

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA: “MORANGO NORTE PIONEIRO”

1. CONDIÇÕES GERAIS

Este Caderno de Especificações Técnicas da Indicação Geográfica “Morango Norte Pioneiro”, na Espécie “Indicação de Procedência”, tem por objetivo estabelecer normas e condições técnicas para a obtenção e utilização do nome “**Morango Norte Pioneiro**” referente ao produto “**morango**”, produzido em propriedades rurais localizadas na região demarcada e comercializados pelos produtores de morango estabelecidos nos Municípios de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina, no Estado do Paraná.

A adesão à Indicação Geográfica na espécie Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos **produtores de morango** cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região demarcada, que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.

A delimitação da área geográfica são os **Municípios de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina**, no Estado do Paraná, conforme instrumento oficial.

Caberá à Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, na qualidade de substituto processual do direito do registro da indicação geográfica junto ao INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial, manter banco de dados gerais de informação dos processos de enquadramento, da produção contemplada e comercializada com a Indicação Geográfica na espécie Indicação de Procedência, para permitir ações de auditoria e rastreabilidade, como também para a promoção e comercialização dos produtos.

Os dados necessários e possíveis que possam ser disponibilizados ao conhecimento público serão divulgados pela Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, quando solicitados, para acesso geral, dando maior transparência e credibilidade às informações.

Para o fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas, será criado o Conselho Regulador da Indicação de Procedência “Morango Norte Pioneiro”, cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritos neste Caderno.

2. PRODUTO

2.1 Nome: Morango





- 2.2 Definição:** Fruto pertencente às diversas espécies octaplóides americanas da família Rosaceae, gênero *Fragaria*.
- 3. IMPLANTAÇÃO DOS CULTIVOS:** Serão adotadas obrigatoriamente “boas práticas agrícolas” na produção, com sustentabilidade, respeito ao meio ambiente, aos recursos naturais e à conservação dos solos, através de capacitação técnica continuada dos produtores e dos responsáveis técnicos pela produção.
- 3.1 Planejamento ambiental:** As atividades do Sistema Produtivo deverão ser organizadas de acordo com a região, respeitando as condições locais, de forma a promover o desenvolvimento sustentável, visando a perfeita interação entre os fatores: solo, água, planta, clima e ser humano, bem como a conservação do ecossistema no entorno da área de produção, seja a campo aberto ou em cultivos protegidos (estufas).
- 3.2 Material propagativo:** Utilizar mudas oriundas de viveiros fiscalizados. No caso de utilização de mudas próprias, as matrizes devem ser adquiridas em laboratórios registrados no MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Dar preferência a métodos físicos e biológicos de desinfecção dos substratos para a produção das mudas. Não será permitida a produção de mudas a partir de plantas das áreas de produção.
- 3.3 Parcelas:** São definidas como as unidades de produção que apresentem uma única cultivar, tenham a mesma procedência e a mesma data de plantio. As parcelas deverão ser identificadas visualmente por placas contendo informações como: cultivar e data de plantio. As parcelas deverão ter no máximo 1 hectare.
- 3.4 Localização:** Implantar as parcelas em áreas que não tenham sido cultivadas no ciclo anterior com morangueiros ou solanáceas. O plantio deverá ser efetuado preferencialmente em áreas com declividade máxima de 30% (trinta por cento), com o uso de práticas conservacionistas. Recomenda-se utilizar rotação de culturas em áreas de morango com gramíneas e/ou leguminosas.
- 3.5 Época de plantio:** Respeitar as recomendações técnicas em função da região e cultivares.
- 3.6 Cultivares:** Utilizar somente cultivares recomendadas e registradas no MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento.
- 3.7 Polinização:** Em cultivos protegidos, facilitar e/ou estimular a presença de abelhas.
- 3.8 Sistema de plantio:** Utilizar canteiros e cobertura do solo com filme plástico ou cultivar em substrato. A altura mínima dos canteiros deverá ser de 25 cm. A



definição do número de linhas de plantas no canteiro deverá levar em consideração o vigor da cultivar utilizada. Recomenda-se utilizar túnel baixo ou alto para proteção dos canteiros, bem como a instalação de bordaduras (barreira física) no entorno das áreas de plantio.

