ou jurídicas envolvidas no beneficiamento e/ou comercialização da erva-mate, para a manutenção dos direitos decorrentes de seus registros no IBAMA, ficam obrigadas a fornecer ao IBAMA, anualmente, até o dia 15 de fevereiro, informações sobre consumo e produção, através de formulário específico e à disposição nas unidades do IBAMA.

Art. 5o. - Para fins de conversão, o volume de consumo de erva-mate bruta verde destinado à produção do produto beneficiado institui-se os parâmetros contidos na Tabela de Conversão constante do Anexo 2.

Parágrafo Primeiro - Os parâmetros de que trata o caput deste Artigo tem caráter elucidativo, devendo a relação real entre o produto bruto e o beneficiado ser ajustada de acordo com o processo industrial de cada empresa, bem como pelas variações decorrentes da época de colheita e idade dos envais.

Parágrafo Segundo - Admitir-se-á uma quebra de até 5% (cinco por cento) no processo de conversão da erva-mate bruta para erva-mate cancheada não padronizada.

Art. 6o. - Compete ao IBAMA exercer o controle e a fiscalização do disposto nesta PORTARIA NORMATIVA, isoladamente ou em conjunto com outras instituições, se for o caso.

Art. 7o. - O não cumprimento das normas estabelecidas nesta PORTARIA NORMATIVA sujeitará os infratores às sanções previstas na legislação pertinente.

Art. 8o. - Obedecidas as competências regimentais, os casos omissos serão resolvidos pela superintendência do IBAMA, onde houver ocorrido, ouvidos as demais Superintendências do IBAMA e outras instituições porventura envolvidas, bem como a Diretoria de Recursos Naturais Renováveis - DIREN / IBAMA, se for o caso.

Parágrafo Único - Da decisão tomada será dado conhecimento às superintendências e à DIREN.

Art. 9o. - Fica fazendo parte integrante desta PORTARIA NORMATIVA o Glossário de Termos Técnicos constante do Anexo 3.

Art. 10o. - Esta PORTARIA NORMATIVA entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se os Atos IBDF de No. 001/86 de 24 de janeiro de 1986, No. 002/86 de 13 de maio de 1986 e o Ato No. 003/86 de 15 de agosto de 1986, assim como as demais disposições em contrário.

ANEXO I: CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS DA ERVA-MATE

ORDEM PRODUTOS	METODO DE CLASSIFICAÇÃO	TIPOS	PADRÕES
01 Bruta Verde		BN	Folhas/Ramos inteiros
01 Cancheada Não Padronizada		CNP	Folhas/Ramos Secos-Trimizados Folhas/Paus Trimizados e Pó Resultante de Malhação ou Trituração
03 Cancheada Padronizada	Passada em Peneiras de Varão ou Cancha Furada	CP	(1) Com Até 30 % de Folhas
04 Cancheada Padronizada	Passada em Peneiras de Varão ou Cancha Furada	CE	(1) Com Até 6 % de Palhos
05 Beneficiada: Chimarrão	Passada nas Peneiras de Tela No. 14 a 20	PC	(1) 100 % de Folhas
06 Beneficiada: Chimarrão	Passada nas Peneiras de Tela No. 14 a 15	PU	(1) 50 % de Folhas (mín.) 50 % de Pó/Goma (máx.)
07 Beneficiada: Chimarrão	Passada nas Peneiras de Tela No. 10 a 50	(1)	(1) 70 % de Folhas (mín.) 30 % de Paus (máx.)
08 Beneficiada: Chimarrão	Passada nas Peneiras de Tela No. 10 a 50	PN	(1) 70 % de Folhas
09 Beneficiada: Chimarrão	Passada nas Peneiras de Tela No. 10 a 40	PNM	(2) 45 % de Folhas 10 % de Talinhos 20 % de Paus 20 % de Pó
10 Beneficiada: Chimarrão	Passada nas Peneiras de Tela No. 12 a 40	PMO	(1) 80 % de Folhas 10 % de Talinhos 10 % de Pó
11 Beneficiada: Chimarrão	Passada nas Peneiras de Tela No. 06 a 40	PNM	(3) 35 % de Folhas 25 % de Paus 25 % de Pó 15 % de Resíduos
12 Beneficiada: Chimarrão	Passada nas Peneiras de Tela No. 06 a 40	PNM	(4) 20 % de Folhas 40 % de Paus 25 % de Pó 15 % de Resíduos
13 Beneficiada: Chá	Passada nas Peneiras de Tela No. 06 a 20	PVE	(1) 100 % de Folhas
14 Beneficiada: Chá	Passada nas Peneiras de Tela No. 06 a 14	PVE	(2) 90 % de Folhas 10 % de Talinhos
15 Beneficiada: Chá	Passada nas Peneiras de Tela No. 06 a 20	PPE	100 % de Folhas
16 Beneficiada: Chá	Passada nas Peneiras de Tela	PPE	(2) 90 % de Folhas 10 % de Talinhos
17 Beneficiada: Chá	Passada nas Peneiras de Tela No. 06 a 14	PPE	(3) 75 % de Folhas 25 % de Talinhos

DECODIFICAÇÃO METODOS DE CLASSIFICAÇÃO

Peneira de Malha - Peneira de malha de varões com 1,5 mm entre varões e 50 mm entre malhas.

Peneira de Tela - Peneira de malha de tela com 06 a 50 malhas em cada 625 mm quadrados.

VARIAÇÕES PERMITIDAS NOS PADRÕES:

Até 5% para produtos exportáveis  
Até 10% para produto mercado nacional.

DECODIFICAÇÃO DOS TIPOS

CP	-	Cancheada Padronizada
BN	-	Bruta Verde
CNP	-	Cancheada Não Padronizada
CB	-	Cancheada Padronizada Semi-Elaborada
PC	-	Padrão Chile
PN	-	Padrão Nacional
PU	-	Padrão Uruguai
PNM	-	Padrão Novos Mercados
PMO	-	Padrão Mercados do Oriente
PVE	-	Padrão Chá Verde Exportação
PPE	-	Padrão Chá Tostado Exportação

DECODIFICAÇÃO DOS PADRÕES

(1), (2), (3) e (4) - Padrões Por Tipo de Produto.

ANEXO 2 - TABELA DE CONVERSÃO: CONSUMO DE ERVA-MATE BRUTA EM RELAÇÃO À PRODUÇÃO DE PRODUTO BENEFICIADO

ORDEM	QUANTIDADE (KG)	CONSUMO	ORDEM	QUANTIDADE (KG)	PRODUÇÃO
01	2,5 a 3,5	Erva-Mate Bruta Verde	01	1,0	Erva-Mate Cancheada Padronizada
02	2,5 a 3,5	Erva-Mate Bruta Verde	02	1,0	Erva-Mate Cancheada Não Padronizada
03	2,5 a 3,5	Erva-Mate Bruta Verde	03	1,0	Chimarrão
04	7,6	Erva-Mate Bruta Verde	04	1,0	Chá
05	30,3	Erva-Mate Bruta Verde	05	1,0	Pó Solúvel



## ANEXO 3: GLOSSÁRIO DE TERMOS TÉCNICOS

- 01 - **ARAPUCA OU BOLA:** Instalações constituídas de grades concêntricas e caixas de graduação de calor utilizado na secagem de erva-mate.
- 02 - **BARBAQUÁ:** Conjunto de instalações e equipamentos de secagem (arapuca, secador e esteira ou bole), utilização (canecheado) através do condutor que não permitem a ação direta da fumaça sobre as folhas de erva-mate.
- 03 - **CARUJO:** Conjunto rudimentar de instalações de secagem, com ação direta ao calor e fumaça sobre as folhas de erva-mate.
- 04 - **CHÁ MATE TOSTADO:** É o produto beneficiado constituído somente de folhas ou de folhas e de talinhos, triturados, tostados em equipamentos apropriados.
- 05 - **CHÁ MATE VERDE:** É o produto beneficiado, constituído somente de folhas, ou de folhas e de talinhos, triturados, conservando a cor de origem.
- 06 - **CHIMARRÃO:** É o produto beneficiado, caracterizando-se pela composição de paus, folhas, pó e goma, em percentuais variáveis destinado à degustação em cuia, conservando o paladar amargo.
- 07 - **CLASSIFICAR:** É o ato de determinar as características do produto segundo os sistemas ou métodos de classificação oficiais.
- 08 - **COLHEITA:** É a retirada de ramos e folhas das ervaíras mediante a poda normal ou através de equipamentos apropriados.
- 09 - **ELEMENTOS:** São os componentes materiais que integram o produto.
- 10 - **ERVAL:** É o povoamento consorciado de ervais nativos com outras espécies, ou plantado homogeneamente.
- 11 - **ERVA-MATE BENEFICIADA:** É o produto em que foi transformada a erva-mate cancheada, subdividindo-se em: chimarrão, chá mate verde, chá mate tostado, mate solúvel, tererê e outros derivados.
- 12 - **ERVAL DO LIMPO:** É aquele resultante da retirada das espécies com exceção da erva-mate.
- 13 - **ERVAL PLANTADO:** É aquele em que foi definido a espécie e o espaçamento, formando um povoamento homogêneo.
- 14 - **ERVAL SOMBREADO:** É aquele que se encontra sombreado através do consorciamento com outras espécies, resultante do raleamento do sub-bosque ou de adensamento em florestas homogêneas/heterogêneas.
- 15 - **ERVAL VIRGEM OU "EM SER":** É aquele que não sofreu ação direta ao homem.
- 16 - **ERVA-MATE CANCHEADA PADRONIZADA:** É a erva-mate cancheada não padronizada, submetida ao processo de peneiramento de paus e resíduos (casca e tiapo). Destina-se, como matéria-prima, às indústrias de beneficiamento.
- 17 - **ERVA-MATE CANCHEADA NÃO PADRONIZADA:** É a erva-mate bruta submetida ao processo de secagem, malhação, trituração ou cancheamento que constituem matéria-prima para indústrias de beneficiamento.

- 18 - **ERVA-MATE BRUTA:** É a erva-mate "in natura" constituída por folhas e ramos obtido pela ação da poda da ervaíra.
- 19 - **ERVA-MATE SEMI-ELABORADA:** É a erva-mate cancheada padronizada submetida ao processo de peneiramento para limitação dos palitos em 6%, destinada ao mercado externo.
- 20 - **FIAPO:** São fragmentos longitudinais de paus e pedúnculos resultantes de operação de cancheamento.
- 21 - **FOLHA:** São fragmentos resultantes da trituração do limbo (vide goma e pó).
- 22 - **GOMA:** É o produto resultante da pulverização das folhas colhida por peneiramento em tela de 50 malhas em cada 25 mm. (vide folha e pó).
- 23 - **MALHAÇÃO OU CANCHEAMENTO:** É o ato de malhar ou tritar as folhas de erva-mate após submetê-las à secagem.
- 24 - **MATE-DOCE:** É o chimarrão servido com açúcar, leite ou água.
- 25 - **MATE AROMATIZADO OU COM SABORES:** É o chá mate ou o concentrado, liofilizado ou não, com sabores e/ou aromas diversos obtidos por agregação de outros produtos.
- 26 - **MATE LIOFILIZADO:** É o chá mate concentrado em pó, obtido industrialmente de mate verde ou tostado através de processo de secagem e de eliminação de substâncias voláteis.
- 27 - **MATE SOLÚVEL:** É o chá mate concentrado, líquido ou em pó, obtido industrialmente de mate verde ou tostado.
- 28 - **PADRÃO OU TIPO:** É um conjunto de características pré-estabelecidas para determinado tipo de produto.
- 29 - **PADRONIZAR:** É o ato de determinar a quantidade de elementos no produto, segundo o padrão desejável.
- 30 - **PÓ:** É a matéria resultante da pulverização de folhas, pedúnculos e pedúnculos, em pilões ou moinhos, obtido por peneiramento em tela de 40 malhas a cada 25 mm quadrados (vide "folha" e "goma").
- 31 - **PODA:** Operação que consiste em retirar da ervaíra seus ramos e folhas.
- 32 - **PODA DE FORMAÇÃO:** Operação de retirada da rama (guia principal) no período juvenil da planta.
- 33 - **PODA DE REJUVENESCIMENTO:** É a operação de retirada de galhos comprometidos ou ainda a rebaixamento do fuste (tronco) visando melhor produção da ervaíra.
- 34 - **PROCESSADOR DE ERVA-MATE CANCHEADA PADRONIZADA:** Conjunto de equipamentos de peneiramento para retirada de paus e resíduos (casca e tiapos).
- 35 - **RAIDO:** Feixe de erva-mate elaborado após a poda visando facilitar o carregamento.
- 36 - **RAMA:** Ramos de folhagens de árvores ou quaisquer vegetal.

37 - **RAMOS:** Cada uma das divisões e sub-divisões do galho.

38 - **RESÍDUOS:** É o material composto de pó, fragmentos de folhas, pedúnculos das folhas e ramos.

39 - **SAPECO:** É o ato de submeter a erva-mate recém picada folhas e ramos, à ação rápida das chamas de uma fogueira ou fornalha, com a finalidade de eliminar o excesso de umidade (pré desidratção) e evitar o enegrecimento das folhas e a consequente perda de seu valor comercial.

40 - **SECADOR AUTOMÁTICO:** Sua principal diferença com o secador tradicional são as esteiras rotativas, que secam a erva-mate em espaço de tempo menor.

41 - **SECAGEM:** É o ato de desidratar a folha da erva-mate, a operação a ser feita logo após o sapeco.

42 - **TALINHOS:** São pecíolos ou pedúnculos das folhas.

43 - **TERERÉ:** Denominação dada tradicionalmente à erva-mate triturada e socada com grande percentagem de palitos/paus, servida, degustada com água fria.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- ABIA - Associação Brasileira da Indústria de Alimentos, Compêndio Legislativo - Revisão 5
- Compêndio da Legislação de Alimentos - Vol. 1/A:  
Resolução 12/78 CNIPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões Para Alimentos - M.S.)  
Decreto Lei No. 986/69 - Atualizado até 15/03/90.
- ATOS E PORTARIA DO IBAMA - Instituto Brasileiro do Meio Ambiente dos Recursos Naturais Renováveis:  
Portaria No. 118 - N, de 12/11/92
- COLETÂNEA DE ATOS EM VIGOR PERTINENTES À ATUAL LEGISLAÇÃO SANITÁRIA  
1.985
- EMATER - PR - Empresa Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural:  
Manual da Erva-Mate (Ilex paraguariensis St. Hill); - 1.985
- SESA - PR - Secretaria de Estado da Saúde do Paraná  
Norma Técnica Especial - Erva-Mate (Ilex paraguariensis) - 1.991.

(Anexo IV)

# DECRETO-LEI Nº 986 — DE 21 DE OUTUBRO DE 1969

## Institui normas básicas sobre alimentos

Os Ministros da Marinha de Guerra, do Exército e da Aeronáutica Militar, usando das atribuições que lhes confere o artigo 3º do Ato Institucional nº 16, de 14 de outubro de 1969, combinado com o § 1º do artigo 2º do Ato Institucional nº 5, de 13 de dezembro de 1968, decretam:

### CAPÍTULO I

#### Disposições Preliminares

Art. 1º — A defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no tocante a alimentos, desde a sua obtenção até o seu consumo, serão reguladas, em todo território nacional, pelas disposições deste Decreto-Lei.

Art. 2º — Para os efeitos deste Decreto-Lei considera-se:

I — **Alimento**: toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II — **Matéria-prima alimentar**: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III — **Alimento in natura**: todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;

IV — **Alimento enriquecido**: todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V — **Alimento dietético**: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais destinado a ser ingerido por pessoas sãs;

VI — **Alimento de fantasia ou artificial**: todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII — **Alimento irradiado**: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente do Ministério da Saúde;

VIII — **Aditivo intencional**: toda substância ou mistura de substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

IX — **Aditivo incidental**: toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento in natura e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda;

X — **Produto alimentício**: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, adicionado, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XI — **Padrão de identidade e qualidade**: o estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XII — **Rótulo**: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XIII — **Embalagem**: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XIV — **Propaganda**: a difusão, por quaisquer meios, de indicações e a distribuição de alimentos relacionados com a venda, e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento in natura, materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XV — **Órgão competente**: o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, congêneres, devidamente credenciados;

XVI — **Laboratório oficial**: o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, devidamente credenciados;

XVII — **Autoridade fiscalizadora competente**: o funcionário do órgão competente do Ministério da Saúde e dos demais órgãos fiscalizadores federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal;

XVIII — **Análise de controle**: aquela que é efetuada imediatamente após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo, é que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade;

XIX — **Análise fiscal**: a efetuada sobre o alimento apreendido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste Decreto-Lei e de seus Regulamentos;

XX — **Estabelecimento**: o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento in natura, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

### CAPÍTULO II

#### Do registro e do Controle

Art. 3º — Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da Saúde.

§ 1º — O registro a que se refere este artigo será válido em todo território nacional e será concedido no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a contar da data da entrega do respectivo requerimento, salvo os casos de inobservância dos dispositivos deste Decreto-Lei e de seus Regulamentos.

§ 2º — O registro deverá ser renovado cada 10 (dez) anos, mantido o mesmo número de registro anteriormente concedido.

§ 3º — O registro de que trata este artigo não exclui aqueles exigidos por lei para outras finalidades que não as de exposição à venda ou à entrega ao consumo.

Revisão 3

**Art. 14** — Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração "Contém Aromatizante. . .", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

**Art. 15** — Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de. . ." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

**Art. 16** — Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de. . ." seguido de declaração "Aromatizado Artificialmente".

**Art. 17** — As indicações exigidas pelos artigos 11, 12, 13 e 14 deste Decreto-Lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

**Art. 18** — O disposto nos artigos 11, 12, 13 e 14 se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimento.

**§ 1º** — Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico, deverão mencionar no rótulo a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

**§ 2º** — Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

**§ 3º** — As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser neles acondicionado.

**Art. 19** — Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

**Parágrafo único** — A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto expresso em linguagem de fácil entendimento.

**Art. 20** — As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

**Art. 21** — Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores às que realmente possuem.

**Art. 22** — Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por este Decreto-Lei e seus Regulamentos.

**Art. 23** — As disposições deste Capítulo se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

#### CAPÍTULO IV

##### Dos Aditivos

**Art. 24** — Só será permitido o emprego de aditivo intencional, quando:

- I — comprovada a sua inocuidade;

II — previamente aprovado pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;

III — não induzir o consumidor a erro ou confusão;

IV — utilizado no limite permitido.

**§ 1º** — A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos estabelecerá o tipo de alimento, ao qual poderá ser incorporado, o respectivo limite máximo de adição e o código de identificação de que trata o item VI, do artigo 11.

**§ 2º** — Os aditivos aprovados ficarão sujeitos à revisão periódica, podendo o seu emprego ser proibido desde que nova concepção científica ou tecnológica modifique convicção anterior quanto a sua inocuidade ou limites de tolerância.

**§ 3º** — A permissão do emprego de novos aditivos dependerá da demonstração das razões de ordem tecnológica que o justifiquem e da comprovação da sua inocuidade documentada, com literatura técnica e científica idônea, ou cuja tradição de emprego seja reconhecida pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

**Art. 25** — No interesse da saúde pública poderão ser estabelecidos limites residuais para os aditivos incidentais presentes no alimento: desde que:

I — considerados toxicologicamente toleráveis;

II — empregada a uma adequada tecnologia de fabricação do alimento.

**Art. 26** — A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos regulará o emprego de substâncias, materiais, artigos, equipamentos ou utensílios, suscetíveis de cederem ou transmitirem resíduos para os alimentos.

**Art. 27** — Por motivos de ordem tecnológica e outros julgados procedentes, mediante prévia autorização do órgão competente, será permitido expor à venda alimento adicionado de aditivo não previsto no padrão de identidade e qualidade do alimento, por prazo não excedente de 1 (um) ano.

**Parágrafo único** — O aditivo empregado será expressamente mencionado na rotulagem do alimento.

#### CAPÍTULO V

##### Padrões de Identidade e Qualidade

**Art. 28** — Será aprovado para cada tipo ou espécie de alimento um padrão de identidade e qualidade dispondo sobre:

I — denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico quando houver e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II — requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III — aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV — requisitos aplicáveis a peso e medida;

V — requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI — métodos de coleta de amostra, ensaio e análise do alimento.

**§ 1º** — Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

à aplicação do disposto no Decreto-Lei nº 785, de 25 de agosto de 1969.

**Art. 41** — Consideram-se alimentos corrompidos, adulterados, falsificados, alterados ou avariados os que forem fabricados, vendidos, expostos à venda, depositados para a venda ou de qualquer forma, entregues ao consumo, como tal configurados na legislação penal vigente.

