

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ANTONINA

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - DO OBJETO

CAPÍTULO II - DA PRODUÇÃO

Seção I - Área de produção

Seção II - Matéria prima

Seção III - Produção da bala de banana

Seção IV - Embalagem

Seção V - Rotulagem

Seção VI - Armazenagem

CAPÍTULO III - APROBAM

CAPÍTULO IV - CONTROLE

Seção I - Controle

Seção II - Identificação

Seção III - Comercialização

CAPÍTULO V - DO NOME GEOGRÁFICO ANTONINA

Seção I - Direito ao uso

Seção II - Proteção

CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES

CAPÍTULO VII - DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

CAPÍTULO VIII - DISPOSIÇÕES GERAIS

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ANTONINA

CAPÍTULO I - DO OBJETO -

Art. 1º. O presente Caderno de Especificações estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da IP ANTONINA.

Art. 2º. A IP ANTONINA é direito exclusivo de todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica delimitada e que satisfaçam o disposto no presente Caderno de Especificações e nas demais legislações aplicáveis.

Art. 3º. A IP ANTONINA é exclusiva para identificar a bala de banana produzida dentro da área geográfica delimitada.

CAPÍTULO II - DA PRODUÇÃO -

Seção I - Área de produção -

Art. 4º. Delimitação da Área de Produção:

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência ANTONINA é composta pelo município de Antonina na íntegra.

Seção II - Matéria prima -

Art. 5º. Da banana (matéria prima) utilizada para a bala de banana:

- As cultivares de banana (*Musa sp*) utilizada para produção da Bala de Banana é a Nanica, ou Nanicão do grupo Cavendish.
- Para a produção da Bala de Banana será utilizada, preferencialmente, as cultivares produzidas no litoral paranaense.
- Em caso de perdas ou escassez na produção de banana na região, será permitido o uso de matéria-prima de outras regiões desde que comprovada a situação de escassez.

Art. 6º. Dos demais ingredientes utilizados para a bala de banana:

- Será permitido somente o uso de banana, açúcar e glicose de milho.
- A glicose é um ingrediente opcional na produção da bala.
- Não poderão ser usados outros produtos complementares a fim de obter rendimento (aumento de massa) e conservação.
- Em caso de escassez de banana será permitido o uso de polpa na produção de bala. A polpa é obtida pelo cozimento da banana. Nessa massa é acrescido o Sorbato de Potássio para a conservação da mesma.

Handwritten signatures and initials in blue ink, including 'Julius', 'BK', and '2 de 10'.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP ANTONINA

Seção III

- Produção da bala de banana -

Art. 7º. Da descrição do processo de produção da bala de banana:

- a) Para obter a bala é usado banana in-natura, que após processo de climatização, o fruto maduro é descascado e levado ao cozimento em tachos de inox por aproximadamente duas horas.
- b) A massa recebe açúcar cristal e dependendo da indústria é adicionado glicose de milho.
- c) Quando a massa atinge o ponto é retirada dos tachos esticada ainda quente em uma mesa, onde é cortada em placas para posterior descanso.
- d) O ponto da massa é definido pelo saber fazer de cada doceiro.
- f) A massa fica descansando por um período mínimo 24 horas e depois passa por um cilindro para atingir a espessura necessária para seu corte.
- g) Ao atingir a espessura, a massa é cortada em uma máquina em quadrados de aproximadamente 02 cm e passadas em açúcar cristal.
- h) Por fim, as balas são embaladas individualmente.

Art. 8º. Das características da bala de banana:

- a) Do formato: quadrado
- b) Do tamanho: média de 2 cm x 2 cm;
- c) Do peso: o peso da bala médio é de 5g;
- d) Das características da massa: a massa é homogênea, de cor marrom escura a preta.
- f) Da consistência: esta é firme ao toque externo com a massa ligeiramente macia ao ser apreciada na boca;
- g) Do sabor e gosto: sabor de banana levemente adocicado.

Art. 9º. Das características físico-químicas do produto:

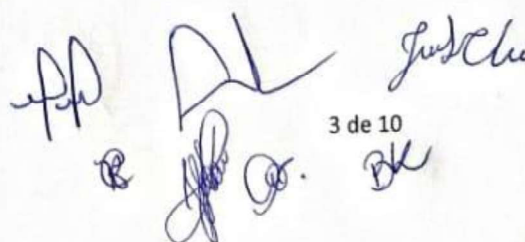
- a) A bala de banana deverá ser analisada anualmente e sua qualidade deverá atender aos critérios dispostos na legislação vigente.

