



Regulamento de Uso do Nome Geográfico, de Produção, Registros para Controle da Produção e Rastreabilidade



**REGULAMENTO
DE USO DO
NOME
GEOGRÁFICO,
DE PRODUÇÃO,
REGISTROS
PARA
CONTROLE DA
PRODUÇÃO E
RASTREABILI-
DADE DAS
PANELAS DE
BARRO DE
GOIABEIRAS**

**Associação das Paneleiras de
Goiabeiras – APG
Goiabeiras – Vitória – ES**

Abril de 2010



REGULAMENTO DE PRODUÇÃO E USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DAS PANEIAS DE BARRO DE "GOIABEIRAS"

Conforme Artigo 11 do estatuto da Associação das Paneleiras de Goiabeiras – APG, o Conselho Regulador da Indicação Geográfica é um órgão Social da entidade.

O referido Conselho regulador, visando o enquadramento da Indicação de Procedência GOIABEIRAS (I.P. GOIABEIRAS), segundo a lei nº 9.279 de 14 de maio de 1996 – Art. 177 institui o presente Regulamento, conforme segue:

CAPÍTULO I – Da História

Artigo 1º - História das Paneias de Barro de "Goiabeiras"

A confecção artesanal das paneias de barro é o ofício das Paneleiras de Goiabeiras, atividade econômica culturalmente enraizada na localidade de Goiabeiras, bairro de Vitória, Capital do Estado do Espírito Santo.

Produto da cerâmica de origem indígena, o processo de produção das paneias de Goiabeiras conserva todas as características essenciais que a identificam com a prática dos grupos nativos das Américas, antes da chegada de europeus e africanos. A técnica de confecção é um legado cultural das Tradições Tupi-Guarani, Aratu e Una. Porém as influências mais acentuadas e com maior número de elementos identificados com as Tradições Una e Aratu. O saber foi apropriado pelos novos colonos e escravos africanos, que vieram ocupar a orla da baía de Vitória, área historicamente identificada como um local onde se retira a argila e onde se produzem as paneias de barro. O conhecimento técnico e habilidade das artesãs, que são as guardiãs desse saber é resultado da tradição passada por várias gerações desde o período pré-colonial. As paneias continuam sendo modeladas manualmente com o auxílio de ferramentas rudimentares, a partir de argila sempre da mesma procedência. Depois de secas ao sol são polidas, queimadas a céu aberto e impermeabilizadas com tintura de tanino.

A atividade, eminentemente feminina, é tradicionalmente repassada pelas artesãs paneleiras, através de gerações, às suas filhas, netas, sobrinhas e vizinhas, no convívio doméstico e comunitário. Apesar das transformações urbanas ocorridas ao longo do tempo, a localidade de Goiabeiras, conhecida como *Goiabeiras Velha*, permanece como um reduto de ocupação antiga, os quintais repartidos com as famílias de filhos e netos, onde saber fazer estas paneias de barro é o principal elemento formador da identidade cultural daquele grupo social.

É o meio de vida de mais de cento e vinte famílias nucleares de Goiabeiras Velha, muitas das quais aparentadas entre si, e envolve um número crescente de executantes, atraídos pela demanda do produto. As panelas de Goiabeiras são quase sempre vendidas diretamente pelas paneleiras, nos locais de sua produção, geralmente nos quintais das casas ou no galpão da *Associação das Paneleiras de Goiabeiras - APG*, entidade criada para encaminhar as lutas pela preservação das condições de sua produção.

O Galpão foi construído pela Prefeitura Municipal de Vitória em 1987, nas proximidades de um dos canais da baía de Vitória e na beira do manguezal. Está situado na Rua das Paneleiras nº 55, e foi construído para substituir uma construção precária que sofria constantes alagamentos nas marés de sizígia. O atual Galpão da Associação das Paneleiras foi inaugurado em 1991. Tem uma área coberta de 432 m², e serve para todas as atividades de confecção das panelas de barro, desde o armazenamento da argila, até a queima das panelas. No seu interior abriga algumas estruturas que facilitam os artesãos como mesas para a modelagem da argila e uma área de secagem e posterior polimento das panelas. Na parte externa do Galpão são feitas as "camas" para a queima das panelas.