**Art. 42** — A inutilização do alimento previsto no artigo 12 do Decreto-Lei nº 785, de 25 de agosto de 1969, não será efetuada quando, através análise de laboratório oficial, ficar constatado não estar o alimento impróprio para o consumo imediato.

**§ 1º** — O alimento nas condições deste artigo poderá, após sua interdição, ser distribuído às instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

**§ 2º** — Os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, expostos à venda em estabelecimentos de gêneros alimentícios, serão apreendidos, quando puderem ser destinados ao plantio ou a fins industriais.

**Art. 43** — A condenação definitiva de um alimento determinará a sua apreensão em todo o território brasileiro, cabendo ao órgão fiscalizador competente do Ministério da Saúde comunicar o fato aos demais órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, territoriais e do Distrito Federal, para as providências que se fizerem necessárias à apreensão e inutilização do alimento, sem prejuízos dos respectivos processos administrativo e penal, cabíveis.

**Art. 44** — Sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda devidamente protegidos.

## CAPÍTULO IX

### Dos Estabelecimentos

**Art. 45** — As instalações e o funcionamento dos estabelecimentos industriais ou comerciais, onde se fabrique, prepare, beneficie, acondicione, transporte, venda ou deposite alimentos ficam submetidos às exigências deste Decreto-Lei e de seus Regulamentos.

**Art. 46** — Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará.

**Art. 47** — Nos locais de fabricação, preparação, beneficiamento, acondicionamento ou depósito de alimentos, não será permitida a guarda ou a venda de substâncias que possam corrompê-los, alterá-los, adulterá-los, falsificá-los ou avariá-los.

**Parágrafo único** — Só será permitido, nos estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, quando o estabelecimento interessado possuir local apropriado e separado, devidamente aprovado pela autoridade fiscalizadora competente.

## CAPÍTULO X

### Disposições Gerais

**Art. 48** — Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura, aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos in natura, que:

I — tenham sido previamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde;

II — tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

III — tenham sido rotulados segundo as disposições deste Decreto-Lei e de seus Regulamentos;

IV — obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou àquelas que tenham sido declaradas no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado.

**Art. 49** — Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diversa daquela do alimento genuíno ou permitir por outra forma a sua imediata identificação.

**Art. 50** — O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos in natura ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente do Ministério da Saúde, segundo o critério a ser estabelecido em regulamento.

**Parágrafo único** — A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos disporá, através de Resolução, quanto às substâncias que poderão ser empregadas no fabrico dos produtos a que se refere este artigo.

**Art. 51** — Será permitido, excepcionalmente, expor à venda, sem necessidade de registro prévio, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado.

**§ 1º** — A permissão a que se refere este artigo deverá ser solicitada pelo interessado, que submeterá à autoridade competente a fórmula do produto e indicará o local e o tempo da duração da pesquisa.

**§ 2º** — O rótulo do alimento nas condições deste artigo deverá satisfazer às exigências deste Decreto-Lei e de seus Regulamentos.

**Art. 52** — A permissão excepcional de que trata o artigo anterior será dada mediante a satisfação prévia dos requisitos que vierem a ser fixados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

**Art. 53** — O alimento importado, bem como os aditivos e matérias-primas empregados no seu fabrico, deverão obedecer às disposições deste Decreto-Lei e de seus Regulamentos.

**Art. 54** — Os alimentos destinados à exportação poderão ser fabricados de acordo com as normas vigentes no país para o qual se destinam.

**Art. 55** — Aplica-se o disposto neste Decreto-Lei às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizadas no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos in natura.

**Art. 56** — Excluem-se do disposto neste Decreto-Lei os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

**Art. 57** — A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto neste Decreto-Lei e em seus Regulamentos, sendo a análise de controle efetuada obrigatoriamente, no momento do seu desembarque no País.

**Art. 58** — Os produtos referidos no artigo anterior ficam desobrigados de registro perante o órgão competente do Ministério da Saúde, quando importados na embalagem original.

Revisão 3

2.5



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO

PORTARIA Nº 1.428, DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993

O Ministro de Estado da Saúde, no uso de suas atribuições legais e considerando:

- que a Lei nº 8.080, de 19.09.90, que institui o Sistema Único de Saúde, estabelece a necessidade da melhoria da qualidade de vida decorrente da utilização de bens, serviços e ambientes oferecidos à população na área de alimentos, através de novos ordenamentos que regulam, no âmbito da saúde, as relações entre agentes econômicos, a qualidade daqueles recursos e o seu consumo ou utilização;

- que essa legislação estabelece o redirecionamento das ações de vigilância sanitária, com vistas a sua descentralização para os demais níveis das esferas de governo, através de instrumentos adequados ao seu integral exercício;

- que a Lei nº 6.437, de 20.08.77 e o Decreto nº 77.052, de 19.01.76, estabelecem a necessidade da responsabilidade técnica;

- que o estabelecido pelo Código de Defesa do Consumidor, com vistas à proteção da saúde do consumidor, responsabiliza os prestadores de serviços e produtores pelo fato do produto e do serviço;

- as deliberações da Audiência Pública, convocada através da Portaria DEIEN/SVS nº 058, de 17.05.93, publicada no D.O.U. de 31.05.93, realizada em 05.08.93;

que a prática da fiscalização sanitária de alimentos, base das ações de vigilância sanitária de alimentos, inserida nas ações de saúde, deve:

- integrar as ações de vigilância sanitária e as avaliações de risco epidemiológico dentro das prioridades locais, seguindo as determinações do Sistema Único de Saúde;
- utilizar a inspeção como instrumento da fiscalização sanitária, abrangendo o conjunto das etapas que compõem a cadeia alimentar, incluindo suas interrelações com o meio ambiente, o homem e seu contexto sócio-econômico;
- objetivar a proteção e defesa da saúde do consumidor, em caráter preventivo, através da prática da inspeção sanitária, como forma de assegurar as diretrizes aqui estabelecidas;

resolve:

Art. 1º Aprovar, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos" - COD-100 a 001.0001, as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" - COD-100 a 002.0001, e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos" - COD-100 a 003.0001 e COD-100 a 004.0001.

Art. 2º Determinar que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, em consonância com o estabelecido na presente Portaria.

Art. 3º Utilizar os instrumentos de controle na área de alimentos, na forma estabelecida, com vistas à integração com os demais Órgãos e Entidades que atuam nessa área, na defesa da saúde pública.

Art. 4º A implementação da presente Portaria dar-se-á na forma e nos prazos definidos no Cronograma apresentado.

Art. 5º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

HENRIQUE SANTILLO

**REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSPEÇÃO SANITÁRIA  
DE ALIMENTOS COD - 100 A 001.0001**

**1. OBJETIVO****1.1. OBJETIVO GERAL:**

Estabelecer as orientações necessárias que permitam executar as atividades de inspeção sanitária, de forma a avaliar as Boas Práticas para a obtenção de padrões de identidade e qualidade dos produtos e serviços na área de alimentos com vistas à proteção da saúde da população.

**1.2. OBJETIVO ESPECÍFICO:**

Avaliar a eficácia e efetividade dos processos, meios e instalações, assim como dos controles utilizados na produção, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimentos através do Sistema de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC) de forma a proteger a saúde do consumidor;

Avaliar os projetos de Qualidade das empresas produtoras e prestadores de serviços quanto à garantia da qualidade dos alimentos oferecidos à população;

NOTA: O Sistema de Avaliação por análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC) adotado refere-se à recomendação da Organização Mundial de Saúde (OMS).

**2. ABRANGÊNCIA:**

Se aplica a todos os Órgãos de Vigilância Sanitária nos níveis federal, estadual e municipal, nas atividades primárias, secundárias e terciárias em toda a cadeia alimentar.

**3. DEFINIÇÕES:**

Para efeito deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

**3.1. Inspeção Sanitária:** é o procedimento da fiscalização efetuado pela autoridade sanitária que avalia em toda a cadeia alimentar as Boas Práticas de Produção e/ou as Boas Práticas de Prestação de Serviços com vistas ao atingimento do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido através da verificação do cumprimento dos procedimentos previstos nos seus manuais, na utilização do Sistema de APPCC, e no atendimento à legislação sanitária. Orienta ainda a intervenção, objetivando a prevenção de agravos à saúde do consumidor no que se refere às questões sanitárias, inclusive quanto ao teor nutricional.

**3.2. Laudo de Inspeção:** peça escrita fundamentada técnica e/ou legalmente, no qual a autoridade sanitária que realizou a inspeção registra suas conclusões a partir da avaliação sobre o cumprimento da legislação em vigor e de Projetos de Garantia da Qualidade considerando as Boas Práticas em função do Padrão de Identidade e Qualidade, bem como as orientações e intervenções necessárias. A critério da autoridade sanitária, será solicitada a análise laboratorial específica, cujo resultado poderá contribuir para a conclusão do laudo de inspeção sanitária. Esse instrumento constituir-se-á no único documento de que se valerão as partes, a todos os efeitos posteriores que possam surgir.

**3.3. Cadeia Alimentar:** para efeito desta norma se entende cadeia alimentar como todas as atividades relacionadas à produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo de alimentos, considerando-se suas interações com o meio ambiente, o homem e seu contexto sócio-econômico.

**3.4. Sistema de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle - APPCC:** para efeito desta norma se entende como metodologia sistemática de identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação dos alimentos.

**4. PRINCÍPIOS GERAIS:**

-A Inspeção Sanitária, atividade desenvolvida pela Autoridade Sanitária devidamente credenciada pelo Serviço de Vigilância Sanitária, divide-se para efeito deste Regulamento em:

**Inspeção Programada:** é aquela regular e sistemática definida a partir de um planejamento conjunto do Serviço de Vigilância Sanitária e laboratório com o objetivo de estabelecer prioridades quanto ao enfoque de risco epidemiológico local e, conseqüentemente, o levantamento das necessidades financeiras, de pessoal, equipamentos e materiais, inclusive quanto ao apoio laboratorial, de forma a atender às demandas detectadas pelo risco epidemiológico.



DIRETRIZES PARA O ESTABELECIMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA ÁREA DE ALIMENTOS - COD - 100 A 902.9021.

I - CONCEITO

Boas Práticas são normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou de um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade deve ser avaliada através da inspeção e/ou da investigação. Aqui incluem-se também produtos tais como: as bebidas, aditivos, embalagens, utensílios e materiais em contato com alimentos.

II - ABRANGÊNCIA

-Esta norma se aplica a todos os estabelecimentos produtores e/ou prestadores de serviços na área de alimentos.

III - OBJETIVO GERAL

-Estabelecer as orientações necessárias para a elaboração das Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços de forma a alcançar o Padrão de Identidade e Qualidade de produtos e/ou serviços na área de alimentos.

IV - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

-Definir parâmetros de qualidade e segurança ao longo da cadeia alimentar.  
-Estabelecer procedimentos de obediência aos parâmetros definidos.

V - DIRETRIZES

-Informação aos Órgãos de Vigilância Sanitária quanto às práticas adotadas pelos estabelecimentos produtores e/ou prestadores de serviços na área de alimentos.  
-Avaliação das informações ao consumidor apresentadas pelos estabelecimentos produtores e/ou prestadores de serviços em relação aos aspectos da qualidade dos alimentos, incluindo o controle do teor nutricional, e da qualidade dos serviços quanto à proteção da sua saúde.  
-Avaliação dos controles de situações de risco à saúde do trabalhador.  
-Avaliação dos controles de situações de risco à saúde humana decorrente do ambiente.

VI - CONTEÚDO DO TRABALHO

-Consiste na apresentação de informações referentes aos seguintes aspectos básicos:

01. Padrão de Identidade e Qualidade - PIQ: compreende os padrões a serem adotados pelo estabelecimento.

02. Condições Ambientais - compreende as informações das condições internas e externas do ambiente, inclusive as condições de trabalho, de interesse da vigilância sanitária, e os procedimentos para controle sanitário de tais condições.

03. Instalações e Saneamento - compreende informações sobre a planta baixa do estabelecimento, materiais de revestimento, instalações elétricas e hidráulicas, serviços básicos de saneamento, e os respectivos controles sanitários.

04. Equipamentos e Utensílios - compreende as informações referentes aos equipamentos e utensílios utilizados nos distintos processos tecnológicos, e os respectivos controles sanitários.

05. Recursos Humanos - compreende as informações sobre o processo de seleção, capacitação e de ocupação, bem como o controle da saúde do pessoal envolvido com o processo de produção e/ou prestação de serviços na área de alimentos e do responsável técnico pela implementação da presente norma.

06. Tecnologia Empregada - compreende as informações sobre a tecnologia usada para obtenção do padrão de identidade e qualidade adotado.

07. Controle de Qualidade - compreende as informações sobre os métodos e procedimentos utilizados no controle de todo o processo.

08. Garantia de Qualidade - compreende as informações sobre a forma de organização, operacionalização e avaliação do sistema de controle de qualidade do estabelecimento.

09. Armazenagem - compreende as informações sobre a forma de armazenamento dos produtos visando garantir a sua qualidade e os respectivos controles sanitários.

10. Transporte - compreende as informações referentes ao tipo de

Inspeção Especial: é aquela exigida por um determinado evento que teve como consequência, um agravo ao consumidor e/ou trabalhador com vistas a determinar e intervir na causa dos efeitos prejudiciais à saúde humana.

Em vista da impossibilidade de sua programação, a Vigilância Sanitária reserva em seu planejamento um percentual de disponibilidades para atender esse tipo de ação.

-No estabelecimento das prioridades aqui definidas considerar-se-á o diagnóstico epidemiológico local contemplando o perfil sócio-econômico entre outros aspectos da sua população, tais como, a produção agropecuária, as principais atividades industriais e mercantis, e a própria infra-estrutura dos Serviços de Vigilância Sanitária.

-Cada Serviço de Vigilância Sanitária deverá dispor das informações estabelecidas no item anterior, de forma a organizar-se em termos de recursos humanos, considerando os aspectos multidisciplinares da área de alimentos, a estrutura física (instalações, viatura, equipamentos e materiais em geral), infra-estrutura laboratorial necessária e um sistema de informações, e, assim, estabelecer as bases para a programação de suas ações preventivas.

-Caberá ao Serviço de Vigilância Sanitária, em resposta às reclamações dos consumidores, informações dos serviços de saúde ou de setor produtivo ou mercantil a determinação do tipo de inspeção a ser adotado.

#### 5. PROCEDIMENTOS:

Os procedimentos da inspeção deverão obedecer ao "Manual de Inspeção".

#### 6. ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS QUANTO A RECURSOS HUMANOS, EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PARA INSPEÇÃO:

-O Serviço de Vigilância Sanitária deverá possuir recursos humanos, em quantidade e qualidade, de forma a atender às necessidades locais quanto ao risco epidemiológico.

-O Serviço de Vigilância Sanitária deverá dispor de instrumentos, ferramentas, equipamentos e meios de locomoção necessários ao atingimento dos objetivos da atividade.

#### 7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: =

-A avaliação que objetivará a proteção da saúde do consumidor usará como critério a identificação de fatores de risco e, conseqüentemente, a prevenção através da intervenção oportuna.

-Os resultados dessa avaliação deverão constar em laudo de inspeção.

-Os critérios de avaliação serão baseados nas seguintes referências:

- ..Informe epidemiológico ou Código Estadual ou Municipal de Saúde;
- ..Boas Práticas X Sistema de Avaliação de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- ..Padrão de Identidade e Qualidade de produto e/ou serviço;
- ..Manual de Inspeção;
- ..Legislação Sanitária;
- ..Código de Defesa do Consumidor.

#### 8. LAUDO DE INSPEÇÃO:

-O laudo de inspeção, enquanto instrumento legal, deve ser elaborado com apoio da legislação, por profissional habilitado, com o necessário resguardo ético, desde que, não acarrete prejuízo à saúde pública.

-O laudo de inspeção deve ser mantido em triplicata. O original e uma cópia do documento ficarão em poder do Serviço de Vigilância Sanitária que realizou a inspeção, como acervo histórico do estabelecimento; a outra cópia será encaminhada ao responsável pelo estabelecimento inspecionado.

- ..As informações que deverão constar do laudo de inspeção são as seguintes:
- ..Informações administrativas e legais do estabelecimento;
- ..Motivo da Inspeção;
- ..Comprovação do cumprimento da legislação;
- ..Certificação para o comércio internacional;
- ..Denúncia ou suspeita quanto à qualidade de produto e/ou serviço;
- ..Avaliação de risco com as orientações e intervenções pertinentes inclusive quanto às orientações ao consumidor.

NOTA: O detalhamento das informações sobre procedimentos de inspeção será objeto do "Manual de Inspeção".

condições de transporte dos produtos visando garantir a sua qualidade e os respectivos controles higiênicos sanitários.

11. Informações ao Consumidor - compreende as informações a serem repassadas ao Consumidor capazes de orientá-lo na forma de utilização do produto e/ou do serviço.

12. Exposição/Comercialização - compreende as informações sobre as normas de exposição do produto e/ou utilização no comércio e o necessário controle higiênico sanitário.

13. Desinfecção/Desinfestação - compreende o plano de sanitização utilizado e a forma de seleção dos produtos usados pelos estabelecimentos.

#### VII - DISPOSIÇÕES GERAIS:

##### .Quanto aos Órgãos Gestores de Vigilância Sanitária

-As propostas de Boas Práticas deverão ser apresentadas ao órgão de Vigilância Sanitária em conjunto com as propostas de PIQ's de produtos e/ou serviços correspondentes, em conformidade com o presente Regulamento, nos casos de quaisquer solicitação referente a produtos e/ou serviços na área de alimentos.

-Sempre que achados clínicos ou o resultado de pesquisa ou estudos específicos, investigação epidemiológica demonstrarem a ocorrência de dano à saúde devido a produtos, procedimentos, equipamentos, utensílios, deve-se intervir no sentido de proibir o uso/comercialização imediata do produto, modificar os procedimentos e substituir equipamentos e utensílios, se for o caso, tendo a saúde do consumidor como fundamento e a saúde do manipulador de alimentos como fator limitante.

-As Boas Práticas de Fabricação e/ou Prestação de Serviços, quanto aos aspectos técnicos, em relação do Sistema APPCC e, legais, em relação às infrações à Legislação Sanitária, serão avaliadas durante a realização da inspeção pela Autoridade Sanitária com a consequente emissão do Laudo de Inspeção.

-As Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de alimentos serão oferecidas pelo estabelecimento, como instrumento principal de inspeção, à Autoridade Sanitária para o exercício dessa ação.

-Os Serviços de Vigilância Sanitária articular-se-ão com as Associações Industriais e Comerciais que atuam na área de alimentos, Ministério Público, Órgãos e Entidades de Defesa do Consumidor e outros órgãos visando a implementação da Presente Portaria.

-Os Serviços de Vigilância Sanitária articular-se-ão com os Conselhos de Classe visando a implementação da responsabilidade técnica de profissionais que atuam na área de alimentos.

##### .Quanto aos Estabelecimentos Produtores e Prestadores de Serviços de Alimentos.

-Os estabelecimentos Produtores e Prestadores de Serviços de Alimentos deverão elaborar e implementar as Boas Práticas de Fabricação e as Boas Práticas de Prestação de Serviços de Alimentos de acordo com esta Norma e apresentá-la às Autoridades Sanitárias para que sirvam de guia nas Inspeções Sanitárias.

-Na impossibilidade de a empresa atender uma ou mais dessas diretrizes, caberá à Vigilância Sanitária local estabelecer as orientações necessárias justificando-as e registrando-as. Tais orientações deverão ser comunicadas ao órgão gestor competente dentro do SUS, com vistas a garantir a manutenção das normas sanitárias em vigor.

-Empresas públicas, fundações, administração direta ou indireta, também estão sujeitas a estas normas.

-Os estabelecimentos prestadores de serviços na área de alimentos proporão PIQ's de acordo com suas especificações, juntamente com as Boas Práticas correspondentes.

##### .Quanto à Responsabilidade Técnica

-A Responsabilidade Técnica - RT é aqui entendida como a exercida por agentes definidos nos termos do Decreto nº 77.052 de 19.01.76, observados os itens XIX, XXV e XXVI da Lei 6437, de 20.08.77.

-O exercício da Responsabilidade Técnica deve ser feito no sentido de atender às exigências legais a que se refere o item anterior, e, ainda, outros requisitos básicos que norteiam o presente documento, tais como:

- .compreensão dos componentes do Sistema APPCC;
- .capacidade de identificação e localização de Pontos Críticos de Controles (PCCs) em fluxogramas de processos;
- .capacidade de definir procedimentos, eficazes e efetivos, para os controlos dos PCCs;
- .conhecimento da ecologia de microrganismos patogênicos e deterioradores;
- .conhecimento da toxicologia alimentar;
- .capacidade para selecionar métodos apropriados para monitorar (PCCs), incluindo estabelecimento de planos de amostragem e especificações;
- .capacidade de recomendar o destino final de produtos que não satisfaçam aos requisitos legais.