- 3.9 Fertilização:** Para a produção no solo, a correção e a adubação deverão realizadas mediante resultados de análises de solo, através de recomendações emitidas por técnico competente e qualificado. Para a produção em substratos, as quantidades de nutrientes devem ser equilibradas, respeitando os níveis de salinização, fitotoxidez e deficiências nutricionais, conforme requisitos da cultura e recomendações emitidas por técnico competente e qualificado. Dar preferência para a realização de análises foliares em conjunto com as análises de solos.
- 3.10 Manejo do solo:** Orientar o preparo dos canteiros no sentido transversal ao do maior declive. Recomenda-se preparar a área de plantio antecipadamente com o plantio de adubos verdes e/ou gramíneas benéficas. Não utilizar herbicidas para o controle da vegetação entre os canteiros, utilizando preferencialmente cobertura morta ou roçadas.
- 3.11 Manejo do substrato:** Realizar análises químicas, físicas e biológicas dos substratos. Utilizar substratos com alta capacidade de retenção de água, boa capacidade de aeração e estabilidade da estrutura ao longo do tempo. Não utilizar substratos com presença de: pragas, doenças, substâncias inibidoras de crescimento prejudiciais às plantas e contaminantes para o meio ambiente.
- 3.12 Irrigação:** Usar sistema de irrigação que priorize a eficiência no uso da água, otimizando os recursos hídricos de acordo com a outorga e legislação vigente. Calcular a lâmina d'água a ser aplicada em função de requisitos técnicos. Utilizar técnicas de irrigação localizada e fertirrigação, conforme requisitos da cultura. Recomenda-se administrar a quantidade de água aplicada em função do balanço hídrico, capacidade de retenção do solo e demanda da cultura. Recomenda-se monitorar a salinidade e a presença de poluentes. Realizar análise anual da qualidade da água (pH e coliformes totais), utilizando fontes que atendam aos parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

4. MANEJO DA CULTURA:

- 4.1 Toalete:** Eliminar folhas doentes e senescentes, estolões, flores e frutos danificados e todos os restos de plantas podadas dentro da área de cultivo, retirando da área de influência do cultivo. Recomenda-se promover a compostagem ou o enterrio do material eliminado.
- 4.2 Controle de pragas:** Utilizar as técnicas preconizadas no MIPD – Manejo Integrado de Pragas e Doenças. Priorizar o uso de métodos de controle naturais,



físicos e biológicos. A incidência de pragas deve ser avaliada e registrada, por meio de monitoramento, seguindo as recomendações técnicas.

- 4.3 Defensivos agrícolas:** Utilizar somente defensivos registrados para a cultura, mediante receituário agrônomo, conforme legislação vigente. Os produtores e colaboradores responsáveis por aplicações deverão, obrigatoriamente, participar de capacitações técnicas para sua qualificação.
- 4.4 Equipamentos de aplicação de defensivos agrícolas:** Proceder a manutenção anual e a calibração dos equipamentos por ocasião da aplicação dos produtos. Os operadores deverão utilizar equipamentos de proteção individual, utensílios, trajes e demais requisitos de proteção, conforme manual de normas da medicina e segurança do trabalho, recomendações do fabricante dos produtos a serem aplicados e a legislação vigente.
- 4.5 Armazenamento, preparo, aplicação de defensivos agrícolas e destinação de embalagens utilizadas:** Obedecer às recomendações técnicas sobre armazenamento e manipulação de defensivos agrícolas e operação de equipamentos, conforme legislação vigente. Dispor de local adequado para o preparo, manipulação e armazenamento de defensivos, conforme a legislação vigente. Efetuar a tríplice lavagem das embalagens utilizadas, furar o fundo e depositar no local de armazenamento dos defensivos agrícolas ou outro local adequado. Descartar as embalagens vazias através do sistema oficial de devolução de embalagens com a obtenção do comprovante de entrega das mesmas.
- 4.6 Assistência técnica:** Será obrigatória a assistência técnica por profissional capacitado conforme requisitos específicos para a cultura do morango, devidamente registrado junto ao CREA. Recomenda-se efetuar no mínimo uma visita mensal em cada produtor, propriedade e parcela.

5. COLHEITA:

- 5.1 Técnicas de colheita:** Colher a fruta de forma cuidadosa, evitando danos mecânicos e exposição ao sol e à chuva, das frutas colhidas. Recomenda-se estabelecer o ponto de colheita para cada mercado de destino fazendo uma pré-seleção dos frutos. Dar preferência à colheita direto na embalagem definitiva. Recomenda-se procurar meios de refrigerar os frutos colhidos. Não colher frutos antes de encerrados os períodos de carência dos defensivos agrícolas utilizados. Segregar os frutos colhidos por cultivar, parcela e dia de colheita.
- 5.2 Recipientes de colheita:** Usar recipientes plásticos limpos e higienizados diariamente, exclusivos para colheita de morango, armazenando-os em locais limpos, livres de riscos de contaminação química, física e/ou biológica. Evitar o enchimento excessivo das caixas de modo a não causar danos às frutas durante seu manuseio e transporte. Não utilizar papel jornal, papel reciclado ou outros



materiais que possam agregar contaminação aos frutos como forro dos recipientes de colheita.