Art. 10. Dos utensílios utilizados para fabricação:

- a) O material utilizado para produção da bala de banana deve ser de fácil higienização, não podendo ser poroso e/ou oxidar e/ou descascar. Deve ser preferencial a utilização de material de PVC, INOX e polietileno.

Art. 11. Do processo de higienização das instalações e higiene pessoal:

- a) As instalações deverão apresentar superfícies lisas e limpas, nas quais serão utilizados detergentes e desinfetantes aprovados pelos órgãos competentes. Materiais de limpeza deverão ser guardados em local próprio e distante da matéria prima. A higienização pessoal e das instalações deverá seguir a legislação vigente.
- b) As fábricas de Bala de Banana deverão, obrigatoriamente, implantadas Boas Práticas de Fabricação comprovadas, priorizando qualidade e segurança.

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature on the left, a signature in the middle, and a signature on the right. Below the middle signature is the text '3 de 10' and another signature.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP ANTONINA

Seção IV - Embalagem -

Art. 12. Das normas de embalagem:

- a) As balas devem ser embaladas individualmente em papel Kraft, na torção dupla.
- b) Deverão ser obedecidas as normas para embalagem segundo o estabelecido na legislação vigente.

Seção V - Rotulagem -

Art. 13. Das normas de rotulagem:

- a) Deverão ser obedecidas as normas estabelecidas na legislação vigente.
- b) modelo de etiqueta definido em Ata para o selo de controle.

Seção VI - Armazenagem -

Art. 14. Normas de Armazenamento.

- a) O produto deve ser armazenado em local higienizado, isento de odores estranhos seguindo a legislação vigente.

CAPÍTULO III - DA APROBAM

Art. 15. Caberá a **ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE BALA DE BANANA DE ANTONINA E MORRETES - APROBAM** realizar a implementação, gestão, controle e defesa da Indicação de procedência **ANTONINA**.

Art. 16. A **APROBAM** efetuará o controle da produção, dos produtos e dos produtores através de registros cadastrais, vistorias e degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos designados pela **IP ANTONINA**.

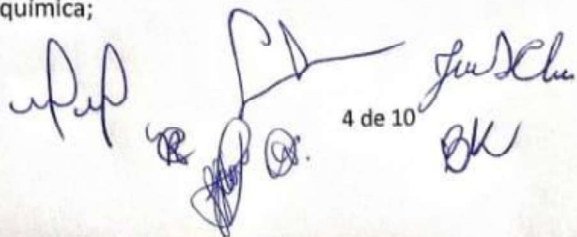
Art. 17. A **APROBAM** manterá atualizados os cadastros relativos ao:

- I - Registro de inscrição do produtor;
- II - Registro de inscrição das propriedades produtoras da **IP ANTONINA**;
- III - Registro das visitas e ou auditorias realizadas nas propriedades dos participantes.

Parágrafo único. Somente produtores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de produção poderão concorrer a **IP ANTONINA**.

Art. 18. A **APROBAM**, através do seu comitê ou comissões específicas, deverá:

- I - Fiscalizar os produtores a veracidade das declarações fornecidas;
- II - Fiscalizar se os produtores seguem as normas da produção de bala de banana estabelecidas por este Caderno de Especificações;
- III - Recolher amostras destinadas a análise físico-química;



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP ANTONINA

- IV - Aprovar os produtos com direito ao uso da IP ANTONINA;
- V - Conceder os certificados e selos aos produtores;
- VI - Fiscalizar o uso dos selos da designação IP ANTONINA nos produtos aprovados.

Art. 19. A APROBAM poderá delegar, no todo ou em parte, o controle da produção e do produto.

Parágrafo único. A APROBAM caberá a fiscalização e a responsabilidade pela(s) entidade(s) contratada(s).

Art. 20. A APROBAM poderá, ainda, estabelecer outros tipos de controle para assegurar e garantir a qualidade dos produtos da IP ANTONINA.

Art. 21. A APROBAM poderá contar com o apoio dos órgãos e das entidades públicas ou privadas, federais, estaduais ou municipais, no controle e na produção dos produtos designados com a IP ANTONINA, para evitar fraude, imitação, alteração ou adulteração.