-Os estabelecimentos deverão ter um responsável pelas técnicas utilizadas por local de prestação de serviço.

-Para que o Responsável Técnico possa exercer a sua função ele deve contar com autoridade e competência para:

- .elaborar as Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Prestação de Serviços na área de alimentos;
- .responsabilizar pela aprovação ou rejeição de matérias-primas, insumos, produtos semi-elaborados e produtos terminados, procedimentos, métodos ou técnicas, equipamentos ou utensílios, de acordo com normas próprias estabelecidas nas Boas Práticas de Fabricação, e Boas Práticas de Prestação de Serviços na área de alimentos.
- .avaliar a qualquer tempo registros de produção, inspeção, controle e de prestação de serviços, para assegurar-se de que não foram cometidos erros, e se esses ocorreram, que sejam devidamente corrigidos e investigadas suas causas;
- .supervisionar os procedimentos de fabricação para certificar-se de que os métodos de produção e de prestação de serviços, estabelecidos nas Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Prestação de Serviços na área de alimentos estão sendo seguidos;

- .adotar métodos de controle de qualidade adequados, bem como procedimentos a serem seguidos no ciclo de produção e/ou serviço que garantam a identidade e qualidade dos mesmos;
- .adotar o método de APPCC - Avaliação de Perigos e Determinação de Pontos Críticos de Controle, para a garantia de qualidade de produtos e serviços.

Quanto aos Parâmetros de Segurança e Respetivos Procedimentos.

-Os parâmetros de segurança e respectivos procedimentos devem estar respaldados em referências técnicas e legais.

Referências Bibliográficas Legais:

- Constituição Federal
- Lei Orgânica da Saúde - SUS - Lei 8080, DE 19.09.1990
- Lei de Defesa do Consumidor - Lei 8078, de 11.09.1990
- Decreto 986, de 21.10.1969
- Lei 6437, de 20.08.1977
- Lei 77.052, de 19.01.76
- Resolução nº 11/77 - CNMPA

Técnicas:

-Manual de Boas Práticas de Fabricação para Indústria de Alimentos - Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA

-Normas Técnicas "CODEX ALIMENTARIUS".

**REGULAMENTO TÉCNICO PARA O ESTABELECIMENTO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ's) PARA PRODUTOS NA ÁREA DE ALIMENTOS COD - 100 A 999.9991**

I - CONCEITO:

Conjunto de atributos que identifica e qualifica um produto na área de alimentos.

II - OBJETIVO GERAL:

Estabelecer a metodologia para elaboração de PIQ's.

Definir a estratégia para oficializar, após avaliação, as propostas de PIQ's encaminhadas pelos estabelecimentos.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Definir a forma de: avaliar o Padrão de Identidade e Qualidade do Produto com vistas à proteção da saúde do consumidor, avaliar as Normas de Boas Práticas de Produção em relação ao PIQ, avaliar o Sistema de Garantia da Qualidade adotada pelo estabelecimento em relação as Boas Normas de Produção e o PIQ.

Classificar os estabelecimentos produtores na área de alimentos, em relação aos perigos à saúde do trabalhador, usuário, consumidor e/ou possibilidade de contaminação do alimento.

#### IV - ABRANGÊNCIA:

Esta norma se aplica a todos os estabelecimentos produtores na área de alimentos.

#### V - DEFINIÇÕES:

Para efeitos desta Portaria, são adotadas complementarmente as seguintes definições:

**Produto:** é qualquer alimento, aditivo, embalagem e outras substâncias, equipamentos, utensílios e materiais destinados a entrar em contato com alimentos;

**Alimento:** é qualquer substância, destinada ao consumo humano, seja processada, semi-processada ou em seu estado natural, incluídas as bebidas, goma de mascar e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

**Aditivo Alimentar:** é qualquer substância que não se consome normalmente como alimento, nem que se usa normalmente como ingrediente típico do alimento, com ou sem valor nutritivo, cuja adição intencional ao alimento com finalidade tecnológica (inclusive sensorial) na fabricação, elaboração, embalagem, empacotamento, transporte ou armazenamento, leve, ou de certa forma, espera-se que possa levar (direta ou indiretamente), a que ele mesmo ou seus subprodutos cheguem a ser um complemento do alimento ou afetem suas características.

**Embalagem:** é o material que está em contato direto com alimentos destinado a contê-los, desde sua produção até sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agentes externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações.

**Equipamentos:** é aquele em contato direto com alimentos que se utiliza durante a elaboração, funcionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta denominação os recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, aparelhagem, acessórios, válvulas, utensílios e similares.

#### VI - CONTEÚDO:

Os padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na área de alimentos deverão conter:

a) **Designação:** é a denominação do produto e deverá estar associada à classificação/categoria a qual pertence.

b) **Classificação:** compreende a diferenciação entre grupos de características idênticas em função das suas particularidades, previamente definidas, com base em conceitos técnicos ou comerciais.

c) **Descrição do processo tecnológico:** compreende informações sobre a tecnologia empregada nas etapas da cadeia alimentar destacando principalmente os Pontos Críticos de Controle.

d) **Requisitos/Caracterização:**

. **Composição:** indica a composição característica do produto.

. **Ingredientes obrigatórios:** ingredientes que o produto obrigatoriamente deve conter.

. **Ingredientes opcionais:** ingredientes que podem ser opcionalmente adicionados ao produto sem descaracterizá-lo.

. **Características sensoriais:** características sensoriais próprias do produto (aspecto, sabor, odor, textura etc)

. **Características físico-químicas:** especificação que o produto deve apresentar.

. **Acondicionamento:** características que devem apresentar a embalagem do produto para assegurar a devida proteção e integridade do alimento.

e) **Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:**

**Aditivos:** deverá ser indicado o tipo de aditivo, mencionada a função, o nome e a quantidade máxima utilizada.

**Coadjuvante de tecnologia/elaboração:** deverão ser indicados os coadjuvantes e a quantidade máxima tolerada no produto final mencionado o nome do coadjuvante e a finalidade de uso.

f) **Contaminantes:**

**Resíduos de Agrotóxicos (praguicidas):**

Quando for o caso deverá ser fixada a quantidade máxima que poderá permanecer no produto final.

**Resíduos de drogas veterinárias:**

Quando for o caso deverá ser fixada a quantidade máxima que poderá permanecer no produto final.

**Resíduos dos aditivos dos ingredientes:**

Deverão ser estabelecidas as quantidades permitidas de aditivos que foram agregados aos ingredientes e permanecem no produto final, mesmo sem terem sido adicionados aos mesmos.

Contaminantes inorgânicos:  
Deverão ser indicados os contaminantes inorgânicos e seus limites máximos.

Outros contaminantes:  
Deverão ser indicados outros contaminantes possíveis segundo o produto e seus limites máximos.

g) Critérios macroscópicos, microscópicos e microbiológicos:  
Deverão ser cumpridas as normas específicas.

h) Pesos e Medidas: Nota: deverão ser cumpridas as normas específicas do Órgão competente (INMETRO).

i) Rotulagem: Deverão ser cumpridas as normas específicas.

j) Métodos de Análise: Deverão ser indicados os métodos de análises para a determinação dos parâmetros que permitam verificar as características físico-químicas, os parâmetros macroscópicos, microscópicos e microbiológicos do produto, baseados em métodos internacionalmente aceitos.

k) Amostragem: Deverá ser indicado em cada norma, o método de amostragem baseado em métodos internacionalmente aceitos.

l) Informação para o Consumidor: Deverão ser apresentadas informações fundamentadas referentes a:

- . teor nutricional
- . prazo de validade
- . condições ideais de utilização e conservação
- . cuidados na reutilização
- . impropriedade para o consumo

NOTA: Toda informação ao consumidor, seja no rótulo, propaganda etc., deverá ser previamente submetida ao Serviço de Vigilância Sanitária, para avaliação e deliberação.  
Nenhuma informação de rótulo, propaganda etc., pode ser enganosa ao consumidor, nem ressaltar como vantagem propriedades intrínsecas ao produto.

m) Definições: Deverão ser definidos outros termos, se for o caso, que melhor permitam a total compreensão da proposta

n) Projeto Industrial  
.SubProjeto da Qualidade

- Sistema da Garantia de Qualidade
- Manual das Boas Práticas
- Programa de Proteção à Saúde do Trabalhador
- Sistema de armazenagem, transporte, utilização, comercialização, inclusive importação e exportação
- Programa de atendimento ao consumidor
- Sistema de seleção e qualificação profissional
- Sistema de avaliação e controle.

NOTA: Deverão ser mantidos registros de controle sistêmico dos pontos críticos, de forma a permitir a avaliação pela inspeção oficial, da eficácia e efetividade do sistema de garantia da qualidade adotado pelo estabelecimento.

## VII - DISPOSIÇÕES GERAIS:

-As propostas de Padrão de Identidade e Qualidade para produtos na área de alimentos, devidamente assinadas pelo Responsável Técnico pela sua elaboração e/ou implementação deverão ser apresentadas, em conjunto com as propostas de boas práticas sanitárias, à Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS/MS), através dos Serviços de Vigilância Sanitária Estaduais, com vistas à sua divulgação, através do Diário Oficial da União (D.O.U) como proposta provisória, sujeitas à avaliação no prazo previsto.

-A avaliação das propostas de PIQ's a que se refere o item anterior, possibilitará questionamentos, devidamente fundamentados, por parte dos interessados. Caso não haja questionamento, e, sendo aprovada pela SVS/MS, o PIQ será considerado como Padrão Nacional para o produto específico após decurso do prazo estabelecido.

-Nos casos em que a SVS julgar a necessidade de pesquisas posteriores, estas serão solicitadas ao(s) interessado(s) no sentido de desenvolver estudos junto a instituições de ensino e/ou pesquisas. As conclusões dos trabalhos deverão ser apresentadas à SVS/MS para avaliação final e, caso atendidos os questionamentos, publicação em D.O.U.

### REGULAMENTO TÉCNICO PARA O ESTABELECIMENTO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ's) PARA SERVIÇOS NA ÁREA DE ALIMENTOS - COD - 100 A 004.0001

#### I - CONCEITO:

Conjunto de atributos que identifica e qualifica um serviço na área de alimentos.

#### II - OBJETIVO GERAL:

Estabelecer a metodologia para elaboração de PIQ's.

Definir a estratégia para oficializar, após avaliação, as propostas de Padrão encaminhadas pelos estabelecimentos.

### III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Definir a forma de: avaliar o Padrão de Identidade e Qualidade do Serviço com vistas à proteção da saúde do usuário.

- Avaliar o Sistema de Garantia da Qualidade adotada pelo estabelecimento, em relação as Boas Normas de Prestação de Serviços e o PIQ.

- Classificar os estabelecimentos prestadores de serviços na área de alimentos, em relação aos perigos à saúde do trabalhador, usuário, consumidor e/ou possibilidade de contaminação do alimento.

### IV - ABRANGÊNCIA

Esta norma se aplica a todos os estabelecimentos prestadores de serviços na área de alimentos.

### V - DEFINIÇÕES

Para efeito desta Portaria, são adotadas complementarmente as seguintes definições:

- Serviços: São atividades desenvolvidas em toda a cadeia alimentar, relacionadas, direta ou indiretamente, com a saúde através do alimento, matéria-prima alimentar ou insumos alimentares com um determinado objetivo de produção, conservação, transporte, armazenagem e fracionamento, transformação, utilização, distribuição, comercialização, incluindo importação e exportação.

- Serviços relacionados Diretamente à saúde na Área de Alimentos: São estabelecimentos que desenvolvem ações de promoção, proteção e recuperação da saúde humana através do alimento.

- Serviços Relacionados Indiretamente com a Saúde: São estabelecimentos que desenvolvem ações de apoio nas etapas intermediárias na cadeia alimentar.

- Garantia da Qualidade: É a comprovação da eficácia e da efetividade do Sistema de Garantia da Qualidade adotado pelo estabelecimento produtor e/ou prestador de serviços, quanto aos controles higiênico-sanitários e nutricional. Esse sistema deve ser avaliado considerando, inclusive a sua forma de organização, operacionalização e avaliação.

### VI - CONTEÚDO

Os padrões de identidade e Qualidade para Serviços na área de Alimentos deverão conter:

a) DESIGNAÇÃO (Denominação da Prestação de Serviços): É a denominação oficial do serviço constante nos documentos legais da constituição da empresa.

A designação deverá estar associada à classificação do serviço.

b) CLASSIFICAÇÃO: Compreende a diferenciação entre grupos de características idênticas em função das suas particularidades, previamente definidas, com base em conceitos técnicos ou comerciais

c) DESCRIÇÃO: Compreende informações sobre a designação que caracteriza o serviço ou serviços e procedimentos consequentes

d) CARACTERIZAÇÃO: Indica a caracterização do serviço.

1) Condições Obrigatórias: aquelas que o serviço obrigatoriamente deve dispor para qualificá-la.

2) Condições Opcionais: aquelas que o serviço dispõe opcionalmente sem que o descaracteriza.

#### 3) PROJETO INDUSTRIAL SUB PROJETO DA QUALIDADE

- Sistema da Garantia da Qualidade em Saúde

- Manual das Boas Práticas

- Programa de Proteção à Saúde do Trabalhador

- Sistema de armazenagem, transporte e utilização de insumos

- Programa de atendimento ao consumidor

- Sistema de seleção e qualificação profissional

4) Definições: deverão ser definidos outros termos, se for o caso, que melhor permitam a total compreensão da proposta.

5) Sistema de Avaliação e Controle: deverão ser mantidos registros do controle sistêmico dos pontos críticos, de forma a permitir a avaliação pela inspeção oficial, na eficácia e efetividade do sistema de garantia da qualidade adotado pelo estabelecimento.

### VII - DISPOSIÇÕES GERAIS:

As propostas de padrão de Identidade e Qualidade para serviços na área de alimentos serão previamente avaliadas por instituições de ensino e/ou pesquisa, devidamente credenciadas para este fim, pelo Órgão de Vigilância Sanitária. Essas instituições emitirão laudo técnico, com enfoque de risco à saúde, em toda a cadeia alimentar, que servirá de base ao estabelecimento das Boas Práticas.

A avaliação das propostas de PIQ's, a que se refere o item anterior, será feita com o enfoque de risco à saúde considerando as seguintes características de propriedade:

- . higiênico-sanitárias
- . saúde do trabalhador
- . condições ambientais
- . conversão do valor nutricional do produto quando for o caso
- . relação com o consumidor/usuário

Estas propostas deverão ser apresentadas ao Órgão de Vigilância Sanitária por ocasião do pedido de autorização de funcionamento dos estabelecimentos prestadores de serviços acompanhadas dos respectivos laudos da Instituição credenciada, nos termos dos parágrafos anteriores bem como das respectivas propostas de Boas Práticas.

Os serviços de Vigilância Sanitária, estaduais e municipais, estabelecerão normas necessárias ao cumprimento do estabelecido nos itens anteriores.

#### CRONOGRAMA DE IMPLEMENTAÇÃO

##### 1. Planejamento (até fevereiro de 1994)

Financiamento (previsão para 1994)  
Levantamento de informações (RH, Recursos Materiais e Laboratórios)  
Estabelecimento de parâmetros  
Articulação (quem, como, para que)  
Organização dos serviços: Elaboração de manuais  
Credenciamento de instituições de ensino e/ou pesquisa para avaliação de propostas de PIQ's  
Definição de critérios para credenciamento  
Credenciamento  
Programa de ação

##### 2. Discussão com Estados - Processo de descentralização e encaminhamento de projetos - Março/1994

##### 3. Organização dos serviços e programas de ação nos níveis estadual e municipal - Março/Julho/1994

- 3.1. Capacitação de pessoal de VISA no SUS
- 3.2. Infra-estrutura laboratorial
- 3.3. Estabelecimento do sistema de informação
- 3.4. Aquisição de instrumentos de inspeção

##### 4. Execução - Programa de Inspeção

##### 5. Supervisão e Avaliação

##### Disposições Gerais:

As empresas produtoras e prestadoras de serviço terão um prazo máximo de 270 dias, a contar da data de publicação da presente Portaria, para a devida adequação.

#### CÓDIGO PARA IDENTIFICAÇÃO

##### 100 . Vigilância Sanitária

- A - Alimento
- B - Medicamentos
- C - Cosméticos
- D - Saneantes
- E - Correlatos
- F - Agrotóxicos
- G - Ambiente
- H - Saúde do Trabalhador
- I - Portos, Aeroportos e Fronteira

##### 001 . Inspeção

001.0001. 1ª Norma de Inspeção

##### 002 . Boas Práticas

002.0001. 1ª Norma de Boas Práticas



003 . Produtos

003.0001. 1ª Norma de Produtos (PIQ)

004 . Serviço

004.0001. 1ª Norma de Serviço

005 . Investigação

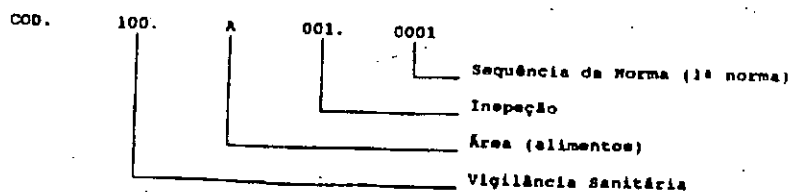
005.0001. 1ª Norma de Investigação

**OBJETIVO:**

Caracterizar:

Vigilância Sanitária  
Área da Vigilância Sanitária  
Ação da Vigilância Sanitária  
Sequência da Norma

**Exemplo**



(Of. nº 242/93)

(Anexo V)



Luque, 04 de setiembre de 1996.-

Sres.:

**Américan Electric**

La Rioja 1610 - km 9

3380 - Eldorado (Misiones)

Atn. Sr. Jorge Machado

De mi consideración:

Mediante la presente quiero agradecerle la propuesta de negocio de la empresa Netherland Bros de Curitiba Brasil, que nos hizo llegar mediante fax y comunicaciones telefónicas. El equipo directivo de nuestra empresa ha estado evaluando esta propuesta, especialmente el último fax en el que se solicita apoyo para el desarrollo de la red de servicios autorizados, marketing, etc..

Como conclusión de este análisis, quiero destacar la preocupación por los detalles y la seriedad de la propuesta realizada por Netherland Bros, pero nuestra empresa no está en condiciones de brindar apoyo para los desarrollos requeridos.

Quedo a su disposición para cualquier consulta que considere conveniente y aprovecho la oportunidad para saludarlo muy atentamente.

Agustín J. Rexach

# Netherland Bros

Comércio e Exportação de Produtos Manufaturados Ltda.

Netherland/Bross  
Com. Exp. de Prod. Manufat. Ltda  
Rua Mateus Leme, 885/03,  
80530-010 Centro Cívico Curitiba,  
Paraná,  
BRASIL

Curitiba, 6 de setembro de 1996.

AMÉRICAN ELECTRIC - Dreon  
Att. Sr. Jorge Machado  
La Rioja 1610 - km 9  
3380 - Eldorado (Misiones)  
Fax: 00-54-751-23370

Prezado Senhor,

Vimos reiterar nosso interesse em receber o mais breve possível os procedimentos solicitados em nosso fax de 26 de agosto de 1996.

Informamos que as empresas de Serviços Autorizados estão interessadas na prestação de serviços, bem como produtos concorrentes argentinos estão entrando no mercado sendo portanto o momento ideal para a comercialização.

Atenciosamente,  
  
Luiz Marcos Hollanda  
Lienge / Netherland Ltda.

cc. Arquiteto Carlos Boero  
fax # 0054- 7 5229179

**Netherland Bros**

Comércio e Exportação de Produtos Manufaturados Ltda.

Netherland/Bros  
Com. Exp. de Prod. Manufat. Ltda  
Rua Mateus Leme, 885/03,  
80530-010 Centro Cívico Curitiba,  
Paraná,  
BRASIL

Curitiba, 19 de setembro de 1996.

TO : FIBALTEX S.A.  
Av. Sr. SAMUEL PRUCZANSKI  
BUENOS AIRES 1075  
POSADAS MISSIONES  
Fax: 00-54-752 22736

Prezado Senhor,

Em resposta por meio desta, pedimos as  
confirmações de preços FOB e CIF em Curitiba  
para os itens em anexo. São embalados os jeans e qual a ma  
qualidade do tecido?  
- quantos metros contém cada peça?  
- peso e volume de cada peça?