- 5.3 Higiene na colheita:** Proceder a limpeza e higienização de equipamentos e locais de trabalho, mantendo os ambientes limpos e organizados. Disponibilizar instalações sanitárias e de lavagem de mãos aos colaboradores a uma distância próxima ao local de trabalho. Estabelecer uma metodologia escrita para a limpeza e higienização de utensílios, equipamentos e veículos a serem utilizados na colheita. Recomenda-se proceder a desinfecção das mãos com álcool gel durante a manipulação dos frutos. Não usar produtos sanitizantes não recomendados para alimentos. Evitar circulação de animais domésticos nas áreas de produção, manipulação e depósito dos frutos.

6. PÓS-COLHEITA:

- 6.1 Classificação, embalagem e etiquetagem:** Obedecer os critérios de classificação e as normas de embalagem e rotulagem, estabelecidos pela Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, de forma a atender as exigências dos mercados de destino. Adotar sistemas que permitam a rastreabilidade completa dos frutos. As embalagens deverão conter somente frutos das mesmas parcelas e pontos de maturação. Utilizar embalagens que permitam a acomodação de frutos do mesmo calibre, não acondicionando frutos pequenos na camada inferior e grandes na superior. As etiquetas deverão conter as informações exigidas pelas legislações vigentes e contendo, no mínimo: nome do produto, variedade/cultivar, classificação, nome do produtor, CADPRO ou CNPJ, nome da propriedade, endereço (bairro, município, estado, país, CEP), coordenadas geográficas, lote, identificando o talhão, data de embalagem, peso líquido e logo da Indicação Geográfica.
- 6.2 Transporte, armazenamento e logística:** Obedecer às técnicas de transporte e armazenamento, com vistas à preservação dos fatores de qualidade e higiene das frutas. Realizar o transporte em veículos apropriados, adotando procedimentos contra riscos de contaminações e manutenção da rastreabilidade e segurança alimentar. Utilizar métodos, técnicas e processos de logística que assegurem a qualidade do morango, a preservação do meio ambiente e a rastreabilidade desde a lavoura até o consumidor final.
- 6.3 Amostragem para análises microbiológicas e de resíduos de defensivos agrícolas:** Todos os produtores deverão realizar pelo menos uma amostragem por ano por parcela, de acordo com a legislação vigente. Deverão permitir a coleta de amostras de frutos por auditores, para realização de análises microbiológicas e de resíduos de defensivos agrícolas, em laboratórios credenciados pelo MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. As coletas de amostras deverão seguir a metodologia internacional de amostragens. Deverão



ser mantidos na sede da Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, cópia dos laudos de análises microbiológicas e de resíduos efetuadas nas amostras dos lotes provenientes das parcelas dos produtores. Lotes de frutas contaminadas microbiologicamente ou com LMR – Limite Máximo de Resíduos acima do máximo permitido pela legislação vigente deverão ser descartados, não podendo ser comercializadas frutas fora das especificações estabelecidas pela ANVISA.

7. **PACKING HOUSE:** As normas de funcionamento das unidades de recebimento de morangos da Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, que vierem a ser criadas, serão definidas mediante regimento interno e instruções normativas internas da referida Associação, que contemplem em seu regulamento sistemas de auditoria dos processos. A Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV deverá implementar as boas práticas de fabricação (BPF) ou Princípios do Sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (AP-PCC) em pós-colheita, bem como um plano de manutenção, operação e controle de equipamentos, utensílios e acessórios.
 - 7.1 Os produtores deverão entregar seus produtos na plataforma das unidades, em dias estabelecidos pela Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, mediante instruções normativas que atendam a logística adequada. Colaboradores contratados e/ou produtores, farão a conferência e pesagem dos lotes.
 - 7.2 A seleção e padronização será efetuada e os produtos padronizados serão embalados e armazenados em local determinado e sinalizado, de acordo com as instruções normativas internas da Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, recebendo os selos e etiquetas de controle, estando prontos para a expedição, conforme os mercados de destino.
8. **RASTREABILIDADE:**
 - 8.1 **Caderno de campo:** Os produtores deverão organizar as informações da área cultivada em cadernos de campo apropriados para tal fim, contendo a identificação das parcelas, a cultivar, data do plantio, número de plantas da parcela, área da parcela, produtos aplicados/serviços realizados por talhão, data da aplicação do insumo/realização do serviço, a discriminação do produto/serviço e a dosagem utilizada.
 - 8.2 **Caderno de pós-colheita:** Os produtores deverão organizar as informações de colheita até a expedição das frutas colhidas em cada parcela cultivada, em cadernos de pós-colheita apropriados para tal fim, contendo: data da colheita,