O reconhecimento das panelas de barro de Goiabeiras ultrapassa as fronteiras do Espírito Santo, sobretudo quando associadas à moqueca e à torta capixaba, pratos típicos da região. De utensílios domésticos, as panelas passaram à categoria de ícone da identidade cultural do estado.

O Ofício das Paneleiras de **Goiabeiras** foi reconhecido como cultura imaterial, conforme o pedido de Registro aprovado na 37ª Reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) realizada no dia 21 de novembro de 2002. A inscrição no Livro de Registro dos Saberes foi feita no dia 20 de dezembro de 2002. Esse registro inaugurou o Livro e a partir dessa data o Ofício das Paneleiras de *Goiabeiras* foi declarado *Patrimônio Cultural do Brasil* pelo IPHAN.

CAPÍTULO II – Da Produção e dos Produtos

Artigo 2º – Delimitação da Área da Produção

A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência "GOIABEIRAS" encontra-se na localidade de Goiabeiras, conhecida como Goiabeiras Velha, bairro de Vitória, Capital do Estado do Espírito Santo, situada na parte continental norte do município a beira do canal



que banha o manguezal e circunda a ilha, conforme laudo e mapa técnico assinado pela Secretaria Estadual de Turismo, Secretaria Estadual de Cultura e Secretaria Estadual do Trabalho e Desenvolvimento Social.

As artesãs, moradoras de "Goiabeiras Velha" confeccionavam as panelas em seus quintais e, posteriormente, passaram usar o galpão que foi feito pela Prefeitura Municipal de Vitória para melhorar a sua produção e também a sua venda.

A rua onde foi feito o galpão recebeu o nome de "Rua do Galpão das Panelas". É uma pequena rua de menos de 100 metros de extensão e que termina às margens do manguezal. Esse acesso também é utilizado pelos coletores para a retirada do tanino da casca do mangue vermelho, matéria prima utilizada para impermeabilização das panelas de barro.

A atual administração da Prefeitura Municipal de Vitória está construindo um novo prédio, no mesmo local, para que as artesãs tenham melhores condições para a confecção das panelas e para comercialização. Neste espaço também será disponibilizado um restaurante que servirá a moqueca capixaba e outros pratos ligados a tradição local.

Artigo 3º – Produtos Autorizados

Os produtos autorizados para a Indicação de Procedência GOIABEIRAS incluem os seguintes tipos de panelas de barro: a **Moquequeira** ou **Frigideira**, a **Panela de Arroz ou Pirão** e o **Caldeirão**, utilizadas principalmente na moqueca capixaba; a **Assadeira** onde é assada e servida a típica torta capixaba, e as **Panelas de Caldo**, com bastante demanda entre os restaurantes. A seguir, breve descrição dos produtos que receberão o selo de controle.

As panelas de barro tornaram-se conhecidas no país e proporcionaram notoriedade ao território onde são produzidas: Goiabeiras, no município de Vitória, estado do Espírito Santo. As panelas são feitas de diferentes tamanhos e alturas, com e sem tampa. Quanto às formas as principais são as assadeiras, caldeirões, frigideiras e panelas. São feitas também outros formatos sob encomenda.

O principal produto é a tradicional **frigideira** circular com tampa de alça, onde são preparadas e servidas à moqueca e a torta capixaba, pratos típicos da culinária regional.



Todas são feitas com o mesmo material e a mesma técnica, pouco variando no diâmetro, altura e formato. O formato tipo **frigideira** é produzido nos tamanhos para duas e quatro pessoas, com diâmetros entre 22 e 28 cm respectivamente. A panela mais alta é o **caldeirão**, utilizado para sopa ou feijão. A de altura média é usada para o pirão, o arroz de marisco, galinhada e outros pratos com caldo. As panelas gostam de vender a panela casada, isto é, duas panelas conjugadas, sendo a menor dentro da maior – *mãe e filha*.

Dentro do mesmo tipo de panela, a altura varia muito pouco, enquanto que seu diâmetro varia em função da demanda. A espessura de sua parede tem mudado ao longo do tempo.

A seguir breve descrição dos tipos de produtos autorizados para a Indicação de Procedência GOIABEIRAS:

Moquequeira ou Frigideira: tradicional frigideira circular com tampa e pegadores laterais, onde são preparadas e servidas à moqueca e a torta capixaba, pratos típicos da culinária regional.

