

**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE  
PROCEDÊNCIA PARA A ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO**

## Sumário

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PARA A ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO .....	3
CAPÍTULO I .....	3
DOS REQUISITOS E DA DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS DA IP ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO .....	3
CAPÍTULO II .....	4
DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO .....	4
CAPÍTULO III .....	5
DA PRODUÇÃO DE ERVA-MATE .....	5
CAPÍTULO IV .....	7
DA INDUSTRIALIZAÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA: O RECEBIMENTO DA ERVA-MATE, INGREDIENTES E EMBALAGENS .....	7
CAPÍTULO V .....	11
DO EMPACOTAMENTO, EXPEDIÇÃO E ROTULAGEM DOS PRODUTOS .....	11
CAPÍTULO VI .....	12
DO CONTROLE DA PRODUÇÃO, DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES DEVIDO À INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS .....	12
CAPÍTULO VII .....	144
DA GESTÃO E ATUAÇÃO DO CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO .....	14
CAPÍTULO VIII .....	16
DAS CONDIÇÕES DE USO DA IP ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO .....	16
CAPÍTULO IX .....	16
DOS CUSTOS E DESPESAS .....	17
CAPÍTULO X .....	17
DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS INSCRITOS NA IP ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO .....	17
CAPÍTULO XI .....	17
DO SUBSTITUTO PROCESSUAL DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO: OBJETIVOS DA ENTIDADE REPRESENTATIVA DOS PRODUTORES .....	18
CAPÍTULO XII .....	19
DA REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO .....	19
CAPÍTULO XIII .....	19
RASTREABILIDADE DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO E ELABORAÇÃO DA ERVA-MATE .....	19
CAPÍTULO XIV .....	20
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS .....	20
CAPÍTULO XV .....	20
DOS PROCEDIMENTOS PARA OS CASOS OMISSOS DO PRESENTE CET .....	20
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	21
ANEXOS .....	22-28

## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PARA A ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO

O presente Caderno de Especificações Técnicas (CET) tem como objetivo estabelecer as condições para utilização da Indicação de Procedência “Erva-Mate Região de Machadinho”, na área geográfica delimitada.

### CAPÍTULO I

#### DOS REQUISITOS E DA DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS DA IP ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO

**Art. 1º** O produto da Indicação de Procedência “Erva-Mate Região de Machadinho” é a **erva-mate** (*Ilex paraguariensis* St. Hill.).

**§ 1º** Ficam definidos como bens e produtos procedentes da erva-mate protegidos pela IP:

**I** - o fruto da erva-mate, que é uma baga-drupa globular muito pequena, pois mede somente de 6 a 8 mm. É de cor verde quando novo, passando de vermelho arroxeado em sua maturidade. A Drupa bem madura compõe-se de uma película violácea escura que reveste a polpa glutinosa, a qual envolve quatro sementes. (MAZUCHOWSKI, 1991);

**II** - a semente da erva-mate, definida por DA CROCE et al. 1999, citando MELLO (1980) como um pireno trigonal de cor parda, com endocarpo apresentando três costelas salientes no dorso convexo. Tegumento fino, endosperma carnoso e embrião diminuído. Especificamente, as sementes da cultivar de erva-mate Cambona 4 são produzidas unicamente no município de Machadinho, onde localizam-se as árvores matrizes (masculinas e femininas) responsáveis pelo cruzamento original dessa cultivar;

**III** - a muda é uma planta de erva-mate ainda em seu estágio juvenil, que depois de plantada em local definitivo irá se transformar em árvore adulta e fornecer a matéria-prima necessária para a elaboração dos produtos beneficiados. A Lei de Sementes e Mudas (Lei nº 10.711/2003) conceitua muda como material de propagação vegetal de qualquer gênero, espécie ou cultivar, proveniente de reprodução sexuada ou assexuada, que tenha finalidade específica de plantio;

**IV** - as folhas, os talos e os ramos constituem as estruturas vegetais da planta de erva-mate utilizadas como matéria-prima para a elaboração da erva-mate cancheada, do chimarrão, do tereré e do chá mate tostado. MAZUCHOWSKI (1991) define as folhas como a parte mais importante do vegetal. São alternas, subcoreáceas até coreáceas e mostram-se estreitas na base e ligeiramente obtusas no vértice. Suas bordas são providas de pequenos dentes, visíveis principalmente da metade do limbo para a extremidade. Os ramos são cilíndricos ou subcilíndricos, cinzentos. Os talos (ramos terminais) são densamente lenticelados, lenticelas pequeninas;

**V** - a erva-mate cancheada é resultante da desidratação dos ramos, talos e folhas de erva-mate com posterior fragmentação, passando pelas etapas de sapeco, secagem e cancheamento no processo de beneficiamento. De acordo com a PORTARIA SES/RS Nº 154/2019, erva-mate cancheada é o produto da erva-mate bruta verde que foi submetido ao processo de sapeco,

secagem e fragmentação, a qual constitui matéria-prima para elaboração do produto final;

**VI** - a erva-mate para o chimarrão é resultante da erva-mate cancheada, moída (moinho ou “atritor”) ou socada em pilões, padronizada até chegar à granulometria desejada pelo fabricante;

**VII** - a erva-mate para tereré é resultante da erva-mate cancheada e peneirada até chegar à granulometria característica desejada pelo fabricante;

**VIII** - a erva-mate para o chá mate tostado é obtida com erva-mate cancheada, peneirada e torrada em torrador específico, até chegar ao padrão desejado pelo fabricante.

**Art. 2º** Os produtos quando beneficiados deverão ser constituídos por, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) com matéria-prima (folhas, talos e ramos) da cultivar de erva-mate Cambona 4 (garantia do sabor suave), proveniente da área geográfica delimitada.

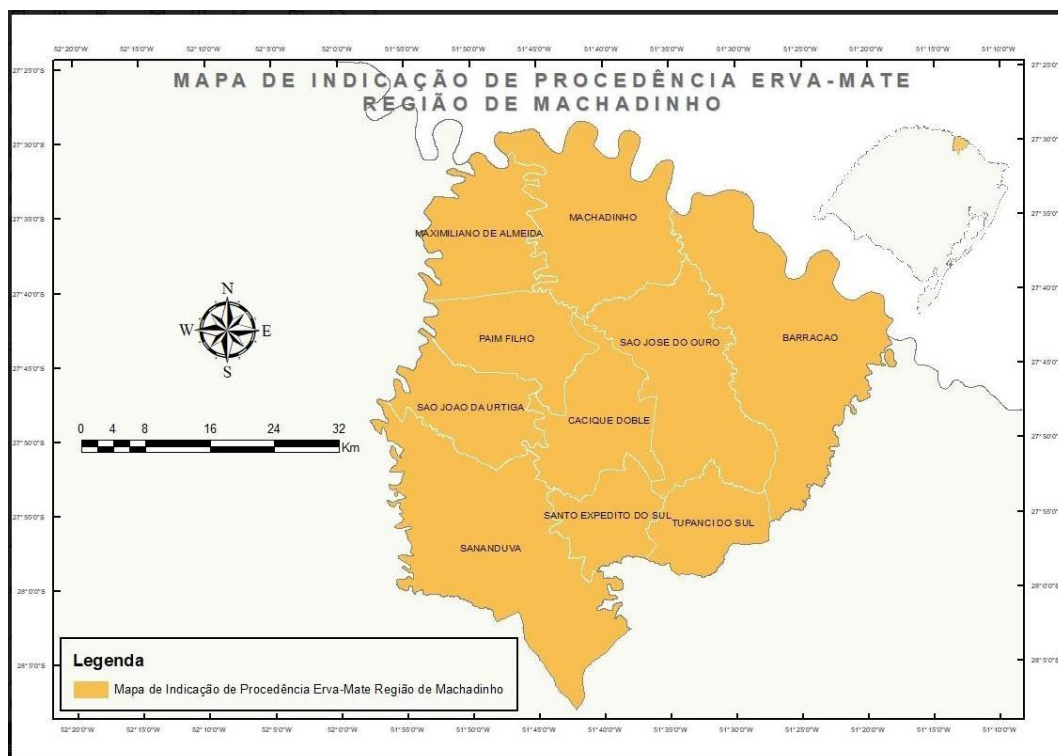
**§ 1º** As quantidades restantes (ramos, talos e folhas) provenientes de outras plantas de erva-mate a serem adicionadas a cultivar Cambona 4 poderão ser oriundas de fora da área delimitada.