parcela, cultivar, propriedade produtora, produtor, município, destino da produção e data da comercialização.

8.3 Registro das informações: Os produtores deverão preservar por período mínimo de 2 anos o registro dos dados dos cadernos, para fins de rastreabilidade.

9. PROCEDIMENTOS PARA SOLICITAÇÃO DA IG “MORANGO NORTE PIONEIRO”:

9.1 Os produtores de morangos que tenham suas propriedades localizadas na área delimitada pela Indicação Geográfica, segundo documento oficial do Governo do Estado do Paraná, que desejarem obter a Indicação de Procedência da produção, após a adequação da propriedade às normas constantes no Caderno de Especificações Técnicas, solicitam formalmente à Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, através de declaração assinada, sua intenção em aderir ao processo produtivo com Indicação de Procedência.

9.2 A Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, no prazo máximo de 15 dias, designa um técnico responsável para se dirigir à propriedade e proceder a avaliação das conformidades, através de corpo técnico próprio ou de parceiros do projeto, às normas preconizadas e constantes do Caderno de Especificações Técnicas.

9.3 A avaliação contempla a localização e infraestrutura da propriedade, a localização e demarcação dos talhões, o depósito e manuseio de defensivos agrícolas, a responsabilidade ambiental e social, com a análise dos cadernos de campo e de pós-colheita.

9.4 Essa auditoria constata se está assegurada a rastreabilidade, a segurança alimentar e a boa gestão da propriedade rural, do plantio à colheita, sendo emitido um laudo técnico de conformidade.

9.5 As operações de pós-colheita, transporte, classificação, armazenagem e embarque do produto para os compradores, já devidamente embalado e com a documentação pertinente, fica registrado mediante o preenchimento do caderno de pós-colheita, sob a responsabilidade do produtor, detalhando as etapas de colheita, preparo, armazenagem e expedição dos produtos, bem como a aplicação dos selos da Indicação de Procedência.

9.6 A verificação de conformidade de todos os produtores participantes será realizada anualmente, com a visita de técnicos designados pela Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, obedecendo aos mesmos critérios de avaliação para a entrada dos produtores no processo de produção com IG, com a emissão do laudo técnico de conformidade.



- 9.7 Caso algum item de avaliação não esteja conforme, o técnico responsável pela visita observará no laudo de avaliação de conformidade o prazo para a regularização da pendência, ficando o produtor impedido de comercializar sua produção com a IG até a comprovação da regularização através de nova visita técnica de avaliação.
- 9.8 Questões relativas ao funcionamento e aplicação do Caderno de Especificações Técnicas serão analisadas pelo Conselho Regulador da IG, sempre que necessário.
- 9.9 Os documentos internos gerados pelas auditorias ficarão sob a guarda da Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV por pelo menos 5 anos, em arquivos físicos e ou digitalizados, disponíveis para auditorias.

10. ESTRUTURAS DE APOIO E CONTROLE DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA:

- 10.1 **Auditorias:** As auditorias internas nas propriedades serão feitas pela Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, mediante visitas de técnicos próprios, contratados ou de entidades parceiras da Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, que visitarão as propriedades anualmente para a verificação da conformidade dos processos no campo, em visita às parcelas de cultivo, instalações, máquinas e equipamentos, bem como análise das anotações dos cadernos de campo e de pós-colheita, que devem ficar disponíveis para os auditores nas propriedades, sempre atualizados. Os laudos de avaliação e conformidade deverão ser arquivados na sede da Associação.
- 10.2 **Conselho Regulador da Indicação de Procedência "Morango Norte Pioneiro":** a Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV deverá criar, por deliberação de Assembleia Geral, o "**Conselho Regulador da Indicação de Procedência "Morango Norte Pioneiro"**".
- 10.3 **Funções do Conselho Regulador:**
- 10.3.1 Zelar pelo cumprimento das especificações constantes deste Caderno, podendo recomendar e fazer uso de auditorias externas para validar os processos de conformidade.
- 10.3.2 Em caso de necessidade de contratação de terceiros ou entidades para a realização de auditoria, o Conselho Regulador comunicará à Diretoria da Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, que deverá apresentar ao Conselho Regulador três empresas distintas com seus respectivos orçamentos, cabendo à Associação a responsabilidade pelos custos da auditoria.