Panela de Arroz e Pirão: panela utilizada tradicionalmente para preparar e servir o pirão, o arroz de marisco, galinhada e outros pratos com caldo. Possui formato circular, com tampa e pegadores laterais.

Caldeirão: é a panela mais alta, utilizada para preparar feijoadas, feijão e sopas. Possui formato circular, composto por 02 alças ou pegadores; são comercializados com tampa, nos tamanhos de 1 litro, 5 litros e 7 a 10 litros.

Panela de Caldo: utilizadas para preparar e servir caldos variados. Possui formato circular, composto por 02 alças ou pegadores, comercializado sem tampa, nos tamanhos 300 e 500 mililitros.

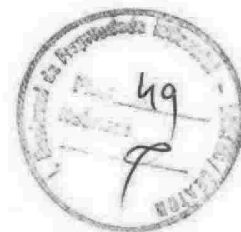
Assadeira: utilizadas para assar e servir a tradicional torta capixaba. Possui formato oval, com diâmetro longitudinal maior que o transversal, composta por 02 alças ou pegadores, comercializada sem tampa.

Parágrafo Único: A definição ilustrativa (fotos) dos produtos autorizados está no **Anexo 1** deste regulamento.

Artigo 4º – Requisitos para a Matéria-Prima

As matérias-primas, tradicionalmente empregadas no processo de produção das panelas são provenientes do meio natural. São elas:

- a) Argila
- b) Tanino



- c) Água
- d) Madeira

Parágrafo Primeiro: Da Argila

A **argila** atualmente é retirada do *barreiro* situado no Vale do Mulembá, na Ilha de Vitória. Para a fabricação das panelas, poderá ser utilizada argila proveniente de outra fonte de extração, desde que atenda às necessidades e exigências das panelas, mantendo a características tradicionais e a qualidade final do produto.

A atividade de extração da **argila**, apesar de ser uma atividade tradicional das panelas, deve atender a legislação ambiental e mineral vigentes, visando sua sustentabilidade.

A **argila** empregada na produção das panelas é bastante arenosa, análises granulométricas do barro indicaram a seguinte composição média: 40% de argila, 26% de silte, 13% de areia fina, 13% de areia média e 8% de areia grossa. É essa composição condiciona o modo de fazer, sem torno, nem forno, e dota o produto de uma série de atributos como, a menor ocorrência de rachaduras e a maior rapidez no processo de secagem, o aquecimento em tempo relativamente mais curto e a boa resistência ao fogo de 600°C, o que não deixa que as panelas estourem na fogueira. De fato, a composição do barro condiciona não só o modo de fazer e o aspecto das panelas, como também a propriedade de conservar o calor dos alimentos mesmo depois do seu cozimento.

Parágrafo Segundo: Do Tanino

O **tanino**, que ting e impermeabiliza as panelas, é obtido pela retirada de um anel da casca do mangue vermelho (*Rhizophora mangle L.*), com um diâmetro entre 10 a 25% do caule, deixando o restante intacto. O manejo sustentável, conforme orientações do IBAMA, evita sua coleta predatória permitindo a recomposição natural posterior em todo o caule.

Parágrafo Terceiro: Da Água

A **água**, utilizada no processamento e modelagem do barro e na diluição da tintura do tanino, é de fonte potável.

Parágrafo Quarto: Da Madeira

A **madeira** empregada no processo de queima das panelas é proveniente de fontes renováveis.

Artigo 5º – Requisitos para os Instrumentos de Ofício.

Assim como as matérias-primas, os instrumentos de ofício tradicionalmente empregados no processo de produção das panelas são provenientes do meio natural, confeccionados pelos artesãos ou paneleiras. Os instrumentos de ofício das paneleiras são: **a Vassourinha, a Cuia, o Arco, a Faca, a Pedra e a Pinça.**

Dois dos principais instrumentos do ofício – a **Cuia** e a **Vassourinha** de muxinga são feitos a partir de espécies vegetais encontradas na região.