**§ 2º** Poderá ser submetido ao Conselho Regulador, em qualquer momento, a inclusão de novos subprodutos. Para tanto eles deverão ser descritos e obedecerem a este CET. A inclusão de novos produtos no CET será objeto de apreciação do INPI em pedido de alteração do registro.

## **CAPÍTULO II**

### **DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO**

**Art. 3º** A delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência é constituída pelos limites político-administrativos dos municípios que a compõem, incluindo integralmente os municípios de Barracão, Cacique Doble, Machadinho, Maximiliano de Almeida, Paim Filho, Sananduva, Santo Expedito do Sul, São João da Urtiga, São José do Ouro e Tupanci do Sul. “A área de abrangência proposta para a IP Erva-Mate Região de Machadinho compreende uma área contínua de 2.716,86 km<sup>2</sup>, situada entre os meridianos 51° 57' 43,32" e 51° 17' 45,65" Oeste e os paralelos 27° 28' 50,80" e 28° 8' 20,27" Sul. As coordenadas limítrofes da área de abrangência ao Norte são 51° 41' 27,33" Oeste e 27° 28' 50,80" Sul, localizadas no extremo norte do município de Machadinho. Ao Sul, as coordenadas limítrofes são 51° 42' 12,46" Oeste e 28° 8' 20,27" Sul, localizadas no extremo sul do município de Sananduva. A Oeste as coordenadas são 51° 57' 43,32" Oeste e 27° 49' 3,75" Sul, localizadas no extremo oeste do município de Sananduva e a Leste as coordenadas limítrofes são 51° 17' 45,65" Oeste e 27° 45' 1,16" Sul, localizadas no extremo leste do município de Barracão. Este território está inserido na região Nordeste do Rio Grande do Sul e pertence ao Polo Ervateiro do Nordeste Gaúcho.



**Mapa 1** Localização dos dez municípios da potencial Indicação de Procedência Erva-Mate Região de Machadinho do Estado do Rio Grande do Sul, 2023. (Cartografia: Antônio Carlos Leite de Borba - Eng. Florestal CREA: RS095507)

Base Cartográfica: Limites Municipais do IBGE

Projeção Cartográfica - UTM 22 S - Datum - WGS 84

Porto Alegre, 16/01/2023.

Fonte de dados: Emater/RS-ASCAR

Responsabilidade Técnica: Antonio Carlos Leite de Borba - Eng. Florestal

CREA: RS095507

## CAPÍTULO III

### DA PRODUÇÃO DE ERVA-MATE

**Art. 4º** A produção dos frutos e sementes de erva-mate se dará através de cruzamento aberto entre árvores femininas e masculinas de acordo com o ciclo natural da espécie, bem como através do cruzamento controlado entre indivíduos específicos (árvores masculinas e árvores femininas) identificados e selecionados, desde que dentro da área delimitada da IP Erva-Mate Região de Machadinho.

**Art.º 5º** A produção de mudas será realizada por viveiristas, cujos viveiros estejam localizados na área delimitada da IP. As mudas serão produzidas por via sexuada (sementes) ou por via assexuada (estruturas vegetativas de um doador da espécie). A produção de mudas fora da área delimitada só será permitida se os recursos tecnológicos necessários para esse fim não estejam disponíveis, na ocasião, dentro da área delimitada da IP.

**Art. 6º** Os ramos, talos e folhas usados como matéria-prima serão

provenientes de ervais nativos ou plantados.

**§ 1º** A matéria-prima *in natura* para contemplar possíveis misturas adicionadas a cultivar Cambona 4 (Art. 2º § 1º) poderá ter as etapas do cultivo até o cancheamento<sup>1</sup> realizado fora da área delimitada, desde que atendam o CET da Indicação de Procedência Erva-Mate Região de Machadinho.

**§ 2º** As etapas subsequentes ao cancheamento, obrigatoriamente, deverão ser feitas na área delimitada.

**§ 3º** Em se tratando da cultivar Cambona 4, todo o processo, do cultivo à industrialização, deverá ser realizado na área delimitada.

**Art. 7º** Os ervais que fornecem a matéria-prima (ramos, talos e folhas de erva-mate) para o processamento e produção de produtos protegidos pela (IP) Erva-Mate Região de Machadinho devem cumprir os critérios das Boas Práticas de Produção Agrícola, conforme os prazos estipulados no (Art. 26), em todas as etapas: plantio, manejo, colheita e transporte.

**Art. 8º** Os plantios da erva-mate poderão ter um espaçamento variável entre plantas e podem estar situados, ou não, na área delimitada. As mudas usadas no plantio poderão ter sua origem por via sexuada ou assexuada.

**Parágrafo único.** As mudas usadas no plantio, necessariamente, deverão ser produzidas em viveiros legalizados e que cumpram a legislação brasileira específica.

**Art. 9º** No manejo dos ervais será observado o controle de plantas invasoras através do método físico (capinas/roçadas) e cultural (plantas de cobertura).

**§ 1º** Na adubação serão usados adubos de origem orgânica e química.

**§ 2º** O monitoramento de pragas e doenças será feito de forma visual pelo produtor e/ou pelo técnico e, quando houver necessidade de controle, este será feito por método físico (catação/queima das partes afetadas) ou por método biológico, obedecendo às recomendações agrônômicas disponibilizadas pela pesquisa e extensão rural dos órgãos oficiais brasileiros para a cultura da erva-mate.

**Art. 10.** A colheita de folhas, talos e ramos será feita durante os doze meses do ano.

**§ 1º** Os ramos colhidos deverão ter no máximo 1 cm de diâmetro e 40 cm de comprimento, obedecendo a um intervalo de poda/colheita superior a 1 ano.

---

<sup>1</sup> Cancheamento: usualmente entendido entre os ervateiros como desidratação dos ramos, talos e folhas de erva-mate com posterior fragmentação para o beneficiamento industrial.

**§ 2º** No caso da colheita extrativista de folhas e galhos em plantas de ervais nativos no interior de remanescentes florestais, recomenda-se um intervalo entre as colheitas de 36 meses (três anos) e que sejam obedecidas as recomendações da assistência técnica.

**Art. 11.** Os ramos, talos e folhas resultantes da colheita da erva-mate serão transportados em veículos livres de sujidades, de contaminantes ou outros materiais que não a erva-mate.

**Parágrafo único.** A matéria-prima deverá estar acondicionada em ponchos ou “bags” e deverá estar protegida por lona sobre a carroceria e o transporte das folhas e ramos verdes do campo para a recepção na indústria será feito até no máximo 24 horas após a colheita.

## CAPÍTULO IV

### DA INDUSTRIALIZAÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA: O RECEBIMENTO DA ERVA-MATE, INGREDIENTES E EMBALAGENS.

**Art. 12.** A área de recepção da erva-mate, ingredientes e embalagens relacionados ao chimarrão, tereré e chá mate tostado da (IP), deve ser específica para esta finalidade, estar livre de contaminantes ou sujidades e ser isolada da área de sapeco e secagem.