Tais informações são necessárias para a elaboração do orçamento para  
comparar o custo de transporte.

Sem mais no momento, colocamos na sua disposição.

p/ Luiz Marcos Hollanda  
Gerente / Netherland Ltda.

# Netherland Bros

Comércio e Exportação de Produtos Manufaturados Ltda.

Netherland/Bross  
Com. Exp. de Prod. Manufat. Ltda  
Rua Mateus Leme, 885/03,  
80530-010 Centro Cívico Curitiba,  
Paraná,  
BRASIL

Curitiba, 10 de outubro de 1996.

AMÉRICAN ELECTRIC - Drean  
All. Sr. Jorge Ramon Machado

Fax: 00-54-751-23370

Prezado Senhor,

Vimos por meio desta, comunicar que o teste efetuado na Refricenter onde  
ouve o espanamento da rosca da porca durante a desmontagem, não ocorreu na porca  
mas sim no eixo do motor, o que atrasou o início do teste da centrifuga pois o mesmo foi  
enviado para tornearia a fim de refazer a rosca no eixo.

Isto acarreta atraso na comercialização, junto as lojas que contactamos.

COM RELAÇÃO AO FRETE:

A empresa que contactamos somente agora nos informou que não opera frete  
internacional.

Portanto estamos contatando com outra empresa e recomeçando a  
composição de custos novamente.

Fomos informados que a transportadora chilena ASTUDILHO e HIJOS vem  
efetuando bons serviços entretanto não conseguimos contacta-los. se o SR MACHADO  
puder faze-lo, agradeceremos.

Pedimos também, contactar com transportadoras argentinas, pois estas tem  
um custo de frete menor e se estas operam entre a Argentina e o Brasil.

# Netherland Bros

Comércio • Exportação de Produtos Manufaturados Ltda.

Também considerar lotes de compra com 150 unidades de lavadoras, por exemplo, ou seja, lotes de carga que não completem a carga de um caminhão para sabermos qual o custo do frete nesta condições.

Sem mais no momento, estamos a sua inteira disposição,

Atenciosamente,

  
Luiz Marcos Hollanda  
Liengo / Netherland Ltda.

cc. Arquiteto Carlos Boero  
fax # 0054- 7 5229179

(Anexo VI)



GOVERNO DO ESTADO



PARANÁ

GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ

SEJU

SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E DA CIDADANIA



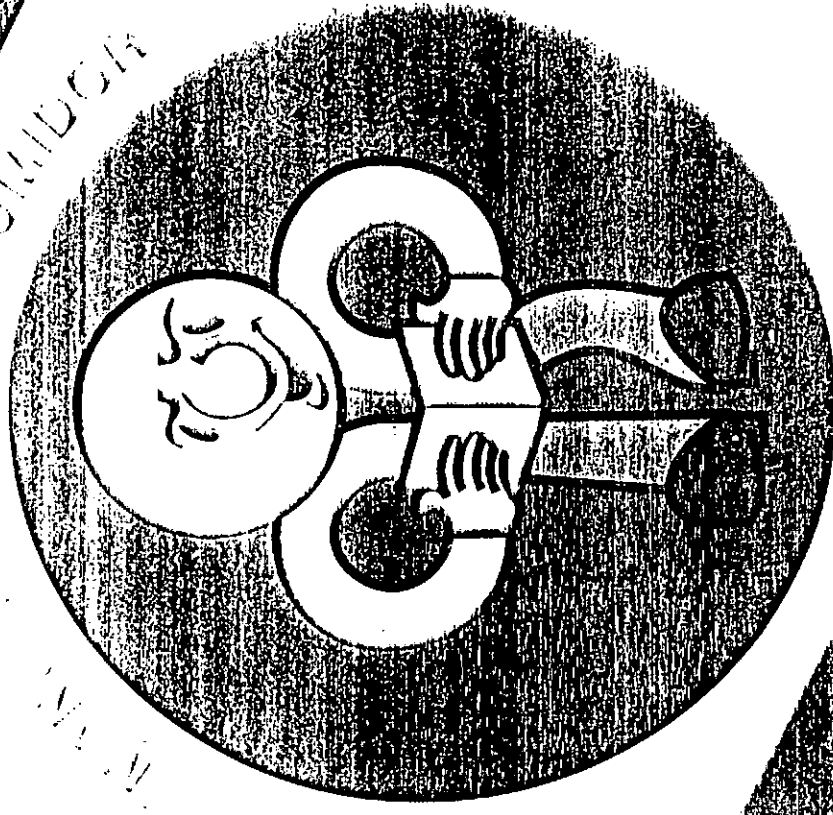
PR 1000

COORDENADORIA ESTADUAL DE PROTEÇÃO  
E DEFESA DO CONSUMIDOR

Av. Francisco Tavares, 2723 - Centro - Curitiba - Paraná - 80030-000  
Fone: (41) 324-1234 - Fax: (41) 324-1235

SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA E DA CIDADANIA

PROTEÇÃO AO CONSUMIDOR



PR 1000/78

COORDENADORIA ESTADUAL DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR

# ÍNDICE

1	APRESENTAÇÃO.....	11
2	DIREITOS FUNDAMENTAIS DO CONSUMIDOR.....	12
3	DIREITOS DO CONSUMIDOR.....	13
4	O QUE É PROCON.....	14
5	ÓRGÃOS QUE DEFENDEM O CONSUMIDOR.....	15
6	CUIDADOS ESSENCIAIS.....	15
7	PRODUTOS ELETRODOMÉSTICOS.....	16
11	MÓVEIS.....	19
14	ROUPAS.....	20
15	LÂMPADAS.....	24
15	GÁS.....	26
16	VEÍCULOS.....	27
19	VENDAS A DOMICÍLIO.....	28
20	CONTRATOS.....	29
24	SERVIÇOS GERAIS.....	30
26	MUDANÇAS.....	31
27	AGÊNCIAS DE EMPREGADAS DOMÉSTICAS.....	34
28	ESTACIONAMENTOS.....	36
29	BANCOS.....	38
30	SEGUROS.....	42
31	ESCOLAS.....	43
34	SERVIÇOS PÚBLICOS.....	43
36	TELEFONE.....	45
38	ALIMENTOS.....	46
42	PRODUTOS CONGELADOS.....	47
43	PRODUTOS PRÉ-EMBALADOS.....	47
43	LEITE.....	
45	CARNE.....	
46	PEIXES.....	
47	EVITE PROBLEMAS.....	
47	ESTABELECIMENTOS.....	

GOVERNADOR DO ESTADO DO PARANÁ  
JAIME LERNER

SECRETÁRIO DE ESTADO DA  
JUSTIÇA E DA CIDADANIA  
EDSON LUIZ VIDAL RIBEIRO

COORDENADOR ESTADUAL DO  
PROCON / PR  
JAIME SCHMITT KREUSCH

## APRESENTAÇÃO

O PROCON DO PARANÁ, dando prosseguimento às suas ações de orientação a todos os consumidores, apresenta o seu MANUAL DO CONSUMIDOR com o objetivo único de conscientizar e esclarecer a população sobre seus direitos no ato de consumir.

Ao editar este manual, o PROCON DO PARANÁ oferece à comunidade acesso a informações, que possibilitem exercer com firmeza a cidadania, um dos pontos fundamentais das diretrizes e princípios de atual administração do Governador Jaime Lerner.

Assim, a Secretaria de Estado da Justiça e da Cidadania, através do Secretário Edson Luiz Vidal Pinto e desta Coordenadoria de Proteção e Defesa do Consumidor vem, de forma constante, buscando informar a todos os consumidores, tendo como meta final a melhoria na qualidade de vida de nossa população e o respeito ao consumidor.

JAIME SCHMITT KREUSCH  
COORDENADOR DO PROCON/PARANÁ

## **DIREITOS FUNDAMENTAIS DO CONSUMIDOR**

Reconhecidos mundialmente pela International of Consumers Union (IOCU) e pela Organização das Nações Unidas (ONU).

### **DIREITO À SEGURANÇA**

Garantia contra produtos ou serviços que possam se nocivos à vista ou à saúde.

### **DIREITO À ESCOLHA**

Opção entre vários produtos e serviços com qualidade satisfatória e preços competitivos.

### **DIREITO À INFORMAÇÃO**

Conhecimento dos dados indispensáveis sobre produtos ou serviços para uma decisão consciente.

### **DIREITO À SER OUVIDO**

Os interesses dos consumidores devem ser levados em conta pelos governos no planejamento e execução das políticas econômicas.

### **DIREITO À INDENIZAÇÃO**

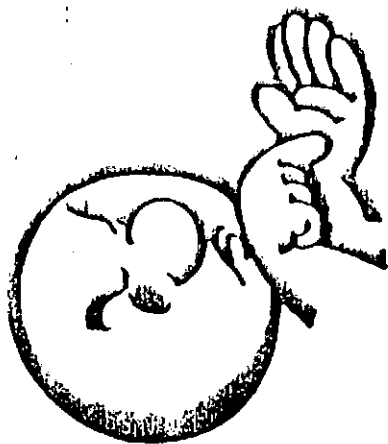
Reparação financeira por danos causados por produtos ou serviços.

### **DIREITO À EDUCAÇÃO PARA O CONSUMO**

Meios para o cidadão exercer sua função no mercado.

### **DIREITO À UM MEIO AMBIENTE SAUDÁVEL**

Defesa do equilíbrio ecológico para melhorar a qualidade de vida agora e preservá-la para o futuro.



#### DIREITOS DO CONSUMIDOR

- TODO O CONSUMIDOR TEM DIREITO À SUA LIBERDADE NO ATTO DE CONSUMIR.
- NENHUM CONSUMIDOR SERÁ OBJETO DA EXPLORAÇÃO DO LUCRO FÁCIL.
- TODO O CONSUMIDOR TEM DIREITO À ESCOLHA DA QUALIDADE E PREÇO DO QUE DESEJA CONSUMIR, SEM PRESSÃO POR PARTE DO PODER ECONÓMICO.
- TODO O CONSUMIDOR TEM DIREITO À ESPECULAÇÃO DE PREÇO NO MERCADO.
- A LIBERDADE DE ESCOLHA É UM DIREITO DO CONSUMIDOR.
- É DIREITO DO CONSUMIDOR RECEBER TODAS AS INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO E ÀS CONDIÇÕES DE COMPRA.
- NINGUÉM PODERÁ SER OBRIGADO A ASSINAR QUALQUER DOCUMENTO DE COMPRA QUE NÃO SEJA COMPREENSÍVEL OU QUE ESTEJA EM BRANCO.

#### QUEM DEFENDE O CONSUMIDOR?

Diversos órgãos governamentais e entidades da sociedade civil estão envolvidos direta ou indiretamente com a defesa, a proteção e a conscientização do cidadão - consumidor. No entanto, o Governo do Paraná, através da Secretaria de Estado da Justiça e da Cidadania, oferece para defender o cidadão - consumidor a Coordenadoria Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor - PROCON/PR.

#### O QUE É O PROCON?

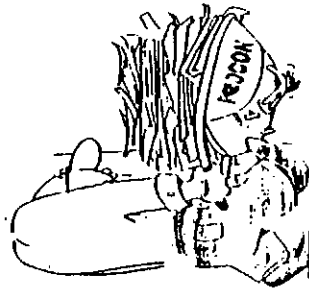
É um órgão que tem como objetivo informar e orientar o consumidor sobre seus direitos e deveres, proporcionando assim, sua defesa contra práticas lesivas surgidas das relações de consumo, junto aos estabelecimentos comerciais, industriais, prestadores de serviços e órgãos públicos.

#### COMO FUNCIONA O PROCON?

O PROCON recebe, analisa, avalia, soluciona, como também encaminha às entidades pertinentes as reclamações, denúncias, sugestões ou consultas realizadas pelos cidadãos - consumidores. Além disso, desenvolve campanhas, operações conjuntas com órgãos de fiscalização, distribui folhetos e cartilhas, realiza exposições e palestras em empresas, promove alertas em comunidades, prestando assim, um serviço de conscientização, que estimula a criação de órgãos de defesa do consumidor em todos os municípios do Paraná.

#### COMO UTILIZAR OS SERVIÇOS DO PROCON?

O PROCON atende por telefone, por carta ou pessoalmente. Mas é fundamental que o consumidor junte toda a documentação que puder (nota fiscal, recibos, contratos, certificados de garantia, cartões de cobrança, carnês e comprovantes em geral) para que fique bastante caracterizado o prejuízo causado, facilitando assim, sua solução ou encaminhamento.



#### O PROCON É UM ÓRGÃO FISCALIZADOR?

Sim. O PROCON pode aplicar as sanções administrativas previstas no artigo 56 do Código de Defesa do Consumidor. Além disso, o PROCON/PR, também atua como intermediário en-

tre quem faz a reclamação e os estabelecimentos ou órgãos reclamados, procurando a melhor solução ou acordo. O PROCON dispõe de dois apoios fundamentais: o do Ministério Público, através da Promotoria de Defesa do Consumidor, e o dos órgãos de fiscalização específica, que investigam e apuram as infrações relativas à economia fiscal e crimes contra a administração pública.

#### **SOBRE QUAIS ASSUNTOS PODE-SE RECLAMAR AO PROCON?**

O PROCON orienta sobre quaisquer problemas que envolvam consumo de bens ou prestação de serviços. As áreas em que atua são as seguintes:

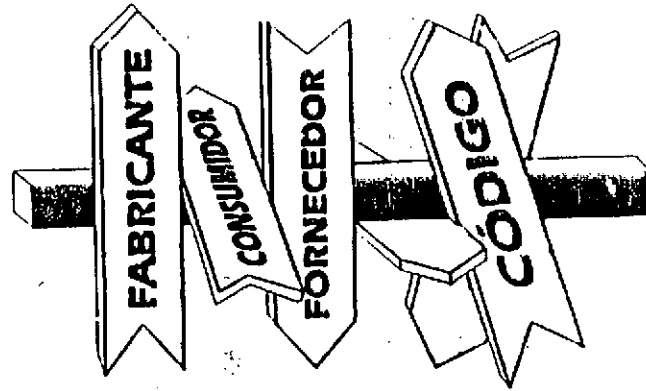
- ALIMENTAÇÃO: qualidade e quantidade dos produtos, higiene dos estabelecimentos etc.
- SAÚDE : medicamentos, convênios, serviço médico, hospitalar e odontológico, cosméticos, institutos de beleza, produtos de limpeza etc.
- HABITAÇÃO: locação, condomínio, compra e venda de imóveis.
- PRODUTOS: qualidade de eletrodomésticos, veículos, relógios, roupas, materiais de construção, brinquedos, etc.
- SERVIÇOS: telefone, escolas, serviços públicos, assistência técnica, contratos, consórcios, cartões de crédito, cursos livres e serviços autônomos em geral.

#### **ONDE FUNCIONA O PROCON?**

Na rua Francisco Torres, 272, Curitiba - Paraná - CEP. 80.060-130 -  
Telefones: (041) 1512 - Fax: 264-5958.

#### **ÓRGÃOS QUE DEFENDEM O CONSUMIDOR**

- ADOC - ASSOCIAÇÃO DE DEFESA E ORIENTAÇÃO DO CONSUMIDOR
- DELCON - DELEGACIA DE CRIMES CONTRA A ECONOMIA POPULAR
- IPEN/PR - INSTITUTO DE PESOS E MEDIDAS
- JUIZADO ESPECIALIZADO DE PEQUENAS CAUSAS
- OUVIDORIA GERAL DO ESTADO
- PROMOTORIA DE DEFESA DO CONSUMIDOR
- SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
- SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE/VIGILÂNCIA SANITÁRIA
- SUNAB - SUPERINTENDÊNCIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO



### QUAL DEVE SER A ATITUDE BÁSICA DO CONSUMIDOR?

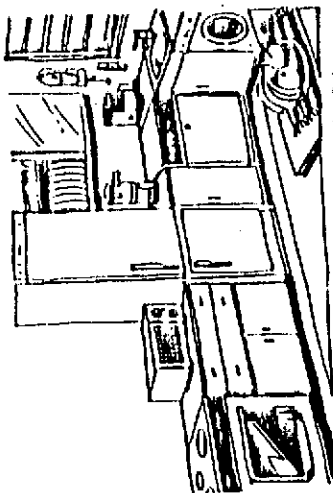
O consumidor deve evitar o consumismo. Isto é, querer comprar tudo o que vê, sem pensar na necessidade ou oportunidade de compra. Isso significa planejar os gastos de acordo com o orçamento doméstico, para não assumir dívidas que não poderá pagar, e pesquisar nas lojas, as várias existentes, para descobrir o menor preço do produto desejado. Não ter vergonha de pechinchar. O consumidor deve também prestar atenção na qualidade dos produtos que compra, não se deixando influenciar pela propaganda ou pelos vendedores. Antes de comprar, informe-se com parentes e amigos sobre a qualidade, durabilidade e funcionamento dos produtos desejados.

### COMO FAZER A MELHOR ESCOLHA DE UM PRODUTO?

Em primeiro lugar, ele deve ser adequado às suas necessidades. Não adianta comprar um belo sofá, se ele não couber em sua sala, por exemplo. Em segundo lugar, é preciso levar em consideração a relação entre o preço e a qualidade. Nem sempre o mais barato é a melhor opção. Às vezes, é preferível comprar um produto de preço médio e qualidade razoável do que um mais barato que lhe poderá custar transtornos.

### COMO ENCARAR A PROPAGANDA?

O principal objetivo da publicidade é induzir o consumidor a comprar determinado produto ou serviço. Para isso, ao mesmo tempo em que fornece informações úteis e verdadeiras, procura "enfeitar" o produto para torná-lo mais atraente, utilizando técnicas sofisticadas de manipulação dos desejos dos consumidores em geral. Portanto, é preciso ter uma atitude crítica diante da propaganda, não se deixando levar pelo primeiro apelo emocional.



### QUE CUIDADOS TER NA HORA DA COMPRA DE UM ELETRODOMÉSTICO?

#### VOCÊ DEVE OBSERVAR OS SEGUINTE ASPECTOS:

- Compare os preços, marcas e seus respectivos modelos, testando o funcionamento e o desempenho do aparelho;
- Solicite ao vendedor demonstração de como manuseá-lo e informações gerais sobre o produto e a garantia (prazo, itens que são cobertos, etc.);
- Verifique o tamanho interno e externo e também a voltagem (110 ou 220 V), que deve ser a mesma de sua residência;
- Escolhido o produto, procure saber se ele existe em estoque, quais são as cores e os prazos de entrega;
- Finalmente, exija a nota de pedido, na qual, deverá constar: modelo, marca, cor, valor e data de entrega. Se for levar o aparelho no ato da compra, exija a nota fiscal e guarde a via do pedido até receber o aparelho para verificar se os dados coincidem.

### TODO O ELETRODOMÉSTICO DEVE ESTAR EMBALADO NA HORA DA COMPRA?

Todos os produtos novos devem estar embalados com certificado de garantia e instruções de uso. Se isso não ocorrer, você tem o direito de recusar o produto e deve procurar o gerente da loja.

**O QUE FAZER SE, NO MOMENTO DE DESEMBALAR, VOCÊ CONSTATAR QUE O PRODUTO ESTÁ AVARIADO OU NÃO É DA COR ESCOLHIDA?**

Se o produto estiver avariado ou em desacordo com o pedido e a nota fiscal, recuse-se a recebê-lo e entre imediatamente em contato com o gerente da loja.

**TUDO ELETRODOMÉSTICO TEM GARANTIA?**

Todo produto possui garantia fornecida pelo fabricante contra defeitos de fabricação, embora isso não seja obrigatório por lei. Para ter direito à garantia, porém, o consumidor deve guardar o certificado e a nota fiscal de compra e, durante a vigência da garantia, utilizar somente os serviços das oficinas autorizadas pelo fabricante. Se o consumidor utilizar oficinas não credenciadas durante esse prazo, corre o risco de perder o direito à garantia.

**O QUE FAZER QUANDO O DEFEITO NÃO FOR SANADO PELA OFICINA AUTORIZADA DENTRO DO PRAZO DE GARANTIA DE COMPRA?**

Continue exigindo da autorizada a solução do problema sem qualquer ônus. Se mesmo assim o problema não for solucionado, entre em contato com a gerência técnica do fabricante do produto.