A **Vassourinha** é feita com galhos de *muxinga*, planta rasteira nativa, resistente ao calor e ao impacto, é usada para bater a tinta. A **Cuia** é feita de um pedaço de cuité recortado e lixado. Trata-se de fruto semelhante à cabaca, comprado em feiras ou proveniente de árvores dos quintais da região. É usado para dar a forma curva à panela, abrindo e puxando a massa de argila e definindo a sua espessura.

Os demais instrumentos são o **Arco**, a **Faca**, a **Pedra** e a **Pinça**. O **Arco** é parte de aro ou chapa metálica, desgastado em curva, usado para tirar o excesso de barro da superfície e dar o acabamento na panela. A **Faca** de metal é usada para a retirada de impurezas (pedrinhas, folhas e raízes). A **Pedra** – seixo rolado – é usada para alisar e polir as superfícies internas e externas das peças depois de secas. A **Pinça** ou vara com ganchos, instrumento feito de galho comprido com dois ganchos (garras) em uma das extremidades, é usada para retirar a panela ainda quente da queima e colocá-la para ser açoitada.

Artigo 6º – Requisitos para o Processo

A produção das panelas de barro de Goiabeiras compreende inúmeras atividades, praticadas em várias etapas: a **extração da argila e coleta do tanino** (matérias primas), o **processamento do barro** (escolha e limpeza), a **modelagem manual**, o **alisamento**, a **secagem**, a **queima** e o **açóite**.

A *paneleira*, mestra do ofício domina todas as etapas do processo de produção. Apesar de ser uma atividade tradicionalmente feminina, há uma crescente participação de artesãos ceramistas que, associados ao grupo de paneleiras, integram a categoria de mestres do ofício. As paneleiras e os artesãos associados conhecem as respectivas matérias-primas e procedimentos técnicos e executam, particularmente, a modelagem da panela com as mãos e depois com a cuia. Alguns deles têm auxiliares para realizar as primeiras e últimas etapas – a coleta e

escolha do barro, o alisamento, a queima e o açoite da panela, ficando o trabalho de coleta e transporte das matérias-primas mais frequentemente a cargo dos homens

Parágrafo Primeiro: Da Extração da Argila

A **extração da argila** é feita pelo *tirador de barro*. Nesta etapa, a associação necessita dos trâmites de licenciamento ambiental e de lavra da argila. O *tirador* experimenta o barro com os dedos para ver se está bom, então escava e retira o barro com a enxada até aproximadamente 01 metro de profundidade, onde a argila da base dos cortes é misturada com os sedimentos que são encontrados na superfície. O barro é então molhado, pisado e dividido em bolas, com cerca de 20 kg cada. As bolas são transportadas em caminhões até o local de trabalho, galpão ou quintal, onde são vendidas. A extração é uma atividade predominantemente masculina, quase sempre remunerada, quando não é executada por familiares ou pela própria paneleira. Um tirador de barro costuma fazer de 140 a 150 bolas de barro por dia.

Parágrafo Segundo: Da Coleta do Tanino

Para a **coleta do tanino** que tingi e impermeabiliza as panelas, o *casqueiro*, nome dado ao coletor, sempre na maré baixa, entra no manguezal com sua canoa, escolhe uma árvore e bate na casca até soltá-la do tronco, retirando um anel de casca com um diâmetro entre 10 a 25% do caule, conforme orientações do IBAMA. Depois de socadas, as cascas do mangue-vermelho (*Rhizophora mangle* L.) são maceradas e postas de molho na água, numa proporção de 20 litros de casca para 40 litros de água, por aproximadamente 02 dias, transformando-se na tintura de tanino que é aplicada nas panelas após a sua queima. O tanino é responsável pela pigmentação e impermeabilização, conferindo às panelas de Goiabeiras sua coloração preta e age como selante.

Parágrafo Terceiro: Do Processamento do Barro

No galpão das paneleiras, na etapa de **processamento do barro**, o *escolhedor*, faz a limpeza, pisando as bolas, molhando e retirando as impurezas. Geralmente parentes homens ou auxiliares pagos realizam essa tarefa para as *paneleiras*. A escolha do barro implica uma primeira limpeza, sua mistura com água e pisoteio, de modo a transformá-lo em massa com boa plasticidade para a modelagem.