**§ 1º** A erva-mate pode ser recebida na indústria de duas formas, *in natura* ou parcialmente beneficiada, já na fase de cancheamento.

**§ 2º** Quando a matéria-prima for recebida *in natura*, passará por uma inspeção visual e documental para confirmar se o material é de fato Cambona 4, ou se se trata das demais plantas de erva-mate.

**§ 3º** Serão verificados os dados de registro do fornecedor, o local de produção, o número do lote, o peso da carga e a data de recebimento, cujos dados serão registrados nos respectivos formulários ou planilhas de controle, conforme modelos que constam no Anexo 1 - formulários, etiquetas e planilhas.

**§ 4º** Quando a matéria-prima recebida já estiver cancheada, passará por uma inspeção visual e documental para identificação e registro do fornecedor da data do cancheamento, do número do lote, da data de recebimento, do nome do transportador e do peso líquido da carga, cujos dados serão registrados nos respectivos formulários ou planilhas de controle, conforme modelos que constam no Anexo 1 - formulários, etiquetas e planilhas.

**Art. 13.** Após a fase de recepção, a erva-mate é processada passando por algumas etapas de beneficiamento da matéria-prima para a elaboração do Chimarrão, Tereré ou Chá Mate Tostado, conforme o método adotado, sendo autorizados o **método industrial** e o **método artesanal**, cada qual apresentando suas peculiaridades.

**§ 1º** O método industrial para elaboração de chimarrão deverá obedecer as seguintes etapas:

**I** – sapeco, em que a matéria *in natura* (ramos, talos e folhas) sofrerá um processo de desidratação preliminar através do contato direto com o fogo produzido por lenha ou cavaco comercial, utilizando-se para isso o equipamento chamado sapecador;

**II** – secagem, em que os ramos, talos e folhas sapecados passarão por um processo de desidratação final, através do calor produzido pelo fogo na combustão de lenha ou cavaco comercial, utilizando-se para isso o equipamento chamado de secador;

**III** – cancheamento, que consiste na fragmentação e trituração da erva-mate desidratada, após o sapeco e a secagem, será realizado no equipamento chamado cancheador e observando-se o seguinte:

**a)** a erva-mate cancheada será temporariamente armazenada em sacos identificados como produto da IP, até a etapa de socagem, cujo armazenamento será feito em ambiente fechado, higienizado, livre de contaminantes ou sujidades, sobre estrados, afastados das paredes externas e protegidos da umidade de modo a manter a integridade e a qualidade sanitária do produto, devendo os lotes de produtos não direcionados à IP ser armazenados separadamente;

**b)** as sacarias utilizadas para ensacar a erva-mate cancheada deverão ser de uso exclusivo para alimentos e estar em bom estado de higiene e conservação;

**c)** a erva-mate resultante do cancheamento destinada aos produtos da IP será armazenada em bolsas identificadas com etiquetas contendo a identificação do produtor/fornecedor, do lote, da data do cancheamento, data da recepção/admissão e do responsável pela admissão, conforme planilha de controle e pela etiqueta de identificação, cujos dados serão registrados nos respectivos formulários ou planilhas de controle, conforme modelos que constam no Anexo I - formulários, etiquetas e planilhas;

**d)** os produtos, materiais, ingredientes e embalagens reprovados serão identificados e/ou armazenados provisoriamente em local separado, por período máximo de 30 dias para devolução ao fabricante/fornecedor em sua origem;

**IV** – soque, operação cuja granulometria desejada pelo fabricante será obtida transformando a erva-mate cancheada em erva-mate moída/triturada por moinho atritor ou socada em pilões;

**V** – a homogeneização necessária para alcançar a uniformização e adequação do percentual de palito e a granulometria da composição de erva-mate desejada pelo fabricante será obtida por meio do equipamento homogeneizador observando-se o seguinte:

**a)** após o produto homogeneizado e padronizado conforme o fabricante seguirá direto para o empacotamento;

**b)** para o padrão chimarrão aceito na IP Erva-Mate Região de Machadinho a composição mínima será de 70% de folhas e máxima de 30% de palito.

**§ 2º** O método artesanal Barbaquá, para a elaboração do Chimarrão, deverá se diferenciar do método industrial (Art.13, § 1º,



incisos I, II e III; § 2º incisos I II e III) pelas operações de sapeco, secagem e cancheamento, da seguinte forma:

**I** – na etapa do sapeco a matéria-prima, *in natura*, sofrerá desidratação preliminar pela manipulação manual dos ramos, talos e folhas, em contato direto com as labaredas, ficando o manipulador protegido das chamas por um anteparo chamado parapeito, construído por tijolos ou madeira verde, especialmente para sua proteção; o sapeco também poderá ser feito de forma automatizada, por uma “sapecadeira” de tela giratória, movida manualmente ou por motor estacionário, por sobre um fogo com labaredas altas por onde deslizam rapidamente os ramos e as folhas da erva-mate;

**II** – na etapa da secagem os ramos, talos e folhas sapecados passarão por um processo de desidratação final, através do calor conduzido por um conduto subterrâneo com cerca de 10 a 15 metros de comprimento até uma estrutura em forma de estrado, chamada arapuca, onde se depositará a erva-mate sapecada para ser secada, em um período aproximado de 24 horas;

**III** - a etapa do cancheamento, fragmentação/trituração da erva-mate desidratada, após o sapeco ou secagem, será realizada manualmente utilizando-se facões de madeira, com equipamento de tração motorizada chamada ouriço ou por cancheador automatizado;

**IV** - a operação de soque será igual ao método industrial, conforme (Art.13, § 1º, inciso IV) Isto é: a granulometria desejada pelo fabricante será obtida transformando a erva-mate cancheada em erva-mate moída/triturada por atritor, ou socada em pilões;

**V** - o processo de homogeneização será igual ao método industrial, conforme (Art.13, § 1º, inciso V), que consiste na uniformização e a adequação do percentual de palito e a granulometria da composição de erva-mate desejada pelo fabricante;

**VI** – após a homogeneização o produto homogeneizado e padronizado segundo os requisitos do fabricante seguirá direto para o empacotamento, cujo padrão chimarrão aceito na IP Erva-Mate Região de Machadinho deverá ter composição mínima de 70% de folhas e no máximo 30% de palito.

**§ 3º** Para a elaboração do tereré pelo método industrial serão seguidas as mesmas etapas de sapeco, secagem e cancheamento, conforme (Art.13, § 1º, incisos I, II e III), devendo a partir dessas etapas o processamento diferenciar-se seguindo as seguintes operações:

**I** - a erva-mate cancheada será peneirada e "despalitada" (retirada de palitos, isto é, pequenos pedaços dos talos da erva-mate), separando-se a folha do palito (talos) por peneiras de diferentes malhas, para a obtenção dos fragmentos de folha com a granulometria desejada pelo fabricante;

**II** - o palito separado da folha, pelo processo de peneiramento, passará por um processo de trituração ou moagem em equipamento

específico chamado triturador;

**III** - a padronização do palito será feita pelo uso de peneiras com bitola padronizada, de acordo com o desejo do fabricante, em geral de aproximadamente 6 mm;

**IV** - a mistura será feita entre os fragmentos de folha peneirada e os palitos padronizados, conforme desejo do fabricante, devendo o padrão tereré, para ser aceito na IP Erva-Mate Região de Machadinho, ter a composição mínima de 60% de folha e máxima de 40% de palito.

**§ 4º** Para a elaboração do tereré pelo método artesanal serão seguidas as mesmas etapas de sapeco, secagem e cancheamento do método artesanal de elaboração do chimarrão, conforme (Art.13, § 2º, incisos I, II e III).