**QUAL A FORMA MAIS CORRETA DE CANCELAR UMA COMPRA QUANDO A LOJA NÃO CUMPRE O COMPROMISSO?**

Para evitar a possibilidade de qualquer cobrança futura, o cancelamento deve ser feito da seguinte forma:

1 - Escrever uma carta com o máximo de detalhes, descrevendo a compra (número da nota fiscal ou do pedido, data, produto, marca, preço, etc.), o problema (por exemplo, prazo de entrega não cumprido pela loja), as tentativas de solução e, finalmente, a intenção de cancelar o pedido de compra, tendo em vista o não cumprimento do contrato por parte do estabelecimento, não esquecendo de solicitar a devolução de qualquer quantia paga, reajustada;

2 - Dirigir-se a qualquer Cartório de Registro de Títulos e Documentos e pedir que a carta seja enviada como notificação. **IMPORTANTE:** quando o consumidor obtém o cancelamento

de compra, desde que por irresponsabilidade comprovada do comerciante (como no caso da não entrega do produto), não lhe cabe arcar com despesa alguma. As lojas costumam argumentar que a emissão da nota fiscal obriga o pagamento do imposto de Circulação de Mercadorias (ICMS) e tentam cobrar do consumidor. Essa justificativa é incorreta, pois o comerciante emite a nota fiscal só quando a mercadoria sai da loja. Portanto, não havendo entrega, não há emissão de nota fiscal.

**QUAL A DIFERENÇA ENTRE A OFICINA AUTORIZADA E UMA ESPECIALIZADA?**

A oficina autorizada é credenciada pelo fabricante, o que garante a qualidade de peças originais e do serviço. A especializada, ou comum, não tem concessão de serviços e nenhuma garantia do fabricante. Fique atento para essa diferença. Em ambos os casos, exija nota fiscal dos serviços prestados, com discriminação de peças e mão-de-obra, além da garantia.

**QUAIS SÃO OS ELETRODOMÉSTICOS QUE DEVEM SER INSTALADOS POR OFICINAS AUTORIZADAS?**

Entre os aparelhos que necessitam de instalação estão o freezer, a máquina de lavar, o fogão e alguns modelos de aparelhos de som. Qualquer um deles só poderá ser desembalado e instalado por um técnico, gratuitamente.

**AO SOLICITAR UM ORÇAMENTO DE CONserto SEM COMPROMISSO, O CONSUMIDOR PAGA A VISITA?**

Uma vez terminada a garantia, a visita é normalmente cobrada. Contudo se o consumidor concordar com o orçamento e autorizar a execução do serviço no ato, a oficina poderá cobrar apenas o valor orçado, isentando-o do pagamento da visita. É bom lembrar que há diferença de valores nas taxas conforme a oficina.

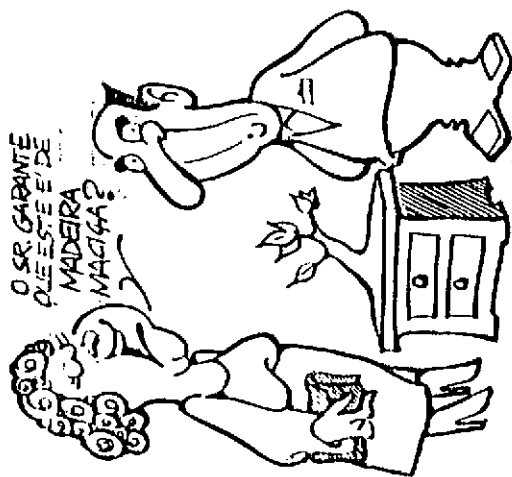
**VALE A PENA OPTAR POR SERVIÇO COM PEÇA RECONDICIONADA?**

O uso de peças recondicionadas, em de novas, deve eviden-



temente baratear o preço de um conserto. porém, as oficinas não garantem uma peça recondicionada. pois, pode durar pouco, mas devem garantir o serviço. Cabe a você decidir, em cada situação, o que é mais conveniente.

## MÓVEIS



### QUE CUIDADOS O CONSUMIDOR DEVE TER NA ESCOLHA DE MÓVEIS?

Além de percorrer várias lojas para pesquisar preços e condições de pagamento, é preciso dar atenção aos seguintes pontos:

- **TAMANHO:** evite comprar móveis que não caberão em sua casa. Meça o espaço de que você dispõe e compare-o com as medidas do móvel na loja. Leve em consideração o espaço para abrir portas e passagens;
- **ESTRUTURA E MATERIAIS:** não se deixe levar apenas pela aparência e saiba exatamente qual o material usado na construção do móvel e no seu acabamento.
- **RESISTÊNCIA:** teste a resistência do móvel de acordo com sua finalidade (sente-se, deite-se, apoie-se, etc).

### O QUE DEVE CONSTAR DO PEDIDO DO MÓVEL?

Você deve exigir que na hora do pedido constem:

- a - discriminação detalhada de cada produto escolhido, inclusive com o nome do fabricante;
- b - o prazo de entrega;
- c - o preço à vista de cada produto;
- d - o preço à prazo e a forma de pagamento escolhida, isto é, o número de parcelas;

e - a data de vencimento das prestações;

f - o valor do sinal e o saldo restante;

g - se a loja possui os móveis em estoque;

h - data da montagem e especificação de quem o fará (loja ou fábrica);

i - o prazo de garantia fornecido pelo fabricante;

j - especificações dos itens cobertos pela garantia.

#### COMO AGIR QUANDO A LOJA NÃO CUMPRE O PRAZO DE ENTREGA?

Entre imediatamente em contato com a loja para saber o motivo da demora e marcar um novo prazo de entrega. Se a culpa do atraso for do fabricante, fale com este e peça informações sobre a entrega.

#### O CONSUMIDOR TEM DIREITO DE CANCELAR A COMPRA QUANDO O PRAZO DE ENTREGA NÃO É CUMPRIDO?

Sim. O consumidor deve notificar a loja através de Cartório de Registro de Títulos e Documentos, solicitando o cancelamento e informando que os pagamentos serão suspensos, uma vez que a mercadoria não foi entregue. O dinheiro já pago deverá ser devolvido com correção. Há lojas que cobram taxa de cancelamento, mas isto é descabido no caso, pois quem não cumpriu o contrato foi a própria loja. Também não podem descontar o ICMS (art. 35, inciso III, do CDC).

#### COMO AGIR QUANDO A LOJA GUARDA OS MÓVEIS COMPRADOS ATÉ O CONSUMIDOR SOLICITAR A ENTREGA E, APÓS A SOLICITAÇÃO, A ENTREGA NÃO SE EFETIVAR?

A loja que oferece esse tipo de serviço apenas se compromete a entregá-lo dentro de um prazo longo, a pedido do consumidor. Este deve, portanto, ler o contrato com a máxima atenção antes de assiná-lo e exigir que se façam anotações completas no pedido. Geralmente a loja deve ser comunicada do pedido de entrega de 15 a 30 dias antes da data em que se pretenda receber a mercadoria. Caso a entrega não se efetive, o interessado precisa notificar a loja através de Cartório de Registro de Títulos e Documentos, comunicando a suspensão do pagamento. Se a cobrança for bancária, é importante procurar o gerente do banco, apresentar-lhe cópia da notificação

e solicitar-lhe colaboração. Se esse recurso não der resultado, denunciar a loja na Delegacia de Polícia, e entrar com ação judicial.

#### O QUE FAZER SE A FIRMA NÃO MANDAR MONTADORES?

Não toque na mercadoria e ligue para o gerente ou proprietário da loja pedindo providências.

#### QUE ATITUDE TOMAR QUANDO OS MONTADORES DANIFICAREM (QUEBRAS OU RISCOS) AOS MÓVEIS?

Peça imediatamente que suspendam a montagem e exija que a loja troque o móvel.

#### EXISTE ASSISTÊNCIA TÉCNICA PARA MÓVEIS?

As lojas geralmente mantêm contato com assistência técnica dos produtos que comercializam. Basta o consumidor comunicar-se com o gerente ou proprietário e solicitar esses serviços.

#### O QUE OBSERVAR NA HORA DA ENTREGA DO PRODUTO?

Compare os itens discriminados na nota do pedido com o produto entregue e com a nota fiscal. Se os dados da nota fiscal não conferirem com o produto, solicite na hora a correção da nota, pois ela é a garantia do produto. Se o produto estiver em desacordo com o discriminado na nota do pedido e na nota fiscal, recuse a entrega e exija a troca do produto. Porém, se decidir ficar com o que foi entregue, peça uma nota fiscal adequada, pois do contrário poderá perder a garantia.

#### E SE, APÓS ENTREGA, VOCÊ PERCEBER QUE O PRODUTO ESTÁ COM DEFEITO?

É sempre melhor examinar a mercadoria no momento da entrega. Porém, quando isso não for possível, assim que notar o problema, entre em contato com o gerente da loja e solicite troca ou assistência técnica. Se o pedido não for atendido, notificar através de Cartório de Registro de Títulos e Documentos.

#### O QUE FAZER SE OS MÓVEIS ENTREGUES APRESENTAREM CUPIM?

Se de fato for percebido dentro de um curto prazo, exija a

troca imediata. Se demorar mais tempo, a loja poderá alegar que na casa do cliente já havia cupim. Em geral, a troca é feita sem problemas.

## ROUPAS

**QUE CUIDADOS VOCÊ DEVE TOMAR NA HORA DE COMPRAR UMA ROUPA?**

Preste atenção na qualidade dos tecidos, das costuras e dos aviamentos. Veja se tem uma etiqueta indicando a composição das fibras (que é obrigatória por lei) e outra com instruções de lavagem. Não deixe de experimentar antes de comprar. É guarde a nota até a primeira lavagem, pois é nesse momento que a maioria dos defeitos aparecem.

**COMO AGIR QUANDO, APÓS A PRIMEIRA LAVAGEM, A ROUPA DESBOTAR, ENCOLHER OU DEFORMAR?**

Se você seguiu as instruções do fabricante ou vendedor quanto ao processo de lavagem e conservação da roupa e, ainda assim, ela apresentou problemas, dirija-se à loja com a nota fiscal e exija a troca por outra mercadoria ou a devolução do dinheiro. Se a loja não tomar nenhuma providência, procure o fabricante que é responsável pela qualidade da mercadoria que produz.



**AS ETIQUETAS DOS TECIDOS PODEM ESTAR EM OUTRO IDIOMA?**

Não. A indicação da composição dos tecidos deve estar escrita em português (etiquetas em idioma estrangeiro devem estar acompanhadas de outra em português). Quando houver mistura de fibras, devem constar na etiqueta os percentuais de mistura de cada uma, em ordem decrescente e com igual destaque (art. 6, inciso III, do CDC).

**E NOS TECIDOS COMO SE FAZ ESSA VERIFICAÇÃO?**

Nos tecidos a composição deve vir na orelha (margem do tecido, em intervalos não superiores a 2 metros). Nos casos em que por questões técnicas, isto não for possível, a indicação deve vir no início e no final da peça e ser repetida na etiqueta

pendente da tala ou tabuleiro.

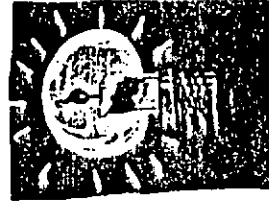
**COMO É POSSÍVEL SABER SE UM PRODUTO É DE FATO PURO?**

Só pode ser considerado puro o produto que possuir 100% de uma só fibra. Um exemplo: puro algodão tem que ter 100% da fibra de algodão.

## LÂMPADAS

**COMO SABER QUAL É A LÂMPADA CORRETA PARA SER USADA EM SUA CASA?**

Leve em consideração duas características: a potência e a voltagem. A potência, medida em watts (W), vem indicada na embalagem e você pode escolhê-la segundo suas necessidades. A voltagem, medida em Volts (V), vem impressa no bulbo (muitas vezes encoberta pela etiqueta de preço) e precisa ser maior que a tensão da energia elétrica de sua residência. Por exemplo: uma lâmpada de 115 V ligada numa corrente de 220 V queimará imediatamente. Se a tensão de sua casa for 127 V, ela funcionará, mas durará pouco. No caso, a lâmpada deveria ser de 130 V. Por isso, antes de comprar lâmpadas, pergunte à Copel, qual a tensão recebida em sua casa.

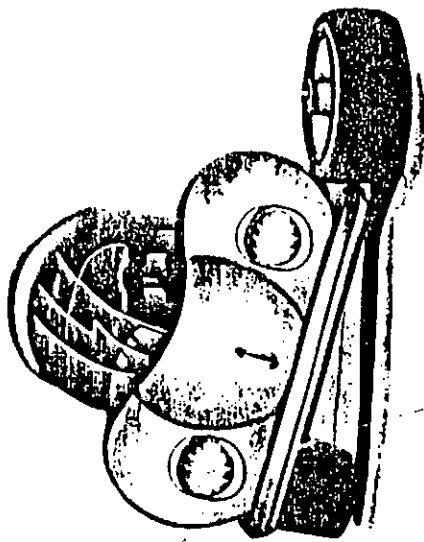


**QUEM RECLAMAR SOBRE PROBLEMAS RELATIVOS À GÁS?**

Se o problema for vazamento e diferença de peso, procure informar-se junto ao Conselho Nacional de Petróleo (CNP). Se você suspeita de que o caminhão entregador é clandestino, anote a chapa, número da frota, nome da empresa, a tabela de preços afixada e denuncie-o ao CNP. Se for possível,

denuncie-o na Delegacia de Polícia.  
**IMPORTANTE:** as companhias de gás não mantêm qualquer tipo de fiscalização para verificar as condições de fiscalização para verificar as condições dos botijões nas casas de seus clientes.

## VEÍCULOS



### O QUE DEVE CONSTAR NA PROPOSTA DE COMPRA DE UM CARRO?

Devem constar, de um lado, o preço total, o prazo de pagamento e o valor das prestações; de outro, o número do chassi, placas e cor do veículo, pois assim evita-se que ocorra troca na hora da entrega

### A CONCESSIONÁRIA AUTORIZADA PODE CONDICIONAR A VENDA DO AUTOMÓVEL À COMPRA DE ACESSÓRIOS?

Não. Essa forma de venda é proibida pela SUNAB e pelo Código de Defesa do Consumidor. Se a concessionária insistir, denuncie-a imediatamente.

### COMO AGIR EM RELAÇÃO À CONCESSIONÁRIA QUE QUER ENTREGAR UM CARRO "ZERO QUILOMETRO" COM PONTOS DE FERRUGEM E RECUSA-SE A TROCÁ-LO POR OUTRO?

O consumidor deve recusar o veículo e, munido do pedido,

dirigir-se ao serviço de atendimento ao cliente da montadora (fabricante), formulando uma reclamação e exigindo que lhe seja entregue um veículo sem qualquer problema (art. 18, § 1º, incisos I, III e IV do CDC).

### QUE TIPOS DE DEFEITOS SÃO COBERTOS PELA GARANTIA?

A garantia cobre os defeitos de peças e serviços (como montagem e regulagem), com exceção de rádio, pneus e vidros, que são garantidos por seus próprios fabricantes, e peças que se desgastam com o uso (embreagem, disco de freio, velas, lâmpadas, etc.). Além disso, as montadoras estão oferecendo garantias contra ferrugem na lataria. É importante lembrar que a mão-de-obra para consertar defeito coberto pela garantia é gratuita.

### O QUE SE DEVE PAGAR AO FAZER A REVISÃO ESTIPULADA PELA GARANTIA?

Paga-se apenas pela troca de peças (velas, platinado, pastilhas de freio, etc.), pela troca do óleo (freio, motor e câmbio) e pela mão-de obra desses serviços.

### AO COMPRAR UM VEÍCULO "ZERO QUILOMETRO" COM DEFEITO, O CONSUMIDOR PODE EXIGIR A TROCA DE PEÇAS (MOTOR, PORTA, ETC) OU É OBRIGADO A ACEITAR UM REPARO?

Se a peça é da lataria e o defeito é irreparável, ela deverá ser substituída. Se o defeito é reparável, será sanado nos mesmos padrões da linha de montagem. No caso de componentes mecânicos, só serão substituídos os que apresentarem defeito.

### EM QUE CONDIÇÕES A GARANTIA É SUSPENSA?

Ocorre perda de garantia nos seguintes casos:

- quando se constata mau uso do veículo;
- quando estranhos fizerem reparos;
- quando sem autorização prévia da montadora, introduzirem-se alterações que modifiquem as características básicas do veículo;
- quando o plano de revisões periódicas não for cumprido.

## QUE CUIDADOS DEVE-SE TER NA COMPRA DE UM CARRO USADO?

O mais conveniente é ter o veículo examinado detalhadamente por um mecânico de confiança ou por alguém que tenha experiência na compra de carros usados. Além disso, verifique:

- o documento de propriedade (DUT)
  - o licenciamento e o IPVA
  - se o vendedor tem procuração para agenciar o negócio.
- Não confie em garantias verbais, exija-as por escrito, peça também o recibo de pagamento e o documento de transferência de propriedade devidamente assinado.

## O QUE FAZER SE VOCÊ DESCOBRIR MAIS TARDE UM DEFEITO QUE FOI DISFARÇADO NA HORA DA COMPRA?

Se houver qualquer artifício com o objetivo de ocultar defeito ou falha (uso de massa plástica, por exemplo), trata-se de fraude no comércio. Dê queixa na Delegacia de Polícia e procure advogado, que entrará com ação judicial.

## A QUEM CABE FAZER TRANSFERÊNCIA DE PROPRIEDADE DO VEÍCULO?

O próprio comprador deve solicitar a transferência, que deve ser feita dentro de 30 dias. Se o comprador não tomar essa providência, o vendedor terá de comunicar o fato ao órgão de trânsito (DETRAN ou Ciretran).

## COMO SABER SE UM VEÍCULO À VENDA NÃO É ROUBADO?

Consulte a repartição de trânsito. Ela deverá lhe fornecer essa informação.

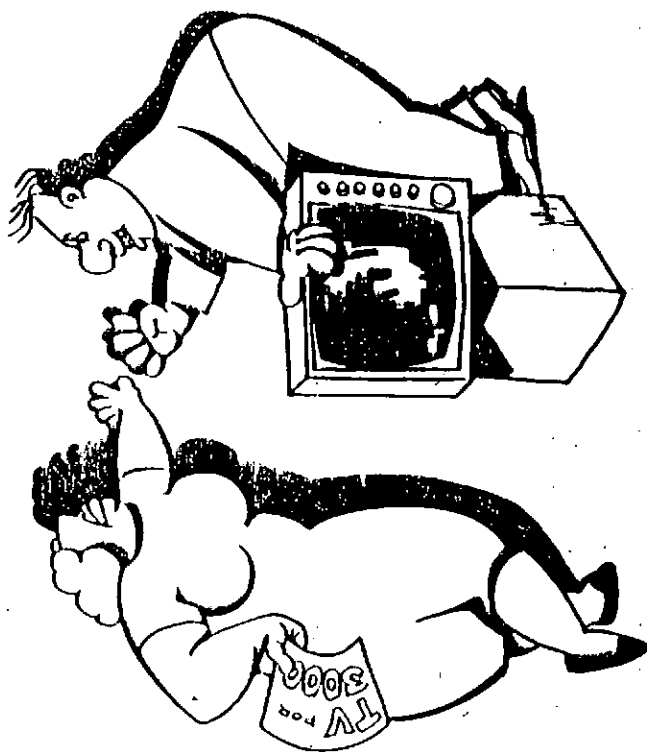
## QUAL O MELHOR PROCEDIMENTO PARA COMPRAR PEÇAS DE REPOSIÇÃO?

Procure comprá-las em locais conhecidos ou tradicionais do mercado. Examine bem a embalagem recusando-a se estiver adulterada, suja de graxa ou rasgada. Exija nota fiscal, documento necessário para fazer reclamações. Se você descobrir que a peça nova que comprou é, na verdade, uma peça recondicionada, apresente queixa na Delegacia de Polícia, pois, se trata de prática ilícita.

## QUAIS SÃO AS GARANTIAS DE UMA PEÇA DE REPOSIÇÃO?

As peças de reposição vendidas no balcão não possuem qualquer garantia, pois os fabricantes entendem que podem ocorrer danos na hora da colocação. A peça trocada por revendedores autorizados tem garantia semelhante à do veículo (art. 32 do CDC).