Parágrafo Quarto: Da Modelagem Manual

Durante a etapa de **modelagem**, o barro escolhido é colocado sobre uma tábua, onde as paneleiras executam a *puxada* do barro com as mãos e depois com a cuia. A forma é dada com as mãos, puxando e levantando o bojo, definindo a concavidade e a espessura com a cuia e modelando a borda com as mãos. As panelas são colocadas para uma primeira secagem, depois com a faca são retiradas as impurezas e com o arco, os excessos de argila. As alças das tampas e as orelhas das panelas - pequenas *pegas* presas à borda - são feitas com roletes de barro e fixadas com os dedos. As paneleiras utilizam água para colar as orelhas e dar acabamento às panelas. Isto feito, as panelas são postas novamente para secar até o dia seguinte, quando será trabalhado o fundo. Na modelagem do fundo, a panela é retirada da tábua e virada; o fundo chato é arredondado pela remoção dos excessos com o arco; a superfície externa é alisada com a faca, utilizada na limpeza e acabamento da peça.

Parágrafo Quinto: Do Alisamento

Na etapa de **alisamento**, as panelas e as tampas, depois de secas, são polidas pelas *alisadoras*, pelo atrito de seixos rolados (pedra de rio), interna e externamente. Esta etapa pode ser realizada por auxiliares especializadas, geralmente mulheres, remuneradas ou não, parentas ou vizinhas.

Parágrafo Sexto: Da Secagem

A **secagem** é a etapa em que as tampas e as panelas já polidas são dispostas para secar no interior do Galpão, ou eventualmente ao sol, enquanto aguardam para serem queimadas.

Parágrafo Sétimo: Da Queima

Durante a etapa de **queima**, as panelas secas são dispostas a céu aberto, emborcadas e apoiadas umas nas outras, embaixo as maiores, em uma "cama" de ripas e tábuas de madeira (sobras de construção) e cobertas com lenha seca, geralmente, sobras de construção, cedidas pela Prefeitura Municipal de Vitória. É ateado fogo a uma das extremidades da cama. A fogueira atinge em torno de 600°C, sendo mantida por aproximadamente 30 minutos, variando conforme o tamanho das panelas. Após a queima, as panelas são retiradas do fogo com uma vara com dois ganchos na ponta. A atividade exige força, destreza e precisão de movimentos, para evitar que as panelas se quebrem ou que as paneleiras se queimem. Como a queima é feito ao ar livre a maioria das paneleiras preferem que essa etapa seja feita

durante os dias em que há predominância de ventos que sopram do nordeste ou norte, com velocidade moderada, porque o vento muito forte não permite uma queima regular.

Parágrafo Oitavo: Do Açoite

O **açoite** é a fase da impermeabilização e pigmentação da panela com tintura de tanino, sendo esta aplicada, com a vassourinha de muxinga, sobre as peças ainda em brasa, assim que retiradas do fogo. As panelas são retiradas, uma a uma, a partir da extremidade que iniciou o fogo, pelo *tirador*, com o auxílio da pinça, e depositada junto à paneleira para que seja açoitada com a tintura de tanino. Nessa etapa a artesã utiliza um vasilhame com a tintura de tanino, previamente preparada, onde é molhada a vassourinha de muxinga, para o açoite. A panela é açoitada várias vezes. Esta atividade confere às panelas de Goiabeiras sua característica coloração preta e age como selante.

Artigo 7º – Requisitos para o Produto

As características da matéria prima utilizada, a argila e o tanino, a habilidade e o conhecimento técnico das paneleiras determinam os principais atributos das panelas de barro de goiabeiras, tais como, sua **resistência ao calor e ao impacto**, sua **eficiência de cozimento e conservação do calor**, sua **simetria e qualidade de acabamento** e sua característica **coloração preta**.

A composição bastante arenosa da argila utilizada dota o produto de uma série de propriedades, tais como, a rapidez de secagem, o rápido aquecimento e resistência à alta temperatura durante a queima, que chega a atingir cerca de seiscentos graus, evitando que as panelas estourem na fogueira. Condiciona também o modo de fazer – sem torno, nem forno e, dota ainda à panela a propriedade de *conservar o calor depois do cozimento* – as moquecas são servidas borbulhando, e assim se mantêm por vários minutos.