**§ 5º** Após as etapas descritas no (Art. 13, § 2º, incisos I, II e III), o processamento seguirá as mesmas operações de elaboração do tereré do método industrial, isto é: peneiramento, trituração, padronização e mistura, conforme (Art.13, § 3º, incisos I, II, III e IV).

**§ 6º** Para a elaboração do chá mate tostado pelo método industrial será seguido às mesmas etapas de sapeco, secagem e cancheamento da elaboração do chimarrão, pelo método industrial, conforme (Art.13, § 1º, incisos I, II e III).

**§ 7º** O peneiramento, a trituração e a padronização serão executados da mesma forma utilizada na elaboração do tereré, conforme (Art. 13, § 3º, incisos I, II e III), cujas etapas de processamento subsequentes serão realizadas seguindo as seguintes operações:

**I** - as folhas e os palitos serão torrados individualmente num equipamento específico denominado torrador, conforme o padrão desejado pelo fabricante;

**II** – após a operação de torra, a matéria prima passará por um processo de resfriamento com duração mínima de 24 horas;

**III** - a mistura será feita entre os fragmentos de folha e os palitos torrados resfriados de acordo com o desejo do fabricante, devendo o padrão chá mate tostado, para ser aceito na IP Erva-Mate Região de Machadinho, ter a composição mínima de 60% de folha e máxima de 40% de palito.

**§ 8º** Para o beneficiamento do chá mate tostado pelo método artesanal serão seguidas as mesmas etapas de sapeco, secagem e cancheamento para a elaboração do chimarrão artesanal, conforme (Art. 13, § 2º, incisos I, II e III).

**§ 9º** As etapas de peneiramento, trituração e padronização serão realizadas conforme elaboração do tereré, conforme (Art.13, § 3º, incisos I, II, e III).

**§ 10.** As etapas de processamento subsequentes às etapas de que trata o § 9º como torra, resfriamento e mistura serão realizadas em acordo com a elaboração do chá mate tostado, pelo método industrial,

conforme (Art.13, § 7º incisos I, II e III).

## **CAPÍTULO V**

### **DO EMPACOTAMENTO, EXPEDIÇÃO E ROTULAGEM DOS PRODUTOS.**

**Art. 14.** A área de empacotamento do chimarrão, tereré e chá mate tostado deverá possuir isolamento físico das demais áreas.

**§ 1º** O empacotamento deverá acondicionar a erva-mate já elaborada no padrão desejado, em embalagem que garanta a manutenção e a qualidade do produto, podendo ser feito por empacotadora automatizada ou de forma manual.

**§ 2º** É obrigatória a conferência do peso líquido do produto e os equipamentos de pesagem deverão ser aferidos por técnico do INMETRO.

**Art. 15.** Após o empacotamento do produto (chimarrão, chá mate tostado e tereré) será realizada a expedição e a distribuição para o mercado, em veículos com a carroceria protegida para garantir a manutenção da qualidade e a inviolabilidade da embalagem.

**§ 1º** Na etapa de expedição o responsável deverá controlar a data de expedição, a quantidade (peso) e destino do produto, registrando a operação na planilha de controle: Soque. Empacotamento e Expedição. Anexo 1 – Formulários, Etiquetas e Planilhas.

**§ 2º** As operações executadas nos estabelecimentos beneficiadores de erva-mate e chás deverão cumprir os requisitos das legislações vigentes.

**§ 3º** Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) implementados na indústria deverão atender os requisitos gerais estabelecidos na resolução da RDC nº 275, de 21 de outubro 2002, da ANVISA, (Anexo II - Portarias e demais documentos), ou a outra que venha a lhe substituir.

**§ 4º** Os Procedimentos Operacionais Padronizados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e demais documentos relativos ao processamento de chás, erva-mate e derivados deverão estar acessíveis aos funcionários envolvidos e ser disponibilizados à autoridade sanitária e ao conselho regulador da IG, sempre que requerido.

**Art. 16.** A rotulagem deverá obedecer aos regulamentos vigentes do art. 179 da Lei nº 9.279, de 14/05/1996 (Anexo II - Portarias e demais documentos) e ser efetuada na unidade fabricante.

**Parágrafo único.** O rótulo deverá conter a identificação do nome geográfico seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme as orientações estabelecidas pela Comissão de Regulamentação da IG.

## CAPÍTULO VI

**DO CONTROLE DA PRODUÇÃO, DAS INFRAÇÕES E DAS  
PENALIDADES DEVIDO À INFRINGÊNCIA DO DISPOSTO NO  
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**Art. 17.** A forma de controle eleita pelos associados da (IP) Erva-Mate Região de Machadinho será o autocontrole, realizado pelos próprios produtores ou prestadores de serviço, e um controle interno, realizado por uma estrutura específica para esse fim, o Conselho Regulador.

**§ 1º** Os pontos de controle a serem observados na IP Erva-Mate Região de Machadinho estão resumidos no Quadro 1.

**Quadro 1** – Pontos de Controle na IP Erva-Mate Região de Machadinho

Nº	Controle	Método de Avaliação
.0	<b>Aspectos Estruturais</b>	
.1	Área geográfica da produção de Erva-mate.	Controle documental ou de campo em caso de anormalidade. (Nota do produtor).
.2	Área geográfica de elaboração do produto.	Controle documental ou de campo em caso de anormalidade. (Nota fiscal da indústria).
.3	Declaração de colheita e origem do produto.	Controle documental (Nota do produtor).
.4	Estabelecimentos cadastrados e autorizados pela IP.	Cadastro dos produtores da IP aprovados pela Apromate/Anexo II.
.5	Atendimento dos princípios da IG e o autocontrole.	Termo de compromisso entre os produtores que aderiram a IP Erva-Mate Região de Machadinho e a Apromate, gestora da I.P. Anexo II – Lei Nº 9.279/1996.
.0	<b>Controle da Matéria-Prima</b>	
.1	Plantas de erva-mate autorizadas e ervais de Cambona 4 cadastrados na IP.	Controle documental/controle de campo em caso de anormalidade. (Anexos I - Formulários, Etiquetas e Planilhas).
.2	Atendimento dos requisitos do CET da IP Erva-Mate Região de Machadinho, do beneficiamento do produto e dos procedimentos operacionais padronizados (Pops).	Controle documental ou de campo, em caso de anormalidade. (Anexos I – Formulários, Etiquetas e Planilhas).
.3	Atendimento aos percentuais de matéria-prima derivados da cultivar Cambona 4 e demais matérias-primas com origem na área delimitada, usados nos produtos fabricados na I.P.	Controle documental ou de campo em caso de anormalidade. (Anexos I – Formulários, Etiquetas e Planilhas).