CAPÍTULO IV - CONTROLE -

Seção I - Do controle -

Art. 22. Dos controles:

- a) Controles oficiais: De acordo como estabelecido na legislação vigente.
- b) Autocontroles: Realizados pelos produtores seguindo as normas descritas neste Caderno.
- c) Controle da APROBAM: Realizados pelos membros, técnicos ou terceiros designados pela APROBAM para averiguação das normas descritas neste Caderno.

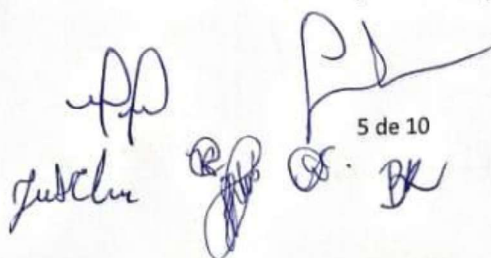
Art. 23. Dos Controles de Produção:

- a) A APROBAM deverá propor formas para que sejam realizadas as análises periódicas das balas de banana para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normalizados por este Caderno, assim, emitir o certificado e selos aos produtores;
- b) A APROBAM criará comissão de fiscalização das unidades produtoras para identificar se as mesmas estão seguindo, em suas instalações, as normas de processo de produção instituídas por este Caderno;
- c) Os produtores, além do cumprimento das normas deste Caderno e correlatas, deverão zelar pelo cumprimento da legislação referente as instalações, processo de fabricação e higiene da produção, para garantia da segurança alimentar e padrão de qualidade dos produtos.
- d) Caberá A APROBAM a aplicação das sanções, no caso de não cumprimento deste Caderno.

Art. 24. Das avaliações da APROBAM: Serão realizadas anualmente as seguintes avaliações da qualidade e das quantidades comercializadas do produto:

- a) Da conformidade dos produtos através de suas características externas, da massa, organolépticas e físico-químicas;

5 de 10



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP ANTONINA

- b) Dos resultados das análises de laboratório, para verificação das suas conformidades as legislações vigentes, comunicando aos órgãos competentes os casos de não cumprimento;
- c) Das planilhas semestrais de controle da produção, para verificação da coerência dos dados informados a cada mês, em relação a produção de balas, produtividade do estabelecimento e controle da quantidade dos selos distribuídos ou autorizados;
- d) Dos pareceres técnicos das visitas, visando o credenciamento e monitoramento do cumprimento deste Caderno ao nível das unidades de produção.

Art. 25. As visitas técnicas serão realizadas por membro ou técnico credenciado pela associação, do seguinte modo:

- a) Visita inicial para credenciamento da propriedade, onde será preenchido laudo técnico com parecer favorável ou desfavorável, verificando a observância ou não das normas deste Caderno;
- b) Duas visitas (meio período) anuais de controle e monitoramento.

Parágrafo único: Os custos das visitas técnicas, compreendendo honorários, quilometragem e diárias, correrão por conta dos produtores, podendo a associação, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para os produtores.

Art. 26. As análises laboratoriais serão realizadas anualmente, em laboratórios Conveniados a **APROBAM**, através de amostras colhidas por membro ou técnico credenciado, devendo, os resultados, atender às exigências da legislação vigente.

Parágrafo único: Os custos das coletas e análises de laboratório, compreendendo honorários, quilometragem, diárias e prestação de serviços, correrão por conta dos produtores, podendo a associação, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para os produtores.

Art. 27. Para o devido controle do volume da produção os produtores deverão manter em seus arquivos informações sobre:

- a) Controle da matéria prima adquirida (banana);
- b) Controle do volume produzido;
- c) Controle do volume comercializado;
- d) Controle do volume descartado.

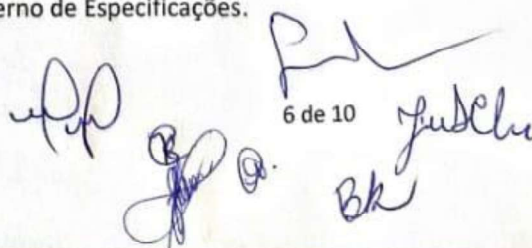
Parágrafo primeiro: O produtor deverá informar a **APROBAM** a média do volume de produção para autorização e ou emissão do selo de controle.

Parágrafo segundo: O prazo de arquivamento destes dados seguirá a legislação vigente.

Art. 28. A **APROBAM** poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da obediência das normas prevista nesse Caderno de Especificações bem como das demais legislações em vigor.

Art. 29. Quando a **APROBAM** suspeitar que o produto não corresponda as especificações do padrão de identidade e qualidade, contidas no respectivo Caderno de Especificações, uma amostra do produto será apreendida para verificação.