O método ou técnica de “modelagem” manual contribui para a *qualidade do seu acabamento, sua simetria e a inexistência de rachaduras*. As artesãs retiram das bolas de argila uma quantidade suficiente para confecção de determinado tipo de panela. Em seguida a argila é novamente amassada, hidratada, quando necessário, e novamente há uma remoção das impurezas, para obter uma boa plasticidade. Depois é feita uma abertura no centro dessa porção de barro e, nesse momento, é que se concretiza a forma e o tamanho da peça. Nesta fase, é que se definem os contornos e a espessura das panelas, sendo fundamental a retirada das bolhas de ar, os excessos de argila e as impurezas (pedras e folhas). Quando as bolhas de ar não são



retiradas as peças trincam por ocasião da queima e outras quebram totalmente.

Assim que as panelas vão sendo queimadas, durante o processo de queima, são retiradas, uma a uma, e colocadas a disposição da artesã para receber o tingimento de tanino. O açoite ou açoitamento consiste na pigmentação da panela com a tintura de tanino, previamente preparada, aplicada com a vassourinha de muxinga sobre as peças em brasa. Esta etapa confere às panelas de barro de Goiabeiras *sua característica coloração preta*. A panela é açoitada várias vezes. O contato da solução de tanino, a temperatura ambiente, com as paredes da panela em brasa, promove sua fervura. Nesse momento a artesã identifica as peças que serão rejeitadas e aquelas que poderão ser recuperadas. As peças quebradas serão rejeitadas, enquanto que as que apresentam pequenas fraturas são recuperadas com a aplicação direta da tintura de tanino ou de partes da casca do mangue. Em função da temperatura das panelas, o líquido com o tanino ou a aplicação direta da casca do mangue é rapidamente assimilada pela peça, sem a necessidade de colocá-la novamente no fogo.

As características acima descritas serão avaliadas "in loco" a partir da experiência e técnica das paneleiras, mestras de ofício, por lotes de produção individualizada, conforme solicitação dos artesãos ao Conselho Regulador.

Artigo 8º – Requisitos de Responsabilidade Sócio-Ambiental

Poderão utilizar os selos de controle da Indicação de Procedência "Goiabeiras":

- a) Todas as paneleiras e artesãos associados à Associação das Paneleiras de Goiabeiras – APG devidamente cadastradas e regularizadas conforme seu estatuto social.
- b) A paneleira ou artesão que exercer seu ofício em casa, ou no Galpão da Associação, nos limites do bairro de Goiabeiras, conforme laudo técnico.

Não é permitida a utilização de mão de obra infantil em qualquer fase do processo produtivo, mesmo que de forma terceirizada.

Com relação à **Segurança no Trabalho**, as paneleiras devem cumprir e fazer cumprir todos os requisitos de segurança no trabalho exigidos pela legislação vigente.

Com relação ao **Meio Ambiente**, a Associação das paneleiras deve reter e manter atualizada sua licença ambiental e a licença de lavra para a extração da argila, bem como a autorização para a extração



sustentável do tanino, proveniente da casca do mangue vermelho (*Rhizophora Mangle*).

A madeira utilizada para a queima das panelas deverá ser proveniente de fontes renováveis ou do reaproveitamento de madeira.

CAPÍTULO III – Da Rotulagem

Artigo 9º – Normas de Rotulagem

Os produtos da “Indicação de Procedência Goiabeiras” poderão ser identificados no próprio produto, na embalagem, através de rótulos, tags, etiquetas, lacres e certificados, e na documentação correspondente ao produto conforme segue:

- a) Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência no próprio produto: identificação do nome geográfico, seguido da expressão “Indicação de Procedência”, conforme segue:



O modelo referido será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279.

- b) Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos, sejam caixas, sacolas ou outros modelos; em rótulos ou no romaneio de controle das panelas; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados no produto, bem como na documentação referente ao produto como notas fiscais e fichas técnicas. O referido selo conterá os seguintes dizeres: “Goiabeiras Indicação de Procedência”, bem como o número de controle, conforme segue:



O selo de controle será colocado no lacre numerado e anexado as alças das tampas das panelas. No caso das que não possuem tampa, será anexado nos pegadores. Os certificados acompanham as panelas, no seu interior, com numeração correspondente ao lacre.