.4	Atendimento aos percentuais de matéria-prima derivada da cultivar Cambona 4 e demais matérias-primas com procedência fora da área geográfica usados em misturas nos produtos da IP.	Controle documental ou de campo em caso de anormalidade. (Anexos I – Formulários, Etiquetas e Planilhas).
.5	Práticas de campo (cultivo, manejo e colheita).	Controle Interno da indústria. Controle de campo em caso de anormalidade (Laudo técnico, se necessário). Anexo III – Laudos de Avaliação.
.6	Análise sensorial e visual da matéria-prima.	Análise interna da indústria. Laudo técnico da Indústria. Anexo III –Laudos de Avaliação.
<b>.0</b>	<b>Controle de elaboração da erva-mate</b>	
.1	Operações na indústria e as condições sanitárias do processamento.	Controle documental ou de campo em caso de anormalidade. Anexo IV e Alvará Sanitário emitido pela SES/RS. (Vigilância Sanitária). Verificação do Alvará Sanitário.
.2	Controle físico do produto elaborado e do percentual da mistura de erva-mate.	Exame visual da indústria. (Anexo III - Laudos de Avaliação e pesagem da erva-mate). Anexo III, Laudo V).
.3	Controle organoléptico do produto elaborado (ramos, talos e folhas).	Análise interna da indústria. (Anexo III – Laudos de Avaliação).
.4	Itens reprovados (produtos, matéria-prima, embalagens).	Controle documental ou de campo em caso de anormalidade. (Anexo I – Formulários, Etiquetas e Planilhas).
<b>.0</b>	<b>Controle do produto embalado e rotulado</b>	
.1	Volume da embalagem de erva-mate.	Controle documental ou de campo. (Anexos I – Formulários, Etiquetas e Planilhas).
.2	Rotulagem principal do produto.	Controle documental ou de campo. (Anexo II – Portarias SES/RS 154/2019 e RDC 275/2002 (Anvisa).
.3	Selo de controle da IP Erva– Mate Região de Machadinho.	Controle de registro do produto embalado. (Anexos I – Formulários, Etiquetas e Planilhas).
.4	Controle das infusões (bebida chimarrão, tereré e chá mate tostado).	Procedimentos internos da indústria. Controle documental - Normativa interna para avaliação sensorial e visual dos produtos. Anexo II – Portarias SES/RS 154/2019 e RDC 275/2002 (Anvisa).
.5	Rastreabilidade.	Controle documental ou de campo. (Anexos I – Formulários, Etiquetas e Planilhas). (Anexo III – Laudos de Avaliação).

**§ 2º** As infrações aplicáveis aos produtores pela infringência do disposto no CET serão definidas e avaliadas pelo Conselho Regulador da IP. Serão consideradas infrações à IP Erva-Mate Região de Machadinho:

I - o processamento da erva-mate fora das recomendações sanitárias estabelecidas pela portaria SES/RS n.º 154/2019 e/ou a outra que a venha substituí-la;

II - a inclusão de qualquer outro ingrediente além da erva-mate na mistura de plantas de (*Ilex paraguariensis* St. Hill.) destinada para chimarrão, tererê, chá mate tostado, erva-mate cancheada e erva-mate estacionada.

**§ 3º** As penalidades aplicáveis à infringência ao caderno de Especificações Técnicas, dependerão do nível de gravidade avaliada pelo Conselho Regulador, podendo ser:

I - advertência por escrito informando o produtor sobre a irregularidade, solicitando as medidas cabíveis para correção, dentro de um prazo de três meses, a partir do qual será aplicada uma multa, em caso da não correção;

II - multa mínima de 1 (um) salário mínimo nacional vigente, ou mais, dependendo da decisão do Conselho Regulador, a ser paga para a Apromate num prazo de trinta dias, renovada mensalmente ou até ser solucionada, durante um prazo de no máximo três meses;

III - suspensão por 12 meses ou mais, dependendo da decisão do conselho regulador;

## **CAPÍTULO VII**

### **DA GESTÃO E ATUAÇÃO DO CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO**

**Art. 18.** A IP Erva-Mate Região de Machadinho será gerida por um Conselho Regulador, órgão social constituído nos Estatutos da Apromate e eleito em Assembleia Geral, que verificará o atendimento aos requisitos do caderno de especificações para o ateste da conformidade, de modo a assegurar a proteção do produtor e a qualidade do produto com o uso da IP.

**§ 1º** O Conselho Regulador será formado por representantes dos produtores e de membros externos da IP, com relevante atuação na cadeia produtiva da erva-mate, indicados em Assembleia Geral da Apromate.

**§ 2º** O Conselho Regulador será constituído por cinco membros titulares e por cinco suplentes, respeitando a representação paritária dos produtores ou das representações de instituições externas à IP, de apoio ao desenvolvimento do setor ou do território.

**§ 3º** O Conselho Regulador obedecerá ao estatuto aprovado pela Associação, onde estão estabelecidos os deveres e as responsabilidades do

controle sobre os integrantes da IP que tenham direito ao uso da IP.

**§ 4º** O Conselho Regulador terá o apoio executivo e administrativo da Apromate.

**§ 5º** A Apromate assumirá o papel de entidade gestora e, em nome do Conselho Regulador, receberá os pedidos para a obtenção do atestado da conformidade do produto com o CET da IP, encaminhados pelos produtores industriais e demais empreendimentos.

**§ 6º** O Plano de Controle conterá os seguintes itens: verificação dos itens de controle constantes no Quadro 1 (Art.17 § 1º). Serão auditados todos os produtores e beneficiadores que estiverem aptos a adotarem o uso do selo. Serão realizadas duas auditorias anuais pelo Conselho Regulador, uma no período primavera/verão e outra no período outono/inverno.

**§ 7º** Para subsidiar a operacionalização do Plano de Controle, o Conselho Regulador manterá, entre outros, os registros cadastrais atualizados relativos aos produtores ervateiros e empreendimentos de processamento do produto da IP Erva-Mate Região de Machadinho.

**§ 8º** O Conselho Regulador gerenciará e viabilizará a operacionalização do Plano de Controle para o cumprimento das regras estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas (conforme plano elaborado), para todos os produtos distinguidos pela IP, em suas diferentes fases de produção, processamento e transporte.

**§ 9º** O Conselho Regulador promoverá a execução da avaliação da conformidade de todos os processos relacionados à obtenção dos produtos da erva-mate da IP Erva-Mate Região de Machadinho, por auditorias, para confirmar o cumprimento dos requisitos estabelecidos.

**§ 10.** Os processos auditados receberão um carimbo do Conselho Regulador para apoiar a rastreabilidade.

**§ 11.** O Conselho Regulador deverá promover, fornecer, atualizar e manter em seus arquivos o registro de uma numeração sequencial correspondente a cada selo distribuída aos produtores.

**§ 12.** O Conselho Regulador será responsável por manter atualizado o cadastro dos produtores de erva-mate, dos ervais aprovados para a produção da matéria-prima da IP, dos estabelecimentos elaboradores dos produtos de erva-mate da IP e dos estabelecimentos produtores de sementes e mudas (viveiros) de erva-mate da IP.

**§ 13.** O Conselho Regulador será responsável pela distribuição e controle da numeração dos selos e somente autorizará esta distribuição aos produtores que, comprovadamente, estiverem cumprindo as especificações do Caderno de Especificações Técnicas.

**§ 14.** O Conselho Regulador é responsável pela avaliação e potencial de inclusão de outros produtos elaborados, além dos especificados, desde que obedeçam ao CET Erva-Mate Região de Machadinho. Eventual inclusão de produto no CET será objeto de apreciação do INPI em pedido de alteração do registro.

**§ 15.** Os registros utilizados para verificação da eficácia das medidas de controle implantadas serão mantidos por um período superior ao prazo de validade do produto final, estipulado na legislação.

**§ 16.** O parecer técnico da Entidade Gestora, Apromate, será amparado pelos seguintes documentos:

**I** - comprovação dos itens e da qualidade conforme plano de controle (Art.17 § 1º).

**II** - comprovação do processamento e da rastreabilidade do produto, desde a origem até os pontos de distribuição.

**§ 17.** Para que o produtor possa usar os selos da IP nos produtos destinados ao mercado deverá atender ao estabelecido no CET e ser portador de um atestado de conformidade emitido pelo Conselho Regulador.

**§ 18.** O cumprimento das condições do CET da IP Erva–Mate Região de Machadinho é da responsabilidade dos produtores e beneficiadores através do autocontrole (controle Interno) e do Conselho Regulador e, dependendo da evolução do mercado, caso necessário, poderá ser implementado um controle de terceira parte.

**§ 19.** A metodologia, os instrumentos documentais, as responsabilidades e a operacionalização do controle interno, com vista ao cumprimento do uso da IP, serão estabelecidos com normas internas e respectivos documentos complementares pelo Conselho Regulador, quando da sua constituição.