## VENDAS A DOMICÍLIO



## QUAIS OS RISCOS DE COMPRAR DE VENDEDORES DE PORTA EM PORTA?

Comprar produtos (ou aceitar serviços) de vendedores desconhecidos que batem à sua porta, envolve uma série de riscos. O preço do produto pode ser superior ao das lojas e a qualidade nem sempre coincide com o que é mostrado em folheto e alardeado pelo vendedor. Desconfie dos argumentos dele e tome alguns cuidados, como:

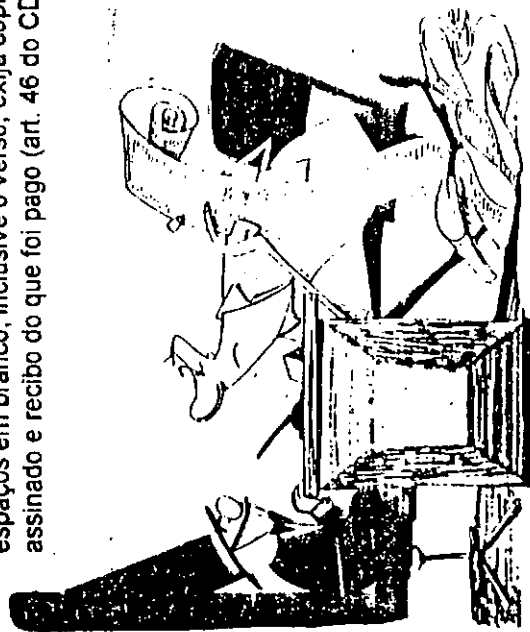
- não crer nas tradicionais afirmações de grande parte dos vendedores; "assine este papel sem compromisso, pois o cancelamento poderá ser feito sem qualquer problema" ou "aproveite esta excelente oportunidade de compra, porque hoje é o último dia desta promoção";
- não ficar com mercadorias em casa, mesmo que o vendedor diga que é sem compromisso.

- não efetuar pagamento algum antes da decisão de compra e, ao pagar, usar cheque nominal cruzado, que servirá como comprovante de pagamento.
- não permitir que estranhos fotografem seus filhos sob qualquer pretexto ou que vendedores façam demonstração de produtos em sua residência (art. 49 do CDC);

## CONTRATOS

### QUE CUIDADOS VOCÊ DEVE TOMAR ANTES DA ASSINATURA DE QUALQUER CONTRATO?

Antes de mais nada, leia com atenção todo o contrato, especialmente as letras miúdas, adendos e o que constar no verso do documento. Se tiver dúvidas, peça auxílio de alguém de confiança. Verifique se tudo o que o vendedor prometeu consta no contrato, se ele pode ser cancelado a qualquer momento e, nesse caso, qual será o seu prejuízo. Não assine nada para se livrar do vendedor, não assine nada em estandes de venda e não assine nada em branco; assim você não corre o risco de assumir compromissos não desejados. Não pague sinal se não estiver absolutamente certo do que vai comprar. Finalmente, com a decisão tomada de assinar o contrato, risque todos os espaços em branco, inclusive o verso, exija cópia do contrato assinado e recibo do que foi pago (art. 46 do CDC).



## CONTRATO-PADRÃO

### QUAL É A MELHOR FORMA DE EVITAR PROBLEMAS NA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE AUTÔNOMOS?

A melhor forma é fazer um contrato escrito e detalhado, não deixando de fora nada do que foi combinado verbalmente. Esse tipo de contrato não requer os serviços de um advogado. Basta enumerar todas as obrigações e deveres das partes interessadas, tirar uma cópia, riscar todos os espaços que ficam em branco, datar e assinar. Para facilitar o trabalho do consumidor, apresentamos a seguir um modelo de contrato para prestação de serviços.

## MODELO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Através deste instrumento, de um lado, o contratante (nome) residente na de outro, o contratado (Sr./ou firma) localizado na, tem justo e contratado, na forma de direito, o que mutuamente aceitam e aprovam, a saber:

### CLÁUSULA 1ª.

Trata-se da execução de serviço referente a (descrever todo o serviço que será realizado)

a ser entregue em ...../...../.....

### CLÁUSULA 2ª.

Ficam as partes obrigadas a juntar ao presente contrato relação do material a ser utilizado para execução do(s) serviço(s), mencionado, principalmente a quantidade e marca dos mesmos.

### CLÁUSULA 3ª.

O material da relação citada na cláusula 2ª. será fornecido pelo (nome do contratado ou contratante) ficando o início do serviço previsto para ...../...../.....

### CLÁUSULA 4ª.

Obriga-se o contratante a pagar quantia total de R\$ (reais), da seguinte forma: % de sinal, no valor de R\$ (reais), e RS (reais) % 30 dias após a entrega do serviço, no valor de

### CLÁUSULA 5ª.

A retirada e entrega do objeto que envolve o serviço contratado serão feitas pelo (nome do contratante ou contratado)

### CLÁUSULA 6ª.

O serviço contratado terá meses de garantia, a contar da data de entrega, caso apresente algum defeito, falha ou má execução, sem qualquer despesa para o contratante.

### CLÁUSULA 7ª.

Todos os serviços trabalhistas e encargos previdenciários e de impostos ficam a cargo do contratado.

### CLÁUSULA 8ª.

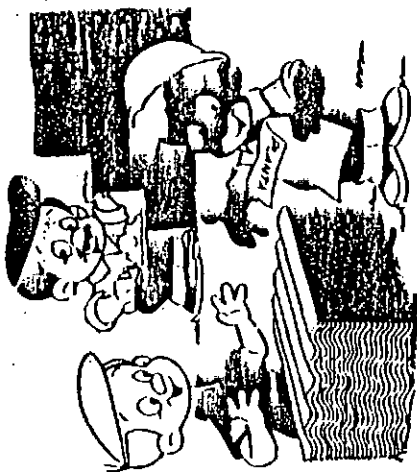
O não cumprimento de qualquer das cláusulas acima, implicará em tomada de medidas judiciais cabíveis. E por estarem assim ajustados, firmam o presente contrato em 02 (duas) vias.

de de

contratante

contratado

OBS: Reconhecer as firmas das assinaturas.



### COMO AGIR QUANDO HÁ NECESSIDADE DE CONTRATAR OS SERVIÇOS DE ENCANADOR, ELETRICISTA, PEDREIRO, MARCEIRO, ETC.?

Siga os seguintes passos:

- procure indicações de vizinhos, parentes ou amigos;
- peça orçamento sem compromisso, por escrito, a mais de um profissional ou firma especializada;
- explique o problema ou serviço com riqueza de detalhes;
- solicite a opinião do profissional sobre o assunto;
- peça explicações sobre a realização do serviço, o material necessário, o número de trabalhadores e se o resultado será definitivo, temporário ou provisório;
- pergunte se o serviço será cobrado por hora, dia ou empreitada e se o material a ser utilizado está incluído no preço total;
- verifique as formas de pagamento;
- depois de tudo decidido, contrate o serviço por escrito;
- exija o recibo de todo o pagamento efetuado, com discriminação do que foi pago (entrada, segunda prestação, etc.);
- não pague adiantado, mas a medida que o serviço for sendo executado ou quando for concluído;
- antes de liberar o profissional, teste o serviço feito. Em caso de defeito ou dúvida, não pague até obter a solução definitiva;
- se o profissional se comprometer a voltar no dia seguinte para consertar o que não ficou de acordo, faça uma anotação no contrato a fim de garantir o retorno e peça que ele assine em baixo;
- exija nota fiscal do serviço e guarde os documentos (reci-

...os contratos, garantia) por pelo menos dois anos, ou pelo prazo de garantia determinado no contrato.

### O QUE FAZER QUANDO OS CONsertos ou RAPAROS NÃO FORAM BEM FEITOS OU FICAREM INACABADOS?

Em primeiro lugar faça uma reclamação e tente uma solução amigável através de acordo. Não obtendo solução, e se houver algum pagamento e o serviço não foi prestado, apresente queixa na Delegacia do Consumidor - DELCON. Se o serviço ficou pela metade, será melhor agir judicialmente, a fim de conseguir o ressarcimento de todos os prejuízos que resultaram do abandono do trabalho. A questão pode ainda ser levada ao Tribunal de Pequenas Causas.

### DUPLICATAS OU NOTAS PROMISSÓRIAS DEVEM SER PAGAS MESMO HAVENDO FALTA DE COMPROMISSO POR PARTE DA FIRMA CONTRATADA?

Os pagamentos devem ser sempre cumpridos. Quando a firma não merecer o pagamento, o devedor providenciará uma notificação através de Cartório de Registro de Títulos e Documentos, comunicando e justificando a suspensão dos pagamentos até que o serviço seja entregue ou reparado. Deve também falar pessoalmente com o gerente do banco que estiver de posse dos títulos para cobrança, se este for o caso. Se a notificação não der resultado, entrar com ação judicial e queixa policial.

### COMO AGIR QUANDO O CARPETE INSTALADO APRESENTAR BOLHAS OU MANCHAS?

As bolhas podem aparecer após algum tempo de uso; como consequência de má colocação do carpete. Peça providência ao departamento de colocação ou ao gerente comercial do estabelecimento contratado. Quanto às manchas, falhas e diferenças de tonalidade, o aconselhável é acompanhar a colocação do carpete e impedir a sua colocação assim que for notado algum problema.



## MUDANÇAS

### QUAL A MANEIRA MAIS SEGURA DE CONTRATAR UMA EMPRESA DE MUDANÇAS?

Além de escolher cuidadosamente a empresa, você deve:

- ler atentamente o contrato;
- exigir cópia do contrato, recibo de pagamento e recibo de seguro com valores corretos dos objetos;
- especificar por escrito todos os objetos que estão sendo transportados (inventário de bens ou rol), guardando cópia assinada pela empresa;
- informar-se sobre qual a companhia em que foi feito o seguro;
- em caso de mudança intermunicipal ou interestadual, exigir por escrito a data da entrega.

### COMO AGIR EM CASO DE DANO OU EXTRAVIO DECORRENTE DA MUDANÇA?

Não assine o recibo de entrega da mudança sem antes ter certeza de que todos os bens chegaram em bom estado. Se constatar danos ou extravios, relacione-os no próprio recibo de entrega, na parte da frente, e solicite uma solução. Após datar, assinar e pedir a assinatura do encarregado da mudança, guarde uma cópia desse documento e, se possível, não efetue nenhum pagamento até ser encontrada uma solução.

### O VALOR DO SEGURO É CALCULADO SOBRE O CONJUNTO DE PEÇAS DA MUDANÇA OU SOBRE CADA PEÇA?

Em primeiro lugar, é importante esclarecer que o seguro de mudança não é obrigatório. Cabe ao consumidor optar ou não por ele e determinar, junto à transportadora, seu valor em caso de dano. Sobre esse valor será calculada a taxa de seguro que você terá que pagar. Por medida de economia, muita gente faz seguro abaixo do valor real dos objetos e acaba se arrependendo quando surge algum imprevisto, pois, para efeito de cobertura, o valor total do seguro é dividido pelo número de objetos transportados. Dessa forma, o seguro pago por um único danificado será baixo. Portanto, o seguro só se justifica quando feito pelo valor mais real possível dos bens, podendo-se inclusive solicitar um seguro individual para cada objeto. Evidentemente, ficará mais caro, mas só assim você poderá considerar seus bens assegurados.

## AGÊNCIAS DE EMPREGADAS DOMÉSTICAS

### COMO AGIR EM RELAÇÃO À AGÊNCIA QUE NÃO ENVIA A EMPREGADA ESCOLHIDA OU QUE NÃO CUMPRE A REPOSIÇÃO PEDIDA DENTRO DO PRAZO ESTIPULADO EM CONTRATO?

Fatos como esses são bastante comuns no agenciamento de empregadas domésticas. Se você não conseguir resolver amigavelmente o problema, dê queixa na Delegacia de Polícia. Ao mesmo tempo, poderá entrar com ação judicial contra a agência pelo não cumprimento do contrato, pedindo a devolução da quantia paga, mais o reparo pelas perdas e danos.

### A AGÊNCIA RESPONSABILIZA-SE PELA IDONEIDADE DA PESSOA, POR ELA INDICADA (EM CASO DE ROUBO, POR EXEMPLO)?

Sim. A partir de 12 de junho de 1984, as agências de empregadas domésticas passaram a ser responsáveis pelos atos ilícitos cometidos por suas agenciadas (lei nº 7.195/84).

### E QUAIS SÃO AS RECOMENDAÇÕES PARA AS CIDADES QUE NÃO POSSUEM AGÊNCIAS?

Não é fácil encontrar uma boa empregada doméstica. Por essa razão, o ideal é que elas sejam indicadas por pessoas conhecidas. A melhor recomendação é a das famílias em cuja casa tenha a empregada anteriormente trabalhado. Mas é preciso ficar bem claro que os problemas entre patroas e empregadas são da alçada da Justiça Trabalhista, se não houver um acordo amigável.

### O QUE PODE SER CONSIDERADO TRABALHO DOMÉSTICO?

Prestem atenção na lista dos que são considerados trabalhadores domésticos:

- motoristas, caseiros, lavadeiras, jardineiros, amumadeiras, babás, enfermeiros particulares, damas de companhia, mordomos, governantes, copeiros e faxineiras.

## ESTACIONAMENTO

### O PREÇO DO ESTACIONAMENTO É TABELADO?

Não existe tabela de preços para os estacionamento. Portanto, antes de estacionar, consulte a tabela de preços, que deve estar sempre em lugar bem visível.

### QUANDO UM MANOBRISTA BATE O VEÍCULO ESTACIONADO, A QUEM CABE AS DESPESAS DO CONSERTO?

Esse esclarecimento foi feito pela Coordenadoria Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor - PROCON/PR, com base em parecer da assessoria jurídica. O artigo 14 do Código de Defesa do Consumidor, não deixa a menor margem de dúvida quanto a responsabilidade dos estacionamentos, ao explicar que o fornecedor de serviços responde de pela reparação dos danos "independente da existência de culpa". Mesmo antes da promulgação do Código de Defesa do Consumidor, em setembro de 1990 os tribunais já vinham decidindo pela existência de culpa, por negligência no dever da vigilância.



### E NOS ESTACIONAMENTOS GRATUITOS QUAL É A LEI?

Os Advogados do PROCON salientam os casos verificados em estacionamentos de supermercados, onde o Judiciário tem estabelecido, sistematicamente, que o "dever de vigilância não é dispensado pela gratuidade do serviço, posto que prestado no interesse do próprio incremento do comércio", impondo-se a indenização. Há portanto, jurisprudência firmada no sentido de que, destinando área de estacionamento à utilização pelos clientes, as empresas comerciais assumem a responsabilidade de pela guarda, conservação dos veículos, pouco importando se esse serviço é pago ou não.

### EXISTE FISCALIZAÇÃO PARA OS ESTACIONAMENTOS?

A única fiscalização é da Prefeitura, no que se refere, entre outros itens, a Canalização pluvial, à colocação de pedregulhos no chão do estabelecimento ao ar livre e ao fornecimento de nota de serviço.

## BANCOS

### TODO ESTABELECIMENTO COMERCIAL É OBRIGADO A ACEITAR CHEQUES?

Não existe lei obrigue os estabelecimentos comerciais a aceitarem cheques. Portanto, antes de comprar, pergunte se o cheque será aceito.

### COMO FUNCIONA O CHEQUE ESPECIAL?

Mediante um contrato de empréstimo de prazo determinado através do cheque especial, o banco coloca à disposição do Cliente a possibilidade de utilizar um saldo extra cuja prestação de contas é feita mensalmente. É importante saber que os bancos cobram juros quando você utiliza esse saldo extra. Tanto o contrato, quanto o valor de empréstimo são revisitos à época de cada vencimento, podendo ou não haver renovação, conforme a vontade das partes.

### QUAIS AS PREVIDÊNCIAS QUE DEVEM SER TOMADAS EM CASO DE ROUBO OU EXTRAVIO DO TALÃO DE CHEQUES?

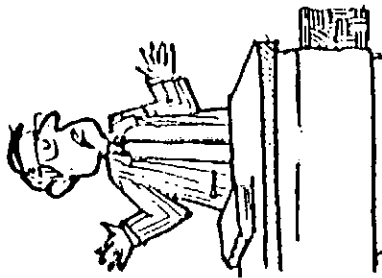
Avisar imediatamente o banco e a polícia. Na agência bancária, solicite uma contra-ordem de pagamento dos cheques em questão. Na delegacia de polícia registre o fato e peça cópia do boletim de ocorrência. Alguns bancos pedem cópia desse boletim como condição para sustar os cheques.

### UM ESTABELECIMENTO COMERCIAL PODE COBRAR COM ACRÉSCIMO QUANDO A COMPRA É FEITA COM CARTÃO DE CRÉDITO?

Não. Se isso ocorrer, reclame ao gerente ou proprietário da loja. Se ele insistir na cobrança, procure a instituição financeira que lhe forneceu o cartão.

### A QUEM O CLIENTE PODE PEDIR ESCLARECIMENTOS OU RECLAMAR SOBRE SERVIÇOS BANCÁRIOS?

As reclamações e consultas referentes às agências bancárias e instituições financeiras devem ser feitas através de cartas a Divisão de Fiscalização Bancária do Banco Central do Brasil, Brasília, ou na Regional de Curitiba, rua Marechal Deodoro, 568., tel 321-2700, CEP 80.010-010.



## SEGUROS

### QUAL É O PRAZO QUE AS COMPANHIAS DE SEGURO TÊM PARA PAGAR AS INDENIZAÇÕES?

As companhias de seguro têm até 30 dias para pagar a indenização, a contar da entrega de toda a documentação solicitada ao segurado.

### A QUEM O SEGURADO PODE RECLAMAR SOBRE O NÃO CUMPRIMENTO DO CONTRATO OU FALTA DE PAGAMENTO DO PRÊMIO NO PRAZO ESTABELECIDO?

Quem fiscaliza os seguros é a SUSEP, Superintendência de seguros Privados – representação do Paraná, rua Marechal Deodoro, 344, 8º andar, telefone 222-0197. Em Curitiba, reclame por escrito e anexe cópia da documentação.

### QUAIS SÃO AS REGRAS BÁSICAS PARA SE FAZER UM CONTRATO DE SEGURO?

Regras básicas para se fazer um seguro são as seguintes:

- 1 – escolha uma seguradora idônea. Pesquise. Informe-se.
- 2 – uma boa seguradora deve ter tradição de garantia, de pagamento correto e dispor de excelente serviço de apoio e atendimento.
- 3 – lembre-se que nem todos os seguros são iguais. Consulte um corretor;
- 4 – o bom corretor é indispensável por ser um profissional especializado em seguros e que conhece todos os detalhes dos processos e acompanha o caso até o sinistro.

### E A RECOMENDAÇÃO PRINCIPAL?

O que sempre dizemos: o contrato é para ser lido. Por isso, confira tudo, do tipo de cobertura ao valor do prêmio e a indenização. Reclamar depois não vai adiantar, pois o que vale é o que está assinado. Não vale a pena fazer um seguro muito baixo. Também os seguros muito altos não são recomendados, já que o bem segurado pode ter um valor de mercado menor. Seja em que modalidade, deve-se pagar o seguro em dia. Seguro não pago ou pago com atraso não vale. É simplesmente dinheiro que você perde.

### E A DOCUMENTAÇÃO É IMPORTANTE?

Feito o seguro, você deve ter a documentação sempre à mão em local de fácil acesso, para o caso de ser necessária. É prudente tirar uma cópia e guardar em lugar onde não possa ser extraviada.

## ESCOLAS

### O REAJUSTE DAS UNIDADES ESCOLARES É LIVRE OU REGULAMENTADO?

A unidade escolar é reajustada de acordo com as regras estipuladas pelo Governo Federal para as faculdades e escolas de primeiro e segundo graus. As escolas são obrigadas a afiliar em locais visíveis a planilha de custos e o índice de reajuste.

### COMO CALCULAR O REAJUSTE ESCOLAR?

Considerando as constantes modificações, os cálculos de reajuste escolar poderão ser fornecidos pelos seguintes órgãos:

- Conselho Estadual de Educação;
- PROCON/PR;
- Associação de Pais de Alunos;
- SUNAB.

### A ESCOLA PODE EXIGIR RESERVA ANTECIPADA DE MATRÍCULA?

Para realizar o planejamento de suas vagas, muitas escolas cobram taxas de reserva de matrícula com alguns meses de antecedência. No entanto, o valor cobrado deve ser descontado na anuidade. O Conselho Estadual de Educação deixa clara-

ro que a instituição "devolverá ao aluno qualquer valor cobrado em excesso ou antecipadamente ao mês de dezembro quanto à renovação da matrícula". A devolução deverá ocorrer em até 30 dias a partir da data da cobrança.

#### É OBRIGATÓRIA A TAXA DE ALIMENTAÇÃO?

A taxa de alimentação é permitida, mas não é obrigatória. Quando a escola exigir a cobrança com a finalidade de uniformizar o alimento que é servido, os pais devem protestar junto à Diretoria da escola. Não obtendo resultado, devem procurar o Conselho Estadual de Educação.

#### AS ESCOLAS ESTÃO AUTORIZADAS A COBRAR TAXA MÉDICA?

O pagamento da taxa médica não é obrigatório, desde que o pai apresente atestado de saúde do filho. O atestado pode ser emitido pelo pediatra da criança ou por um posto de saúde. Se a escola insistir na cobrança, deve ser denunciada à Delegacia Regional de Ensino.