Art. 30. Os produtos da **IP ANTONINA** somente receberão certificado e selo de identificação e controle após terem atendido ao disposto neste Caderno de Especificações.

Handwritten signatures and initials in blue ink at the bottom of the page. There are several distinct signatures, including one that appears to be 'AP' and another that looks like 'Bk'. The text '6 de 10' is written in the center of the signature area.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP ANTONINA

Art. 31. O selo de controle será fornecido ou autorizado pela **APROBAM** mediante pagamento de um valor equitativo a ser definido por resolução interna, observando o princípio da proporção da prestação de serviço.

Parágrafo único. Poderá ser estipulado um percentual sobre o valor pago referente ao selo de controle para ser revertido em outras ações diretamente ligadas a **IP ANTONINA**.

Art. 32. A quantidade de selos deverá obedecer a quantidade de produção, forma de identificação no produto e ou embalagem, correspondente de cada produtor inscrito na **IP ANTONINA**.

Parágrafo único. O selo de controle, desde que autorizado, poderá ser substituído por impressão direta nos rótulos e embalagens do produto.

Seção II

- Da identificação -

Art. 33. Os produtos aprovados pela **APROBAM** poderão ser identificados em seu corpo ou embalagem, através de impressão, selos ou etiquetas, com o nome geográfico **ANTONINA**, seguido ou não da expressão "Indicação de Procedência".

Art. 34. Os produtos não aprovados não poderão utilizar a identificação especificada no artigo anterior. Quando procedente da área delimitada, poderá apenas conter o endereço, em embalagem ou semelhante, conforme norma fixada pela legislação brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

Seção III

- Comercialização -

Art. 35. Das normas de comercialização:

a) Somente poderá ser comercializado bala de banana com o nome geográfico reconhecido **ANTONINA**, em conjunto ou separado com a designação Indicação de Procedência, ou sua abreviatura IP, o produto que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes, em especial as normas do Ministério da Saúde e ANVISA, e obedecidas as normas descritas no presente Caderno.

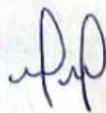
CAPÍTULO V

- DO NOME GEOGRÁFICO ANTONINA -

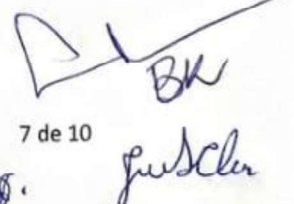
Seção I

- Do direito ao uso -

Art. 36. Todos os produtores estabelecidos dentro da área geográfica, que cumprirem com o disposto neste Caderno de Especificações e nas demais resoluções internas, poderão usar e dispor do nome geográfico reconhecido **ANTONINA**, assim como o direito a menção "indicação de procedência", em seus produtos e em material de apresentação, publicidade e propaganda.



7 de 10



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP ANTONINA

Seção II - Da proteção -

Art. 37. A IP **ANTONINA** só pode ser usada em bala de banana que, cumulativamente, respeite as normas do Caderno de Especificações e das demais legislações, e tenham sido credenciadas pela APROBAM.

Art. 38. A menção ou referência a IP **ANTONINA** abrangida pelo presente Caderno de Especificações, pelo produtor, na apresentação, venda, propaganda e publicidade de um produto só é permitido ao produto com direito ao uso.

Parágrafo único. A menção ou referência à IP **ANTONINA** não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

Art. 39. É proibido o uso, direto ou indireto, do nome geográfico da IP **ANTONINA** em produtos que não cumpram os requisitos deste Caderno de Especificações, nomeadamente no acondicionamento, embalagem, rótulos, etiquetas, documentos ou publicidade, mesmo quando a verdadeira origem do produto seja indicada ou que as palavras constitutivas daquelas designações sejam traduzidas ou acompanhadas por termos como «gênero», «tipo», «qualidade», «método», «imitação», «estilo» ou outros análogos.

Art. 40. As proibições estabelecidas nos artigos antecedentes aplicam-se igualmente a outros produtos ou serviços quando a utilização procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do carácter distintivo ou do prestígio da IP **ANTONINA**, ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

Art. 41. É vedada a reprodução da IP **ANTONINA** em obras ou em publicidade, quando daí se possa depreender que a mesma constitui designação genérica.