**§ 20.** O Conselho Regulador deverá investir na defesa e na promoção da IP Erva–Mate Região de Machadinho.

## **CAPÍTULO VIII**

### **DAS CONDIÇÕES DE USO DA IP ERVA–MATE REGIÃO DE MACHADINHO**

**Art. 19.** Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência “Erva–Mate Região de Machadinho”, para o produto erva-mate, todos os produtores e beneficiadores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, desde que obedeçam na íntegra o CET e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.

**§ 1º** Somente receberão o selo os produtos aprovados na avaliação sensorial e que respeitarem os pontos de controle, conforme o Capítulo VI, Art.17, § 1º.

**§ 2º** Os integrantes da IP não são obrigados a associarem-se à Apromate, porém, deverão estar legalizados no cadastro ambiental rural e primar pela preservação dos recursos naturais como água, solo, florestas e a biodiversidade, bem como observar o bom trato às questões ambientais e produtivas, de maneira geral.

## **CAPÍTULO IX**



## **DOS CUSTOS E DESPESAS**

**Art. 20.** As despesas para implantação da IP Erva–Mate Região de Machadinho serão custeadas por taxas administrativas e pelos valores recebidos quando da outorga dos selos da (IP).

**§ 1º** Na hipótese de os recursos das taxas administrativas não garantirem a arrecadação suficiente, as despesas serão custeadas pela Apromate.

**§ 2º** Os valores das taxas administrativas serão definidos pelo Conselho Regulador.

## **CAPÍTULO X**

### **DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS INSCRITOS NA IP ERVA–MATE REGIÃO DE MACHADINHO**

**Art. 21.** Os produtores e beneficiadores inscritos na IP poderão usar o selo da IP Erva–Mate Região de Machadinho nos produtos que concordem com o estabelecido no Caderno de Especificações Técnicas e terão como obrigações:

**I** - executar o autocontrole, visando o cumprimento do estabelecido no CET da IP Erva–Mate Região de Machadinho;

**II** - registrar todas as atividades, procedimentos padrão, desvios do procedimento padrão e sua justificativa, bem como eventuais medidas corretivas envolvidas em todo processo produtivo: origem, coleta, cultivo, industrialização, empacotamento, transporte e destino dos produtos da IP;

**III** - manter atualizados os registros do autocontrole, identificando o responsável pelo registro e a data da aferição, disponibilizando estes registros para a equipe auditora, representante do Conselho Regulador, sempre que solicitado;

**IV** - zelar pela imagem da IP;

**V** - prestar as informações cadastrais previstas no CET;

**VI** - adotar medidas normativas previstas no plano de controle da IP Erva–Mate Região de Machadinho, bem como outras necessárias ao controle da produção, estabelecidas pelo Conselho Regulador;

**VII** - respeitar as legislações brasileira e internacionais relativas às Indicações Geográficas e à produção de erva-mate;

**VIII** - auxiliar na divulgação da IP Erva–Mate Região de Machadinho e de seus produtos.

## **CAPÍTULO XI**

## **DO SUBSTITUTO PROCESSUAL DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO: OBJETIVOS DA ENTIDADE REPRESENTATIVA DOS PRODUTORES**

**Art. 22.** O substituto processual, responsável pelo registro da IP Erva-Mate Região de Machadinho no Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI será a Apromate, entidade de personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, situada na Rua Nossa Senhora da Salete, n.º 125, no município de Machadinho, Estado do Rio Grande do Sul, CEP 99.880.000 e inscrita no CNPJ sob n.º 00485838/1000 – 12, regida por um Estatuto Social (Anexo II – Portarias e demais documentos), que inclui uma cláusula específica referente à Indicação de Procedência.

**§ 1º** A Apromate observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivo organizar e desenvolver a cadeia produtiva da erva-mate na sua área de abrangência, e representar os interesses dos produtores de erva-mate no desenvolvimento de suas atividades.

**§ 2º** A Apromate terá por objetivo representar, orientar e defender os interesses dos produtores e beneficiadores de erva-mate da IP Erva-Mate Região de Machadinho, sendo também sua responsabilidade desenvolver e divulgar técnicas com base e resultado de pesquisa e experimentação; colaborar para solução de problemas técnico-científicos e econômicos da IP; promover seminários e atividades culturais relacionadas à IP Erva-Mate Região de Machadinho; desenvolver ações visando divulgar ao consumidor os produtos dos associados que optarem pela adoção do selo da (IP), bem como de outros selos de agregação de valor.

**§ 3º** A Apromate deverá preservar, proteger a IP Erva-Mate Região de Machadinho e prestar outros serviços vinculados, sendo também responsável pela defesa dos produtos registrados, sua qualidade e procedência.

**§ 4º** A Apromate deverá estabelecer as regras a serem seguidas no Caderno de Especificações Técnicas e organizar a estrutura de controle para a auto regulação da IP Erva-Mate Região de Machadinho.

**§ 5º** A Apromate deverá instituir, promover, gerir, divulgar e proteger seus bens materiais, imateriais, intelectuais, industriais, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como patentes, “softwares”, desenhos industriais, indicação geográfica (Denominação de Origem ou Indicação de Procedência), marcas coletivas ou marcas de certificação, certificações ou reconhecimentos criados.

**§ 6º** Será da responsabilidade da Apromate, na qualidade de substituto processual da Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência, junto ao INPI, manter o banco de dados gerais de informações dos processos de enquadramento dos lotes de erva-mate, reconhecidos formalmente como Indicação de Procedência; manter as informações das unidades de beneficiamento primário e de outros processos relacionados à erva-mate, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto.

**Art. 23.** A IP Erva-Mate Região de Machadinho obedecerá os seguintes princípios:

- I - respeitar a história e a tradição da atividade ervateira local;
- II - buscar uma produção sustentável da erva-mate;
- III - valorizar a biodiversidade e os recursos naturais da região;
- IV - manter excelência e qualidade nos produtos produzidos;
- V - buscar o bem-estar e a qualidade de vida das pessoas integrantes da IP;
- VI - primar pelo respeito, pela dedicação e ética aos consumidores dos produtos da (IP).

## CAPÍTULO XII

### DA REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO

**Art. 24.** A IP Erva-Mate Região de Machadinho terá a seguinte representação gráfica:



## CAPÍTULO XIII

### RASTREABILIDADE DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO E ELABORAÇÃO DA ERVA-MATE

**Art. 25.** A rastreabilidade dos processos de produção e elaboração da erva-mate na IP contarão com:

- I - monitoramento dos registros de autocontrole de todas as etapas da produção e de elaboração dos produtos (Anexo I – Formulários, Etiquetas e Planilhas e Anexo III – Laudos Técnicos);
- II - verificação dos dados da etiqueta ou carimbo, devidamente datado e assinado pelo Conselho Regulador da IP Erva-Mate Região de Machadinho, nas diferentes planilhas de registro, nos equipamentos e utensílios utilizados pelos produtores, em cada etapa dos processos de coleta, cultivo, produção e industrialização da erva-mate (Anexo I – Formulários, Etiquetas e Planilhas e Anexo III – Laudos Técnicos).

## **CAPÍTULO XIV**

### **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 26.** Os fornecedores da matéria-prima para a IP Erva-Mate Região de Machadinho, após o seu ingresso definitivo na lista de fornecedores, terão um prazo de até três anos para a adequação da produção e a realização do curso de Boas Práticas de Produção Agrícola para a Erva-mate, ministrado pela Emater/RS - Ascar e/ou outra instituição de igual notoriedade. A comprovação se dará pela apresentação do certificado de conclusão do curso, que deverá ter aceitação e o reconhecimento do Conselho Regulador e da Apromate.