O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle.

O selo será utilizado pela Associação das Panelas de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Técnico-Regulador.

O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada associado inscrito na I.P. Goiabeiras. Os produtos não protegidos pela I.P. Goiabeiras não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "a" e "b" deste Artigo. Quando procedentes de Goiabeiras, tais produtos poderão apenas conter o endereço no rótulo, conforme normas fixadas pela Legislação Brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

Parágrafo Primeiro: O Manual de Aplicação da Marca IG GOIABEIRAS está no **Anexo 2** deste regulamento.

Parágrafo Segundo: O modelo do certificado de garantia de procedência está no **Anexo 3** deste regulamento.

CAPÍTULO IV – Do Conselho Técnico-Regulador

Artigo 10 – Da Atuação do Conselho

A "Indicação de Procedência Goiabeiras" será regida por um Conselho Técnico-Regulador, nos moldes estatutários da Associação das Paneleiras de Goiabeiras – APG.

Artigo 11 – Dos Registros

Todos os registros referentes aos requisitos da matéria-prima, dos processos e dos produtos deverão ser organizados pela Associação das Paneleiras de Goiabeiras – APG, de forma que sejam prontamente recuperáveis. Os registros deverão ser mantidos por pelo menos um ano.

O Conselho Técnico-Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos ao:

- a) cadastro das paneleiras e artesãos, podendo ser utilizado o cadastro da Secretaria Estadual de Trabalho, Assistência e Desenvolvimento Social – SETADES (registro de artesãos) e o cadastro da associação das Paneleiras de Goiabeiras;
- b) registro dos produtos credenciados para uso da Indicação de Procedência;
- c) os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de Norma Interna do Conselho Regulador.

Artigo 12 – Dos Controles

Será objeto de controle do Conselho Técnico-Regulador o processo de produção e os produtos elaborados. O Conselho Técnico-Regulador estabelecerá controles relativos ao processo de produção, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da "Indicação de Procedência Goiabeiras". Tais controles incluem os laudos de avaliação e os controles de emissão dos selos pelo Conselho Regulador, os controles de produção e das vendas individualizados, de forma a assegurar a rastreabilidade dos produtos protegidos pela "Indicação de Procedência Goiabeiras".

Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de Norma Interna do Conselho Técnico-Regulador.

CAPÍTULO V – Dos Direitos e Obrigações

Artigo 13 – Dos Direitos

São Direitos dos inscritos na "Indicação de Procedência Goiabeiras":

- a) fazer uso da Indicação de Procedência "Goiabeiras" nos produtos protegidos pela mesma;

- b) participar de todos os eventos e promoções do programa;
- c) usufruir dos benefícios resultantes das atividades do programa.

Artigo 14 – Dos Deveres

São Deveres dos inscritos na “Indicação de Procedência Goiabeiras”:

- a) zelar pela imagem da Indicação de Procedência “Goiabeiras”;
- b) prestar as informações previstas neste regulamento;
- c) adotar medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

CAPÍTULO VI – Das Infrações, Penalidades e Procedimentos

Artigo 15 – Das Infrações

São consideradas infrações à “Indicação de Procedência Goiabeiras”:

- a) o não cumprimento das normas de produção e rotulagem dos produtos da Indicação de Procedência “Goiabeiras”;
- b) o descumprimento dos princípios da Indicação de Procedência “Goiabeiras”.

Artigo 16 – Penalidades

As infrações à “Indicação de Procedência Goiabeiras” serão penalizadas com:

- a) Primeira advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária da Indicação de Procedência “Goiabeiras”;
- d) Suspensão definitiva da Indicação de Procedência “Goiabeiras”.

CAPÍTULO VII – Generalidades

Artigo 17 – Dos Princípios da Indicação de Procedência “Goiabeiras”

São princípios dos inscritos na Indicação de Procedência “Goiabeiras”, o respeito às Indicações Geográficas reconhecidas internacionalmente. Assim, os inscritos na I.P. “Goiabeiras”, não poderão utilizar em seus produtos, sejam eles protegidos ou não pela I.P. “Goiabeiras”, o nome de Indicações Geográficas reconhecidas em outros países ou mesmo no Brasil.