#### A TAXA DA ASSOCIAÇÃO DE PAIS E MESTRES (APM) É OBRIGATÓRIA?

Não, embora seja normalmente solicitada pela escola de ensino público para atender alunos carentes. A escola que exigir essa taxa deve ser denunciada ao Conselho Estadual de Educação.

#### O PREÇO DOS TRANSPORTES ESCOLARES É REGULAMENTADOS?

Não. Os valores são negociados diretamente com os pais.

#### É COBRADO TAXA DE DIPLOMA E SEGUNDA VIA DE DOCUMENTOS?

Sim, existe tabela para taxa de diploma, transferências, boletins e cadernetas escolares, mas apenas no caso de segundas vias.

#### AS ESCOLAS PODEM OBRIGAR A COMPRA DE MATERIAL ESCOLAR E DO UNIFORME NO PRÓPRIO ESTABELECIMENTO?

Por regulamentação do Conselho Estadual de Educação, as escolas não podem fazer essa exigência. Problemas dessa natureza deve ser denunciado à Delegacia Regional de Ensino.

#### COMO AGIR DIANTE DE UMA PROPAGANDA FEITA POR CURSOS LIVRES OU ESCOLAS PARTICULARES?

Antes de mais nada, você deve averiguar a veracidade do anúncio. Se constatar irregularidade, não firme nenhum compromisso com cursos livres, pois não são fiscalizados. No que se diz respeito às escolas particulares de ensino regular, é possível registrar denúncia na Delegacia Regional de Ensino (art. 36, § único; art. 37, § 1º, 2º e 3º do CDC).

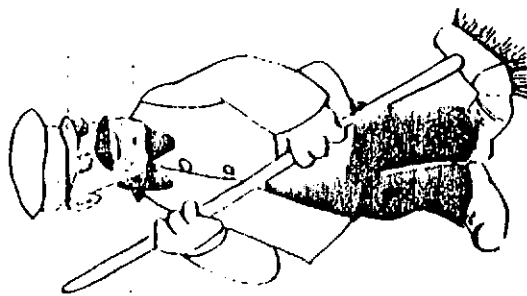
CONTRATO ??? TAXAS ??

MATERIAL ????

? MATRÍCULA ??

TRANSPORTE ????





### QUEM REGULAMENTA O ÍNDICE DE REAJUSTE DE ÁGUA, LUZ E TELEFONE?

Os reajustes dos serviços de água prestados pela SANEPAR e suas subestações são ditados pelo Governo Estadual através do Decreto, estando vigente o de nº 1.013, de 28 de julho de 1995, o qual traz uma tabela com as diferentes tarifas em face das categorias específicas. As tarifas de luz são reajustadas através de portaria do Departamento Nacional de Água e Energia Elétrica (DNAEE). As tarifas telefônicas são reajustadas pelo Ministério das Comunicações.

### COMO AGIR QUANDO A CONTA DE ÁGUA OU DE LUZ VEM MUITO SUPERIOR AO CONSUMO NORMAL, QUANDO SE SABE QUE NÃO HOUVE UTILIZAÇÃO EXCESSIVA?

O consumidor deve registrar reclamação na agência local da concessionária (Sanepar ou Copel), para que esta envie em técnico para verificar se o problema estará no aparelho medidor ou nas instalações internas da residência. Em geral, os defeitos nos medidores são de responsabilidade da companhia e os internos, do consumidor. Se os encanamentos da residência estiverem em condições precárias, pode ocorrer vazamento interno de água sem que você perceba. O mesmo acontece com a eletrecidade: a fiação pode estar em mau estado ou algum aparelho elétrico não estar funcionando adequadamente, causando assim a fuga de energia (art. 9 do CDC).

### QUAL É A MÉDIA DE GASTOS DE ENERGIA DOS APARELHOS ELÉTRICOS DOMÉSTICOS?

O consumo de energia desses aparelhos é medido em KW/H (quilowatt/hora), isto é, a multiplicação de suas potência (medida em watts), pelo tempo de uso. A lista abaixo auxilia a comparação do consumo médio dos principais aparelhos, mostrando que o aquecedor central, chuveiro elétrico, ar condicionado e ferro elétrico são os que mais gastam energia elétrica.

APARELHO .....	KW/H
Aquecer central de água .....	1,500
Aspirador de pó .....	0,250
Ar condicionado .....	1,200
Chuveiro elétrico .....	3,000
Enceradeira .....	0,250
Ferro elétrico .....	1,000
Geladeira .....	0,125
Gravador de Som .....	0,050
Grill .....	0,800
Lâmpada .....	0,100
Liquidificador .....	0,250
Máquina de lavar roupa .....	0,600
Rádio .....	0,010
Secador de Cabelo .....	0,400
Televisor preto e branco .....	0,060
Televisor em cores .....	0,140
Torradeira .....	0,500
Ventilador .....	0,080

**COMO SÃO CONTADOS OS IMPULSOS TELEFÔNICOS?**

Impulso é a medida das chamadas telefônicas, cuja cobrança é feita da seguinte forma:

- OCUPADO: impulso não cobrado;
- NÃO ATENDE: impulso não cobrado;
- ATENDIDO: o primeiro impulso, o da ligação, é cobrado, a partir daí, é cobrado mais um impulso a cada três minutos. Porém, existe tabela especial com tarifas reduzidas. Consulte o Guia Telefônico para saber os horários especiais.

**O QUE É PLANO DE EXPANSÃO?**

Trata-se da venda de linhas telefônicas exclusivamente para Telepar, com prazo de até 24 meses para a instalação. Se esse prazo não for cumprido, o interessado deve obter esciamentos sobre a demora junto a Telepar.

**COMO ADQUIRIR UM TELEFONE CELULAR?**

Os telefones celulares devem ser adquiridos no mercado. Existe grande variedade de modelos e preços. É imprescindível que o sistema do aparelho seja MAPAS - ADVANCED MOBILE SYSTEM. A habilitação (aquisição do direito de uso e designação de número ao telefone) deve ser feita junto a TELEPAR CELULAR.

**COMO E ONDE COMPRAR LINHAS DE TELEFONE FORA DO PLANO DE EXPANSÃO?**

São muitas as empresas que vendem linhas de telefones usadas. Se você pretende adquirir uma dessas linhas, atente para os seguintes aspectos:

- Peça ao vendedor comprovante de propriedade da linha e exija as duas últimas contas;
- Faça constar do contrato que ficará a cargo do vendedor qualquer interurbano ou despesa anterior à aquisição;
- Verifique na Telepar se o prefixo é da região onde o telefone será instalado;
- Se for linha do plano de expansão, não poderá ser vendida se não estiver quitada; se o camê estiver quitado, a Telepar fará a transferência;

- Verifique junto ao Fórum Civil se a linha não está penhorada em alguma ação judicial solicitando cerções;
- No ato da compra, exija a assinatura do Termo de Transferência Definitiva de Assinatura, em formulário impresso pela Telepar;

- Leve pessoalmente o Termo de Transferência Definitiva de Assinatura para a Telepar. Caso o vendedor se encarregue dessa tarefa, exija o protocolo de entrega do Termo, único comprovante do recebimento do pedido;

- Toda e qualquer despesa com transferência e instalação será cobrada automaticamente pela Telepar na conta do telefone conforme tabela de preços existente;

- Consultas a Telepar podem ser feitas pelo número 104 mais o prefixo do seu telefone, ou diretamente na Telepar.

**COMO O COMPRADOR DEVE AGIR SE NÃO CONSEGUIU A TRANSFERÊNCIA E A INSTALAÇÃO DE LINHA ADQUIRIDA DE PARTICULAR?**

O comprador deve registrar denúncia na Delegacia de Polícia, enquanto constitui advogado para entrar em ação judicial por perdas e danos.

**COMO DEVE AGIR O USUÁRIO SE CONSTAR TELEFONEMAS NÃO EFETUADOS EM SUA CONTA E A QUEM RECLAMAR?**

Quando forem detectados telefonemas DDD ou DDI que não forem efetuados, o usuário deverá reclamar à TELEPAR, antes do vencimento da conta.

AS FICHAS DE TELEFONES PÚBLICOS TEM PREÇO TABELADO PELA TELEPAR. APESAR DO TABELAMENTO A TELEPAR NÃO EXERCE FISCALIZAÇÃO SOBRE OS ESTABELECIMENTOS QUE AS COMERCIALIZAM. ASSIM, PROCURE ADQUIRI-LAS JUNTO AOS POSTOS DA TELEPAR.

## PRECAUÇÕES GERAIS



### O QUE VOCÊ DEVE OBSERVAR NA HORA DA COMPRA?

- Leia atentamente a lista de ingredientes e as recomendações impressas no rótulo dos produtos industrializados. Assim você saberá o que está e como deve preparar o alimento;
- Verifique se os alimentos perecíveis estão expostos em balcões refrigerados;
- Sinta se há algum odor estranho, indicador infalível de deteriorização;
- Observe a data de fabricação e o prazo de validade (art. 8, § único).

### O QUE OBSERVAR NOS ENLATADOS?

Nos alimentos enlatados, o único sinal visível de deteriorização é o estufamento da embalagem. Latas amassadas e enferrujadas também devem ser evitadas.

### E NOS ALIMENTOS EMBALADOS EM VIDROS?

Irregularidades nos produtos em vidro podem ser observadas quando houver formação de gases, estufamento da tampa, turvação do líquido de cobertura e depósitos nos alimentos ou no fundo da embalagem.

### QUAIS OS PROBLEMAS COM OS ALIMENTOS EMPACOTADOS?

Alimentos-empacotados não devem ser adquiridos se as embalagens apresentarem estufamento, furos, vazamentos, sulcos ou partes amassadas. Quando o pacote for transparente, observe se não há presença de mofo em massas refrigeradas, pães de forma, etc. No caso dos embalados em plástico a vácuo (linguiças, salsichas, café, leite, etc.), não compre o

produto que estiver solto dentro do pacote (sinal de que perdeu o vácuo) e observe o prazo de validade.

### QUE CUIDADO SE DEVE TOMAR NA COMPRA DE BEBIDAS?

Em garrafas transparentes, é possível observar a presença de sujeiras ou corpos estranhos colocando-se o frasco contra a luz. Se houve alguma irregularidade, não abra o produto e faça denúncia na Secretaria e Centro de Saúde.

### SACOS PLÁSTICOS COLORIDOS, COMO OS DISTRIBUÍDOS EM FEIRAS LIVRES, SÃO ADEQUADOS PARA ARMAZENAR ALIMENTOS?

Não, uma vez que são fabricados com material reciclado e podem conter corantes prejudiciais ao alimento. No entanto, podem ser utilizados pouco tempo, como transporte de frutas e de verduras da feira para casa. Para guardá-las, porém, use sacos transparentes incolores.

### É PERMITIDO O USO DE JORNAL PARA EMBULHAR ALIMENTOS?

O contato direto do jornal com alimentos como a carne, peixe, pão ou queijo fresco é proibido, pois a tinta usada para a impressão contém chumbo, que pode contaminar o produto. Mas há tolerância em se tratando de produtos cuja casca será retirada, como as bananas e laranjas.

### POR QUE CERTOS RÓTULOS DIZEM QUE O PRODUTO "DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR"?

Porque esses produtos com o tempo, perdem água e sofrem diminuição de peso. Isso acontece, por exemplo, com alho e queijo fresco.

### A DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE DEVEM CONSTAR DOS RÓTULOS?

O prazo de validade é obrigatório para alimentos perecíveis que são armazenados em temperaturas inferiores a 10 graus (laticínios, salsichas, linguiças, massas refrigeradas, etc.). O rótulo deve informar também sobre as condições de temperatura, transporte e armazenamento. Rejeite os produtos sem

informações ou com informações incompletas e denuncie o estabelecimento à Secretaria de Saúde.

#### O PRAZO DE VALIDADE É GARANTIA DE SEGURANÇA QUANTO À QUALIDADE DO PRODUTO?

Nem sempre, pois esse prazo depende das condições de armazenamento, tanto na fase de transporte como na de comercialização. Se houver variação de temperatura, por exemplo, a qualidade do produto poderá se alterar antes mesmo do vencimento.

#### O QUE VOCÊ DEVE FAZER SE LEVAR PARA CASA UM PRODUTO COM PRAZO DE VALIDADE VENCIDO?

É importante observar o prazo de validade no próprio local de compra e tomar cuidado para não deixar que ele vença dentro da geladeira ou no freezer. Porém, se imediatamente após a compra você perceber que o produto está com o prazo vencido, volte ao estabelecimento para trocá-lo.

#### TUDO ALIMENTO DEVE TER UM NÚMERO DE REGISTRO?

Antes de ser distribuído, todo o alimento pré-embalado deve ser registrado nos órgãos competentes. Os produtos de origem vegetal são registrados no Ministério da Saúde, devendo trazer o número da Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Alimentos (DINAL) ou do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde (FIOCRUZ-RJ). Os de origem animal têm seus rótulos registrados no Ministério da Agricultura, devendo trazer o número dado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Bebidas e vinagres devem trazer o número de registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde.

#### O QUE SÃO ADITIVOS?

Os aditivos são substâncias adicionadas aos alimentos para aumentar sua durabilidade (conservadores, antioxidantes), conservar suas propriedades físicas (estabilizantes e espessantes), ou torná-los mais atraentes (corantes e aromatizantes). São identificados nos rótulos por siglas como "PV, PX, CII, etc".

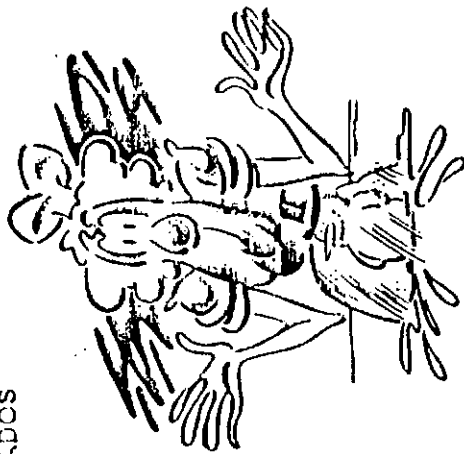
#### QUAIS OS PERIGOS DOS CORANTES?

Os corantes artificiais adicionados aos alimentos vêm sendo

condenados por especialistas em saúde porque, além de não possuírem finalidades relevantes, são substâncias que produzem alergia em algumas pessoas. Enquadra-se nesse caso o corante amarelo conhecido pelo nome de tartrazina, muito usado em balas, gelatinas, pós para pudins, refrescos, bebidas carbonatadas, sorvetes, doces variados e na elaboração de medicamentos.



## PRODUTOS CONGELADOS



NA HORA DA COMPRA, COMO SABER SE UM PRODUTO CONGELADO ESTÁ EM BOAS CONDIÇÕES?

Observe os seguintes pontos:

- Data de fabricação e prazo de validade;
- Os produtos expostos não devem ultrapassar a linha de segurança dos balcões frigoríficos, facilmente visível nas laterais internas do balcão;
- Deve haver sobre os produtos uma tênue "nuvem" de frio, pois ela é indicio da baixa temperatura do balcão;
- Bolhas, manchas, umidade e outros danos nas embalagens de papelão podem indicar que o produto está estragado, devido a flutuação de temperatura que ocorre quando os balcões são desligados à noite;
- Manuseie o mínimo possível os alimentos congelados, pois retiradas e recolocações sucessivas no balcão interferem na temperatura e, por conseguinte, na qualidade do produto;
- Deixe os alimentos congelados e resfriados para o final das compras, logo antes de se dirigir ao caixa (art. 13, inciso III do CDC).

QUE CUIDADOS TER EM CASA COM OS PRODUTOS CONGELADOS?

Coloque os alimentos no congelador assim que chegar em casa. Não fique passeando com alimentos congelados no carro. O ideal é que o tempo decorrido entre a compra e a colocação no congelador não ultrapasse uma hora.

## PRODUTOS PRÉ-EMBALADOS

O CONTEÚDO DE UM ENLATADO (MOLHO, ALMÔDEGAS, MILHO, ETC) PODE SER MANTIDO EM LATA ABERTA DENTRO DA GELADEIRA?

Não. É indispensável que o conteúdo seja transferido para um recipiente limpo, seco, provido de tampa e mantido sob refrigeração. Além disso, devem ser observadas as recomendações do fabricante, impressas na embalagem.

POR QUE O CONSUMIDOR DEVE EVITAR A COMPRA DE GRÃOS EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS COLORIDOS?

Porque essa prática visa enganar-lo. As embalagens devem ser incolores e transparentes para que se possa ver perfeitamente o produto. Por exemplo: é proibido o uso de plástico cor-de-rosa para embalar feijão roxinho.

O ESTRANQUIÇADO DO CHOCOLATE É SINAL DE QUE O PRODUTO ESTÁ ESTRAGADO?

Não. Sob variação de temperatura, o chocolate não se derrete e se solidifica novamente, o que provoca um reaquecimento das moléculas de gordura que dá ao chocolate a aparência esbranquiçada. Mas o produto pode estar bom para o consumo.



## LEITE

EXISTE ALGUMA DIFERENÇA ENTRE LEITE A, B, ESPECIAL E MAGRO?

Todos os tipos de leite são pasteurizados e tratados para ficarem isentos de microorganismos que afetem a saúde do consumidor. Existem, porém diferenças quanto à localização dos

estáveis, às técnicas de ordenha, ao teor de gordura e à contagem microbiológica (número de micróbios em uma quantidade de leite). O tipo A não sofre retirada de gordura, o que ocorre com os outros tipos. Os leites B, Especial e Magro devem conter um teor de gordura de, no mínimo 3,5%, 3,2% e 2% respectivamente. Nesses tipos também se tolera uma contagem microbiológica maior, mas sempre dentro do limite aceitável para a saúde do consumidor.

#### QUAL A DIFERENÇA ENTRE O LEITE EM PÓ INTEGRAL E EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO?

Ambos são obtidos do leite fresco integral, por meio de um processo de desidratação. O Instantâneo, porém, sofre adição de lecitina (cerca de 0,2%), substância que torna o produto mais facilmente solúvel do que o integral comum. Existem outros tipos de leite em pó, como o desnatado, que também pode ser instantâneo.

#### O QUE É LEITE LONGA VIDA?

É o leite que sofre um processo de esterilização a alta temperatura (acima de 100 graus célsios) e rápido resfriamento. O teor de gordura varia conforme o tipo e a marca, e deve ser indicado no rótulo. O consumidor deve conservar o pacote fechado à temperatura ambiente e em lugar fresco, evitando colocar sobre ele produtos pesados. Uma embalagem rompida pode danificar o conteúdo. Depois de aberto, deve ser mantido sob refrigeração e consumido como leite comum.

#### POR QUANTO TEMPO O LEITE SE MANTÉM PRÓPRIO PARA O CONSUMO?

A conservação do leite varia conforme seu tipo. O leite pasteurizado tem prazo de 24 horas. Tome cuidado para não comprar leite vencido (o dia da semana vem impresso no saco plástico). O leite longa vida fechado pode ser guardado por três meses. O leite em pó enlatado e fechado conserva-se por 12 a 18 meses e o leite em pó em caixa por 9 meses. Uma vez abertos, o pasteurizado e o longa vida precisam ser consumidos rapidamente. O leite em pó deve ser mantido bem fechado e guardado em lugar seco. Se dado às crianças, aconselha-se consumir num prazo de 15 dias.

## CARNE



#### QUAIS OS CUIDADOS COM OS PEIXES, AVES E CARNES?

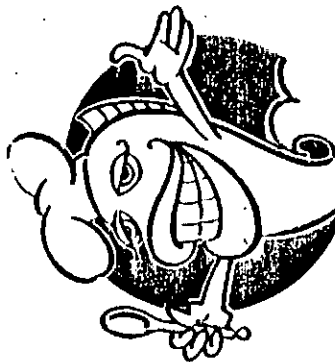
A má conservação dos peixes, aves e carnes em peixarias, açougues, supermercados e em casa, diminui a vida útil desses alimentos, deteriorando-os rapidamente. Pare evitar que isto aconteça, recomenda-se alguns cuidados no ato da compra e do armazenamento.