## **CAPÍTULO XV**

### **DOS PROCEDIMENTOS PARA OS CASOS OMISSOS DO PRESENTE CET**

**Art. 27.** Os casos omissos e não previstos neste documento serão discutidos e solucionados pelo Conselho Regulador da IP.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1) DA CROCE; D. M. FLOSS; P. A. Cultura da erva-mate no Estado de Santa Catarina. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. S. A – Epagri. Primeira edição. Florianópolis, 1999. P. 21 e 22.
- 2) MAZUCHOWSKI; J. Z. Manual da Erva-Mate. Empresa Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural. Curitiba, PR. 1991. p. 4, 6 e 8.
- 3) MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA. LEI Nº 10.711, De 5 de Agosto de 2003. Brasília, DF. Disponível em <https://nit.ufv.br/wp-content/uploads/2022/02/lei-de-sementes-e-mudar.pdf> Acesso em 26/02/2024.
- 4) SECRETARIA DA SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL. Portaria SES Nº 154/2019. Porto Alegre, RS. Disponível em <https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/carga20190339/28163941-154.pdf> Acesso em 26/02/2024..

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO (ANEXO I)					
Planilha de Controle: Origem e Tipificação da Matéria - Prima.					
TIPIFICAÇÃO DA MATÉRIA- PRIMA	CAMBONA 4 (%)	MISTURA DAL (%)	MISTURA FAD (%)	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL	DATA
Produto LOTE Nº					
Produto LOTE Nº					
Produto LOTE Nº					
Produto LOTE Nº					
Produto LOTE Nº					
<b>DAL:</b> Dentro da Área Delimitada					
<b>FAD:</b> Fora da Área Delimitada					

[illegible][illegible]

Petição 870240091655, de 25/10/2024, pág. 27/144

<p align="center"><b>INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO.</b>  <b>ETIQUETA (A) – ERVA-MATE <i>IN NATURA</i></b></p> <p><b>PRODUTOR/FORNECEDOR:</b> .....</p> <p><b>LOTE Nº</b>.....</p> <p><b>DATA DA RECEPÇÃO</b> .....</p> <p align="center">.....  <b>RESPONSÁVEL</b></p>
--

### V) Etiqueta B – Erva-mate Cancheada

<p align="center"><b>INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO.</b>  <b>ETIQUETA (B) – ERVA CANCHEADA</b></p> <p><b>PRODUTOR/FORNECEDOR:</b> .....</p> <p><b>LOTE Nº</b>.....</p> <p><b>DATA DO CANCHEAMENTO</b> .....</p> <p><b>DATA DA ADEMISSÃO/RECEPÇÃO</b> .....</p> <p align="center">.....  <b>RESPONSÁVEL</b></p>
---

VI) Planilha de controle dos (itens) produtos, materiais, ingredientes e embalagens reprovadas

PLANILHA DE CONTROLE DOS (ITENS) PRODUTOS, MATERIAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS REPROVADAS					
ITEM	FORNECEDOR	DATA DA ENTREGA	DATA DA DEVOLUÇÃO	MOTIVO	RESPONSÁVEL

VII) Cadastros dos produtores ervateiros autorizados ao uso da Erva-Mate Região de Machadinho

CADASTROS DOS PRODUTORES ERVATEIROS AUTORIZADOS AO USO DA IP ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO							
ESTABELECIMENTO	CNPJ	PROPRIETÁRIO	MUNICÍPIO	PRODUTO DA IP	MARCA	CONTATO	RESP. TÉCNICO

VIII) Cadastro de ervais - Cultivar CAMBONA 4

PRODUTOR	MUNICÍPIO	TALHÃO	ANO/PLANTIO	ÁREA(HÁ)	TOTAL(@S)	COORDENADAS
INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO - ANEXO VIII						
FICHA DE CONTROLE - CADASTRO DE ERVAIS - CULTIVAR CAMBONA 4 - ANO DE.....						



## **ANEXO II - Portarias e demais documentos**

### I) Resolução RDC Nº 275 – 21 de outubro de 2002

Disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view> Acesso em 30/01/2023

### II) Lei Nº 9. 279 – 14 de maio de 1996

Disponível em <file:///N:/Downloads/Lei-no-9-279-de-14-de-maio-de-1996-1.pdf> Acesso em 30/01/2023

### III) Comissão de avaliação sensorial – Normativa.

<p><b>CONSELHO REGULADOR DA IP ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO</b> <b>NORMATIVA INTERNA PARA AVALIAÇÃO SENSORIAL DOS PRODUTOS DA IP</b></p> <p>Esta norma interna visa dar ordenação a constituição da comissão de avaliação sensorial dos produtos da INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO, atendendo o disposto no Caderno de Especificações Técnicas – CET, no capítulo 6, que trata do plano de controle item VIII.</p> <p>Fica criada a Comissão de Avaliação Sensorial (CAS), que será formada por integrantes associados da Associação dos Produtores de Erva-mate de Machadinho, APROMATE.</p> <p>A comissão será responsável pela avaliação sensorial dos produtos, podendo convidar profissionais externos, para auxiliarem no processo avaliativo. Os <del>cooperados</del> poderão opinar, dar parecer, mas a responsabilidade de acatar ou não o parecer é dos integrantes da comissão de avaliação sensorial.</p> <p><b>COMISSÃO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL</b></p> <p>a) A comissão será formada por cinco membros titulares e cinco membros suplentes, sob a coordenação do Conselho Regulador (CR), cabendo ao CR selecionar e ou substituir seus integrantes quando se fizer necessário.</p> <p>b) Recomenda-se que os membros titulares e suplentes sejam pessoas treinadas para o processo avaliativo.</p> <p><b>O QUE AVALIAR</b></p> <p>a) As amostras dos produtos da IP serão fornecidas pelo fabricante ao CR, e este encaminha para os avaliadores. A cada amostra encaminhada, será mantida uma contraprova em posse do CR.</p> <p>b) As amostras deverão ser lacradas e fornecidas individualmente a cada avaliador em embalagem que não possua identificação do fabricante de origem.</p> <p><b>SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO</b></p>	<p>a) A CAS elegerá dentre seus membros um líder em caráter permanente e/ou temporário que será o responsável por organizar o painel avaliativo e toda a documentação necessária.</p> <p>b) Cada membro fará a avaliação individualizada de cada amostra e preencherá o formulário com sua percepção sensorial.</p> <p>c) Após a avaliação individualizada, os avaliadores se reúnem e debatem entre si, emitindo as percepções e formando um voto pela aprovação e/ou reprovação do produto.</p> <p>d) A decisão final, maioria simples, deverá ser acatada e transcrita em um parecer final assinada por todos os avaliadores e entregue ao CR, identificando a qual amostra se refere, em envelope fechado.</p> <p>e) Amostras que apresentarem defeitos de fabricação não condizentes com as características qualitativas minimamente exigidas para a IP serão reprovadas.</p> <p><b>DA APROVAÇÃO DO PRODUTO</b></p> <p>a) Para amostras não aprovadas o solicitante será comunicado em até 48 horas e poderá recorrer num prazo de dez dias úteis, depois de comunicado, solicitando uma nova avaliação.</p> <p>b) O CR deverá encaminhar a contra prova aos avaliadores para que realizem uma nova análise, sem correlacioná-la com a amostra anteriormente não aprovada.</p> <p>c) Na condição da contra prova não ser aprovada, o resultado será considerado irreversível. O CR e a CAS emitirão documento informando ao solicitante o(s) motivo (s) pelo (s) qual (as) a amostra não foi aprovada.</p> <p>d) Havendo aprovação da contra prova, o CR e a CAS emitirão um novo parecer liberando a nomeação da IP.</p> <p>e) O parecer final de aprovação ou reprovação de uma amostra deverá ser arquivado por um mínimo de três anos.</p> <p>f) Amostras aprovadas receberão autorização para o uso do selo INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO.</p>
---	--