CAPÍTULO VI - DOS DIREITOS E DEVERES -

Art. 42. São direitos dos produtores inscritos:

- I - O direito do uso do nome geográfico da **ANTONINA**;
- II - O direito do uso a menção "indicação de procedência";
- III - Observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Caderno de Especificações;
- IV - Observar e fiscalizar as medidas adotadas pela **APROBAM**;
- V - Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos.
- VI - Propor medidas de melhoramento do Caderno de Especificações;
- VII - Impedir terceiros do uso indevido da IP **ANTONINA**, independente da defesa conferida pela **APROBAM**.

Art. 43. São deveres dos produtores:

- I - Zelar pela imagem da IP **ANTONINA**;
- II - Observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas desse Caderno de Especificações;



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP ANTONINA

- III - Prestar as informações cadastrais;
- IV - Adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte da **APROBAM** e das demais legislações em vigor;
- V - Manter a produção e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, meio ambiente, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente;
- VI - Permitir o livre acesso aos estabelecimentos para o cumprimento e fiscalização das normas desse Caderno de Especificações.
- VII - Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos no Estatuto, neste Caderno e nas normas internas da **APROBAM** para monitoramento e controle.

CAPÍTULO VII

- DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS -

Art. 44. A **APROBAM** será responsável pela análise dos processos de fabricação e pela equipe técnica da associação encarregada de acompanhar o cumprimento das normas deste Caderno e demais documentos, aplicando as devidas sanções em caso de não cumprimento do mesmo.

Art. 45. A **APROBAM** comunicará aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, para as devidas sanções.

Art. 46. São consideradas infrações:

- a) O não cumprimento das normas de produção, rotulagem, embalagem, transporte e comercialização;
- b) Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos por este Caderno e pela legislação vigente.

Art. 47. Penalidades e infrações:

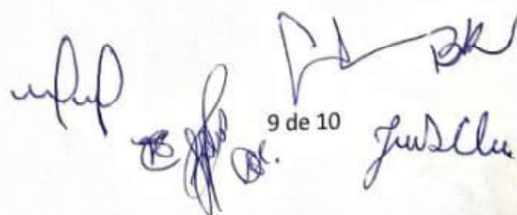
- a) Advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária como participante da IP;
- d) Cassação e cancelamento como participante da IP.

Parágrafo único. Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamações, pareceres contrários de auditorias realizadas, prazos de correção não atendidos, fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

Art. 48. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes desse Caderno de Especificações; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

Art. 49. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes desse Caderno de Especificações; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

Parágrafo único. A multa será estipulada em UFIR pela **APROBAM**, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.


9 de 10

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA IP ANTONINA

Art. 50. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da IP **ANTONINA** dar-se a quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições desse Caderno de Especificações.

I - A pena de suspensão temporária será de um ano;

II - Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

Art. 51. A pena de cassação e cancelamento do registro do produtor para concorrer ao uso da designação **ANTONINA** ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do certificado ou do selo de controle.

I - A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação IP **ANTONINA**, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;

II - Quando cassado o direito de uso da designação o produtor se obriga a retirar do mercado, num prazo de 30 dias, todo o produto e material com a designação IP **ANTONINA**. NÃO o fazendo, caberá a **APROBAM** tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

Parágrafo único. A reintegração do produtor para concorrer ao uso da IP somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

Art. 52. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna da **APROBAM**, respeitando o direito de ampla defesa.

Art. 53. O uso da designação da **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ANTONINA** fora das normas desse Caderno de Especificações e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPÍTULO VIII - DISPOSIÇÕES GERAIS -

Art. 54. Dos Princípios da Indicação de Procedência **ANTONINA**:

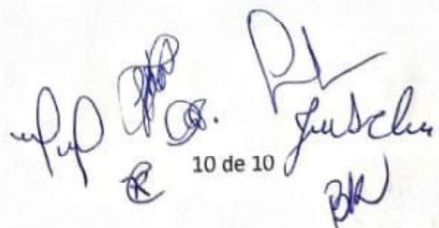
- Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo INPI, MAPA, ANVISA e outras pertinentes;
- Este Caderno pode ser modificado a qualquer momento desde que as propostas sejam submetidas e aprovadas pela Assembleia Geral.

Art. 55. A **APROBAM** poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

- Questões não previstas neste Caderno, que deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral;
- Viabilidade da implementação e gestão da Indicação de Procedência **ANTONINA**.

Art. 56. O presente Caderno de Especificações Técnicas deverá ser aprovado em Assembleia geral convocada para este fim.

Art. 57. O presente Caderno de Especificações entrará em vigor após o reconhecimento da Indicação de procedência **ANTONINA** pelo INPI.


10 de 10