#### E QUAIS SÃO ESSES CUIDADOS?

- Procure apenas açougues que demonstrem boas condições de higiene. Verifique as paredes, os balcões e principalmente a luz, pois se esta for vermelha é considerada ilegal, porque mascara a cor da carne.
- Carnes, aves e peixes congelados devem ser guardados em balcões frigoríficos até a linha limite de seu interior. A superlotação compromete a conservação desses produtos.
- O carimbo roxo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) e do SIP (Serviço de Inspeção Estadual) indicam que a carne está de acordo com as normas estabelecidas pela inspeção Federal e Estadual.
- Tome cuidado, pois existe carne abatida que não é fiscalizada e pode estar contaminada. Lembre-se que a carne também pode ser contaminada depois da inspeção, no próprio estabelecimento onde é comercializada.
- Não compre carne pré-moída. Essa comercialização é proibida por lei. Você pode estar levando excesso de sebo ou mistura de carnes de outras qualidades.
- Os cortes devem ser feitos à vista do consumidor para não haver troca de carne escolhida.

**OBSERVE:** A carne de boi em processo de deterioração pode

- apresentar cor esverdeada e forte cheiro característico de putrefação. Coloração vermelha viva, também quer dizer adulteração do produto por sulfito de sódio (pó branco que mascara a qualidade da carne e causa danos à saúde).
- A carne deve estar livre de pelancas e sebos, que não devem ultrapassar 10% do total do peso.
  - Tome cuidado com a carne de porco: bolinhas brancas denunciam a presença de parasitas, que são extremamente nocivos à saúde, e podem causar doenças como a verminose (solitária).
  - A carne de porco, boi e aves não pode estar amolecida nem ter manchas azuladas, esverdeadas ou mau cheiro.
  - Só compre aves que estejam com a carne firme, cor amarelada-pálida, brilhante e odor suave.
  - O salame, o presunto, a linguiça, etc., não devem ter manchas ou bolhas no seu interior.
  - A formação de líquido, manchas esverdeadas e produtos soltos nos pacotes de alimentos embalados a vácuo indica perda de vácuo e provável deterioração do produto.



## PEIXES

### E QUANTO AOS PEIXES QUAIS OS CUIDADOS?

- Antes de fazer sua compra de pescados, preste atenção no aspecto e no odor do peixe que está comprando.
- Seu corpo deve estar rijo, seus olhos salientes e brilhantes, as escamas firmes e aderidas à pele.
- Cheiro desagradável ou de amoniaco indicam que está impróprio para o consumo.
- Suas guelras têm que estar vermelhas. Passe o dedo para ver se não há corante. O peixe não estará bom para o consumo.

- mo, se você apertá-lo e nele permanecer a marca de seus dedos.
- Na compra de peixes secos, como o bacalhau, evite os que tiverem manchas úmidas ou avermelhadas.
- Cheiro forte e cor escura significam que o produto não merece confiança!

### EVITE PROBLEMAS

- Antes de consumir qualquer tipo de carne ou derivados, cozinhe-os bem.
- Verifique sempre a procedência dos produtos e não compre se não tiver marca e origem.
- Se você se sentir lesado e quiser fazer uma denúncia ou orientar-se, dirija-se ao:  
PROCON/PR  
Rua Francisco Torres, 272  
CEP 80.060-130 – Curitiba-PR  
Telefone: (041) 1512

### PROCON MUNICIPAL DE SUA CIDADE

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE  
Rua do Rosário, 144, 6º e 7º andar  
Telefone: (041) 322.7383 e 224.3574  
Curitiba – PR – CEP 80.230-010

POSTOS DE SAÚDE DO INTERIOR DO PARANÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SUA CIDADE  
DELCON – DELEGACIA DE CRIMES CONTRA A ECONOMIA POPULAR

Rua Marechal Deodoro, 806, 11º andar  
Telefone: (041) 233.0984  
CEP 80.060-010 – Curitiba – PR

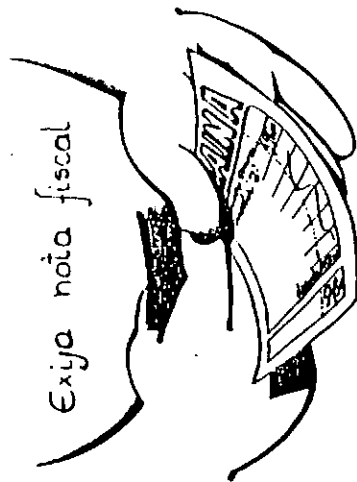
### ESTABELECIMENTOS

O COMERCIANTE, NA VENDA DE LEITE, PODE EXIGIR QUE O CONSUMIDOR TAMBÉM LEVE PÃO?

A imposição da venda de um produto em consequência da venda de outro (venda casada) é proibida por lei. Se necessário o consumidor deve encaminhar-se à SUNAB ou ao PROCON.

#### O TIQUETE DE CAIXA REGISTRADORA SERVE COMO NOTA FISCAL?

- O ticket de caixa registradora serve como comprovante legal da compra de um produto. Porém, se você precisar de nome e endereço do estabelecimento, peça uma nota fiscal antes da retirada do ticket da caixa. Guarde o ticket, pois ele servirá como comprovante no momento de uma eventual troca.



#### ONDE SÃO AFIXADOS OS PREÇOS DOS PRATOS EM LANCHONETES E RESTAURANTES?

A SUNAB determina que bares, lanchonetes e similares coloquem as tabelas de preços em locais visíveis e que os restaurantes afixem à entrada o cardápio com os preços. Convém verificar os preços antecipadamente, para evitar situações constrangedoras (Lei delegada nº 4).

#### É OBRIGATÓRIO O PAGAMENTO DE 10% DE SERVIÇO EM RESTAURANTES E SIMILARES?

Os 10% não são obrigatórios por lei, sendo apenas uma cortesia do freguês. Alguns estabelecimentos, devido ao tipo de convenção de trabalho que mantêm os empregados, estão autorizados a cobrar os 10%. Nesse caso, a informação deve constar do cardápio ou estar afixada em local visível. Não havendo essa autorização, o consumidor não é obrigado a pagar a porcentagem do serviço incluído na nota. A fiscalização é de competência da SUNAB.

#### O COUVERT É OBRIGATÓRIO?

Não. O freguês pode optar ou não por ele no momento de pedir os pratos. Caso o couvert fique na mesa, mesmo não sendo consumido, será cobrado individualmente.

(Anexo VII )

## **PROTOCOLO DE INTENCIONES**

**Objeto:** Estudiar la viabilidad del Corredor Bioceánico entre los puertos de Paranaguá en Brasil y de Antofagasta en Chile además de promover la integración comercial y tecnológica, con la colaboración de la Cámara de Com. e Ind. Brasil-Chile del Pr.

### **JUSTIFICATIVAS.**

**Antecedentes:** La búsqueda del camino que liga el Océano Atlántico al Pacífico viene siendo hecha por lo menos hace 450 años. En 1.542, el explorador español Nuñez Cabeza de Vaca, siguiendo rastros pre-colombianos en dirección al Oeste, cruzó el Estado del Paraná, descubrió las Cataratas de Iguazú y llegó a Asunción, en Paraguay. En el siglo pasado la exploración integrada por el ingeniero inglés Thomas Blgg - Winter estudió el arriando de una ferrovía que saliendo de la costa paranaense, atravesase el continente sudamericano, hasta la costa chilena. En 1.889, el Emperador D. Pedro II entregó al Ingeniero João Teixeira Soares la concesión para construir y explorar un ramal ferroviário que debería alcanzar Prudentópolis, en Paraná, desdoblándose, a partir de este momento, en dos sub-ramales que alcancen las márgenes del Río Paraná, uno hasta Guaíra, otro hasta la foz del río Iguazú, localidades al margen del Río Paraná. En el año de 1.875, Chile y Argentina ya habían concluido la ferrovía transandina, con 1.224 km, ligando Brasil a Valparaíso, a través de la Cordillera de los Andes. A principio de este siglo, el gobierno chileno aprobó un plano vial para la captación de cargas para sus puertos previendo la construcción de una ferrovía internacional que partía del sur de Antofagasta y cruzaba el norte de Argentina en dirección a Paraguay y Brasil. En el lado Brasileño, la penetración en dirección al Oeste fue lenta. Apenas en 1.950 la ferrovía llegó a Guarapuava, en 1.996 a Cascavel y está listo el proyecto de la Estrada de Paraná Oeste S.A. hasta Guaíra y Foz de Iguazú, estableciendo la puerta de entrada a los países vecinos, al mercado brasileño y al comercio internacional, a través del puerto de Paranaguá y vice-versa.

**BRASIL • CHILE**

DO ESTADO DO PARANÁ

**MERCOSUR:** Aunque unidos geográficamente los países del Cono Sur desarrollaron aisladamente sus políticas de comercio exterior. La creación de la Comunidad Europea, del NAFTA y el fortalecimiento de los tigres asiáticos despertó la atención de los países americanos para la potenciabilidad del intercambio comercial con sus propios vecinos. Así en 1994 fue creado el Mercosur, con el objeto de estimular el comercio entre Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay. En estos dos años, los resultados de esta unión ya se hicieron sentir y una nueva perspectiva surge con la adhesión de Chile, que retira del Mercosur la característica del acuerdo restringido a la cuenta del Plata y permite el acceso a los puertos del Pacífico. Chile, a pesar de las diferencias arancelarias, ya mantenía un comercio con los países del Mercosur de aproximadamente US\$ 5.000 millones anuales.

### **INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS.**

El cambio de experiencias visa beneficios a los dos puertos que están en puntos opuestos en el área más desarrollada de América del Sur - concentrando 75 por ciento del P.I.B - y puede ser el camino natural para la circulación de las riquezas en dirección a Europa ( a través del nuevo aeropuerto de São José dos Pinhais), o para el Oriente, a través de los puertos chilenos, potencializando el intercambio de la economía globalizada.

**El Puerto de Antofagasta presentaría sus experiencias en:**

- 1º Las acciones para liberar la economía, abrir el mercado, controlar la inflación y privatizar estatales en el sector portuario.
- 2º Los productos de la pauta chilena de exportación y de importación en los sectores agrícola, mineral e industrial.
- 3º Las tecnologías adoptadas en los sectores productivos chilenos y acciones en el área comercial.
- 4º Las ventajas fiscales, aduaneras y arancelaria para el procedimiento de importaciones en Antofagasta y también en los puertos de Arica y Iquique.
- 5º Los proyectos multimodales chilenos en curso que traigan beneficios a los Corredores Bioceánicos.



**El Puerto de Paranaguá presentaría:**

**1º Las acciones brasileñas para liberar la economía, abrir el mundo, controlar la inflación y privatizar estatales en el sector portuario.**

**2º Los productos de pauta brasileña de exportación e importación en los sectores agrícola, mineral e industrial.**

**3º Las acciones brasileñas en planeamiento urbano, reciclaje de detritos y sistemas de transporte colectivo que pueda beneficiar ciudades portuarias.**

**4º El planeamiento y tecnología brasileña adoptados para la racionalización de los camiones en la distribución de cargas para embarques ferroviarios y en el almacenaje y traslado de carga en áreas portuarias de Paranaguá y Antonina.**

**5º Proyectos multimodales en curso que traerán beneficios al Corredor Bioceánico.**

#### **DERECHOS Y OBLIGACIONES.**

**1º De los estudios procedidos entre ambas partes, las conclusiones solamente serán aprovechadas por las partes acordadas, mas esto no implica cualquier tipo de derechos u obligaciones.**

**2º Cabe a cada una de las partes escoger su representante para participar de los estudios a ser realizados para la factibilidad de los Corredores Bioceánicos.**

**3º Queda elegido el Forum de Curitiba donde se localiza la Cámara de Com. e Ind. Brasil-Chile de Pr., para las reuniones.**



**(Anexo VIII )**

# 8ª Reunião da Câmara Setorial da Madeira

11.09.96

14:30H às 16:30H

FEC - PR

## SECRETARIA DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO E DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

### PAUTA

- |   |                   |
|---|-------------------|
| 1) - Abertura e Expediente.<br>Secretário Executivo das Câmaras Setoriais   | 14:30h às 14:45h  |
| 2) - Relatório da Reunião do CEDEFOR - Conselho de Desenvolvimento Sustentado Florestal.<br>Sr. Roberto Gava - APRE                           | 14:45h às 15:00h  |
| 3) - Considerações sobre o documento "Análise do setor Florestal do Paraná - proposições"<br>Sr. Odair Ceschim - SINPACEL                     | 15:00h às 15:20h  |
| 4) - Situação das Reservas Florestais do Banestado<br>Sr. Geraldo Molina - Banestado Reflorestadora   | 15:20h às 15:30h  |
| 5) - Plano Estadual de Prevenção e Combate contra Incêndios Florestais<br>- Reserva Legal na Propriedade Rural<br>Sr. Luiz Carlos Herde - IAP | 15:30h às 16:00h  |
| 6) - Design na Indústria Moveleira<br>Sr. Cesar Gomes Pessoa - SENAI  | 16:00h às 16:10h  |
| 7) - Encerramento<br>Secretário Nelson Justus   | 16:10h às 16:30h. |

### ANOTAÇÕES

era rústica e dava em qualquer lugar. Não é bem assim. Se ela for bem cuidada, pode produzir muito mais", explica Luís Gil Leão Neto, diretor da divisão de matéria-prima da empresa.

O Paraná é o maior produtor de erva-mate do Brasil, com 60 mil toneladas anuais, mas emprega um método de colheita ainda arcaico, que faz com que a árvore só possa voltar a produzir em dois ou três anos depois de ser inteiramente desfolhada. O que os argentinos descobriram é que, conduzindo a poda a partir de um determinado tamanho, a árvore ganha a forma de um cálice, não cresce em demasia e, deixando algumas partes importantes durante o corte das ramificações, ela pode produzir anualmente por regenerar-se mais rapidamente. Na Argentina há ervaais com 70 anos produzindo dessa forma, enquanto que no Brasil as árvores crescem tanto que só servem para lenha. A Leão Júnior, inclusive, tem organizado eventos para que os produtores da região aprendam a nova técnica, que pode também permitir a recuperação de árvores antigas, de até dez anos de idade.

**Subsistência** - A nova tecnologia é importante porque as indústrias do setor faturam, só no Paraná, mais de US\$ 350 milhões anuais e são responsáveis por milhares de empregos, além de ajudar na subsistência de pequenos produtores localizados em áreas de terras não muito férteis. Por outro lado, as árvores nativas do Paraná e Santa Catarina, outro grande produtor, estão cada vez mais distantes e raras, o que certamente vai obrigar a repensar a sistemática de

produção para que se mantenha o abastecimento da indústria de chimarrão, que consome sozinha no Brasil perto de 150 mil toneladas de folhas por ano. Com a tecnologia trazida pela Matte Leão já é possível se pensar no plantio em grande escala da erva-mate. Ou, no mínimo, em uma melhor alternativa para o pequeno produtor, que pode duplicar sua renda com a cultura plantando novas mudas ou simplesmente cuidando um pouquinho melhor das árvores que tem no seu quintal. A nova técnica, por sinal, permite que uma pessoa sozinha, com uma tesoura e um serrote, possa podar perto de 600 árvores por dia, com as árvores plantadas em espaçamento de 2 X 2 metros. Para a empresa o novo sistema permitiu um custo de produção entre 9 a 10 centavos por quilo de erva-mate sem beneficiamento, enquanto que o mercado paga historicamente 15 centavos o quilo. Se for aplicada numa pequena propriedade com estrutura familiar, o custo de produção pode cair para algo entre 6 a 7 centavos, o que significa lucro maior no bolso do produtor.

## Jeitinho argentino

Tudo começa com o plantio da muda de aproximadamente 15 centímetros de altura. Após o primeiro ano é feito um corte raso, a um palmo do chão, para que do fino tronco brotem até quatro galhos. Caso se deixe a muda crescer sozinha, ela desenvolve-se rápido e alto como uma taquara, o que é um erro comum. Depois disso a planta cresce até o quarto ano, sendo conduzida com o corte dos brotos laterais para ir ganhando a forma de cálice, ideal para a produção.

**Colheita** - Das quase 600 mil árvores que a Matte Leão possui nas suas três fazendas, 90% já estão no formato e tamanho ideal, nunca superior a 1,80m de altura, para facilitar a colheita. Entre maio e junho é feita uma limpeza dos galhos que brotam e podem ser queimados por uma geadá. Entre agosto e setembro é feita a colheita propriamente dita, retirando-se em média de 10 a 12 quilos de erva-mate por árvore e deixando-se pelo menos 20% dos galhos e folhas para que a árvore se regenere mais facilmente e resista ao frio. (Norberto Stawiski)



# Produzindo mais e melhor

Com técnica de manejo importada da Argentina a Leão Júnior vai produzir em 1996 perto de três mil toneladas de erva-mate

Norberto Staviski



Primeira indústria bem-sucedida no Paraná, a erva-mate foi responsável

por um ciclo econômico de prosperidade que originou até mesmo o processo de emancipação política do Paraná de São Paulo, no final do século passado, quando o estado deixou sua condição de comarca. De lá para cá sua importância se perdeu nos erros de mercado, ineficiência da produção e, principalmente, porque os argentinos - que até a década de 30 eram os maiores clientes do Brasil - passaram a plantar e colher em seus próprios ervais, muito mais produtivos que os daqui.

Até pouco tempo, como a espécie é nativa do Sul e explorada como uma alternativa econômica menor, por pequenos produtores, não faltou produção. Com a ocupação das terras de todo o



Sudoeste e Oeste paranaenses e o fim das matas nativas, entretanto, começa a se delinear um quadro que pode levar a uma preocupante escassez num futuro próximo. Foi pensando nisso que a maior indústria brasileira do setor, a paranaense Leão Júnior, produtora do Matte Leão, foi à Argentina buscar a tecnologia desenvolvida por lá para mais do que duplicar a sua produção de folhas de erva-mate. A empresa, que fatura perto de US\$ 100 milhões com o produto, US\$ 15 milhões dos quais em exportações, vendendo principalmente o mate na forma de bebida pronta em copinhos, adaptou o modelo argentino aos ervais de três fazendas na região de Teixeira Soares e São Mateus do Sul.

**Produtividade** - A nova tecnologia, que refere-se basicamente a uma técnica de poda da árvore, vem fazendo a produção própria da empresa dar saltos seguidos: de 370 toneladas de erva can-

chada (beneficiada) em 1992, saltou para 600 toneladas em 1993, 860 toneladas em 1994 e duas mil toneladas em 1995. Para 1996, a previsão é de três mil toneladas, que cobre pouco mais de 10% do volume de matéria-prima empregada pela empresa. "Toda a nossa visão era antiga. Acreditávamos que por ser uma árvore nativa a erva-mate

A nova tecnologia de poda pode fazer com que o produto deixe de ser uma simples renda marginal e levar pequenos produtores a se profissionalizarem

(Anexo IX)

São Paulo, 21-03-96

Para : ARQ. CARLOS A.A. BOERO  
Representante oficial de la Provincia de Misiones.  
3300 - POSADAS / MISIONES | ARGENTINA

Prezado Sñr CARLOS,

Em aditamento ao nosso encontro em Curitiba, na Secretaria de Estado da Agricultura - com Da NEUSA GOMES DE ALMEIDA RUCKER tenho o prazer de confirmar o meu interesse em representar diretamente produtores-exportadores argentinos de ERVA MATÉ e similares na União Européia e países árabes (Oriente médio)

Para sua informação, sou representante exclusivo de duas empresas brasileiras :

a) QUIMER - Atacado de Plantas medicinais, Ervas e derivados : Mercados de alimentação dietética (Natural), laboratórios farmacêuticos, etc... \*\* Exportação e Importação \*\*

b) SABORAMA - Fabricante de extratos, concentrados, xaropes, essências e aromas : Mercados de sucos de frutas, soft drinks, ingredientes compostos; em geral as bebidas do tipo "Functional Drinks" (Esportes e energia). SABORAMA importa também concentrados de bebidas novas para distribuir no Brasil aos engarrafadores na base de "Joint Venture", franquias, acordos específicos.

De acordo com as minhas informações e contatos com empresas européias, acredito que o MATÉ SOLÚVEL e EXTRATOS LÍQUIDOS DE MATÉ e CHÁ PRETO estão na hora de estourar !! Visito regularmente as feiras internacionais de alimentação e bebidas (Anuga na Alemanha, Sial na França e Cibus na Itália) duas vezes por ano, porque estou morando na França e em parte no Brasil.

Estou pronto a viajar para Argentina quando precisar, mas neste caso preciso de receber algumas informações das empresas eventualmente interessadas (Folhetos, dados, perfil e estrutura, experiência ou não em exportação, etc...) Tenho certeza que Você saberá escolher melhor as firmas que podem atingir os interesses comuns.

De antemão, agradeço a sua colaboração para desenvolver o nosso diálogo nas próximas semanas antes de viajar para Europa no fim de setembro.

Abraços

R. COLLEN

Now Telefax : 011-231.3959 (São Paulo)