CONSELHO REGULADOR DA IP ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO																						
COMISSÃO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL																						
AVALIAÇÃO E PARECER																						
Avaliador: ..... Código da Amostra: ..... Data: .....	<input checked="" type="checkbox"/> Produto Não recomendado à IP Erva-mate Região de Machadinho.																					
<b>Produto Avaliado:</b> <div style="margin-left: 20px;"> <input type="checkbox"/> Erva-mate cancheada  <input checked="" type="checkbox"/> Erva-mate para chimarrão  <input checked="" type="checkbox"/> Erva-mate para chimarrão padrão <del>bachaquê</del>  <input checked="" type="checkbox"/> Erva-mate para <del>lepre</del>  <input checked="" type="checkbox"/> Chá mate  <input checked="" type="checkbox"/> Chá mate tostado  <input checked="" type="checkbox"/> Erva-mate cancheada estacionada  <input type="checkbox"/> Outro: ..... </div>	<b>Parecer Final da Comissão de Avaliação Sensorial:</b> ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....																					
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 30%;">Presença de Fiapo</td> <td style="width: 10%;"><input checked="" type="checkbox"/> Aprovada</td> <td style="width: 10%;"><input type="checkbox"/> Reprovada</td> </tr> <tr> <td>Presença de Palito (%)</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Aprovada</td> <td><input type="checkbox"/> Reprovada</td> </tr> <tr> <td>Aroma</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Aprovada</td> <td><input type="checkbox"/> Reprovada</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Aprovada</td> <td><input type="checkbox"/> Reprovada</td> </tr> <tr> <td>Espuma</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Aprovada</td> <td><input type="checkbox"/> Reprovada</td> </tr> <tr> <td><del>Granulometria</del></td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Aprovada</td> <td><input type="checkbox"/> Reprovada</td> </tr> <tr> <td>Duração na água</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Aprovada</td> <td><input type="checkbox"/> Reprovada</td> </tr> </table>	Presença de Fiapo	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovada	<input type="checkbox"/> Reprovada	Presença de Palito (%)	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovada	<input type="checkbox"/> Reprovada	Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovada	<input type="checkbox"/> Reprovada	Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovada	<input type="checkbox"/> Reprovada	Espuma	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovada	<input type="checkbox"/> Reprovada	<del>Granulometria</del>	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovada	<input type="checkbox"/> Reprovada	Duração na água	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovada	<input type="checkbox"/> Reprovada	<b>Assinaturas</b> ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....
Presença de Fiapo	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovada	<input type="checkbox"/> Reprovada																				
Presença de Palito (%)	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovada	<input type="checkbox"/> Reprovada																				
Aroma	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovada	<input type="checkbox"/> Reprovada																				
Sabor	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovada	<input type="checkbox"/> Reprovada																				
Espuma	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovada	<input type="checkbox"/> Reprovada																				
<del>Granulometria</del>	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovada	<input type="checkbox"/> Reprovada																				
Duração na água	<input checked="" type="checkbox"/> Aprovada	<input type="checkbox"/> Reprovada																				
<b>Observações:</b> ..... ..... ..... .....	Local: ..... Data: .....  <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>..... Coordenador da CAS</span> <span>..... Coordenador da CR</span> </div>																					
<b>Parecer Final:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Produto recomendado à IP Erva-mate Região de Machadinho.																						

#### IV) Portaria SES/RS 154/2019

Disponível em

<https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/carga20190339/28163941-154.pdf>  
acesso 30/01/2023

#### V) Termo de Compromisso

TERMO DE COMPROMISSO
<p>Eu, _____, abaixo assinado(a), portador da cédula de identidade RG _____ e inscrito(a) no CPF sob nº _____, proprietário do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, ME COMPROMETO ao atendimento dos princípios, do autocontrole, às condições específicas para uso e ao cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas CET da INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO</p> <p>E por ser a expressão da verdade, assino o presente, para que surta seus legais e jurídicos efeitos.</p> <p>Local: _____, _____ de _____ de 20____.</p> <p>.....</p> <p>Nome: _____</p>

### **Anexo III – Laudos de Avaliação**

#### I) Laudo – Prática de campo, cultivo e manejo

<p style="text-align: center;"><b>LAUDO – APROVAÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA</b></p> <p>Pelo presente informo que a matéria-prima erva-mate <i>in natura</i> com destino a IP Erva-mate Região de Machadinho, proveniente do fornecedor Sr. .... do município de ..... encontra-se em condições adequadas conforme CET-IP Erva-mate Região de Machadinho, no quesito prática de campo, cultivo e manejo.</p> <p>..... de ..... de 20.....</p> <p style="text-align: right;">Responsável pela vistoria /avaliação</p>
--

#### II) Laudo – Análise sensorial e visual da matéria-prima.

<p style="text-align: center;"><b>LAUDO – ANÁLISE VISUAL E SENSORIAL DA MATÉRIA-PRIMA</b></p> <p>Pelo presente informo que a matéria-prima ( ) erva-mate <i>in natura</i> ( ) erva-mate <i>canchçada</i> com destino a IP Erva-mate Região de Machadinho, proveniente do fornecedor Sr. .... do município de ..... encontra-se em condições adequadas conforme CET-IP Erva-mate Região de Machadinho, no quesito análise visual e sensorial</p> <p>..... de ..... de 20.....</p> <p style="text-align: right;">Responsável pela vistoria /avaliação</p>
---

#### III) Laudo – Controle físico do produto elaborado.

<p style="text-align: center;"><b>LAUDO – CONTROLE FÍSICO DO PRODUTO ELABORADO</b></p> <p>Pelo presente informo que o produto elaborado, lote nº ..... com destino à IP Erva-mate Região de Machadinho, produzido pelo fabricante Sr. .... do município de ..... encontra-se em condições adequadas conforme CET-IP Erva-mate Região de Machadinho, no quesito controle físico do produto elaborado.</p> <p>..... de ..... de 20.....</p> <p style="text-align: right;">Responsável pela vistoria /avaliação</p>
--

#### IV) Laudo – Controle organoléptico do produto elaborado (ramos, talos e folhas).

**LAUDO – CONTROLE ORGANOLÉPTICO DO PRODUTO ELABORADO  
(RAMOS, TALOS E FOLHAS)**

Pelo presente informo que o produto elaborado, lote nº ..... com destino a IP Erva-mate Região de Machadinho, produzido pelo fabricante Sr..... do município de ..... encontra-se em condições adequadas conforme CET-IP Erva-mate Região de Machadinho, no quesito controle organoléptico do produto elaborado (ramos, talos e folhas)..

..... de ..... de 20.....

Responsável pela vistoria/ avaliação

### V) Laudo – Controle de misturas e selo de controle da IP Erva-Mate Região de Machadinho

LAUDO – CONTROLE DE MISTURAS E SELO DE CONTROLE DA IP ERVA-MATE REGIÃO DE MACHADINHO						
LOTE Nº	% DE CAMBONA 4	% MISTURA DE OUTRA ERVAS	APTO AO SELO	NÃO APTO AO SELO	DATA	RESPONSÁVEL
MUNICÍPIO DE	MÊS DE					ANO:
EMPRESA	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL					

### VI) Laudo – Rastreabilidade.

**LAUDO – RASTREABILIDADE**

I

Pelo presente informo que o produto embalado, lote nº ..... com destino a IP Erva-mate Região de Machadinho., produzido pelo fabricante Sr..... do município de ..... encontra-se em condições adequadas conforme CET-IP Erva-mate Região de Machadinho, no quesito rastreabilidade.

..... de ..... de 20.....

Presidente do Conselho Regulador