- 10.3.3** Responsabilizar-se pela gestão, manutenção e preservação da Indicação de Procedência “Morango Norte Pioneiro”.
- 10.3.4** Adotar procedimentos de avaliação de conformidade, que assegurem a aferição do cumprimento das especificações constantes do Caderno de Especificações Técnicas, inclusive nas operações de comercialização.
- 10.3.5** Acompanhar e fiscalizar o banco de dados de registros, que garantam a rastreabilidade dos produtos identificados, mantidos e operacionalizados sob a responsabilidade da Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV.
- 10.3.6** Propor alterações, correções e novos procedimentos no Caderno de Especificações Técnicas, visando o aprimoramento dos procedimentos, objetivando sempre melhorar as condições de percepção, transparência e credibilidade da Indicação Geográfica ao mercado, e estas, quando acontecerem, deverão ser informadas ao INPI.
- 10.3.7** O Conselho Regulador será composto por **5 (cinco) membros titulares e 3 (três) membros suplentes**, podendo incluir em sua composição representantes de instituições técnicas e científicas, de desenvolvimento e divulgação, com competência reconhecida na área dos produtos objeto deste regulamento, devendo sua composição conter, obrigatoriamente, no mínimo 4 (quatro) produtores filiados à Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, e os demais, não produtores, membros de instituições ligadas à produção de morangos.
- 10.3.8** A composição do conselho deverá ser renovada em no mínimo dois membros titulares a cada novo mandato.
- 10.3.9** Os membros do Conselho Regulador serão indicados pela Diretoria da Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV, em reunião ordinária, devendo ser aprovados pela maioria dos presentes em Assembleia Geral da Associação, cuja aprovação será registrada em Ata.
- 10.3.9.1** Não sendo validada em Assembleia Geral a nomeação de qualquer dos membros indicados, a Diretoria deverá promover nova indicação e posterior votação para a aprovação durante a referida Assembleia Geral.
- 10.3.10** Serão eleitos, na primeira reunião do Conselho Regulador, dentre os seus membros, um presidente e um secretário.
- 10.3.11** O mandato será de 3 (três) anos, coincidindo com a eleição da Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV.



10.3.12 Não será permitida a recondução sucessiva de mandato dos cargos de presidente e secretário do Conselho Regulador.

10.3.13 O Conselho Regulador deverá reunir-se, ordinariamente, uma vez ao ano, ou extraordinariamente, sempre que necessário, por convocação de seu presidente ou pelo menos de três de seus membros titulares, devendo ser lavradas atas de suas reuniões, que ficarão arquivadas na sede da Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV.

10.4 Entidades envolvidas e responsabilidades

| Entidades de Apoio | Atribuições |
|---|--|
| - SEBRAE PR | Organização dos produtores, organização documental, encaminhamento para o INPI, consultoria na implantação e funcionamento da IG |
| - EMATER PR | Prestação de assistência técnica a campo |
| - SENAR PR | Qualificação dos produtores através de tecnologias adequadas ao cultivo |
| - Prefeituras Municipais | Apoio financeiro |
| - Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV | Produtores, Sede administrativa, Auditorias Internas, Cadernos de Campo e de Pós-Colheita |

Jaboti (PR), 19 de maio de 2022.

Carlos Inácio

Presidente da Associação Norte Velho dos Produtores Rurais de Jaboti, Japira, Pinhalão e Tomazina - ANV

APRESENTANTE: CARLOS INÁCIO
OFÍCIO DO REGISTRO CIVIL, TÍTULOS E DOCUMENTOS
E PESSOAS JURÍDICAS.

Protocolo nº 6.015 fls. 186 verso, do Livro A-02.

Registrado no Livro B-43, fls. 191 a 200 sob nº 5.374

Tomazina-PR, 09 de junho de 2022.

Custas VRC 300,00 R\$73,80, Selo R\$1,50. Funrejus R\$9,92, Distribuição: R\$11,51
ISS R\$3,69, FUNDEP: R\$3,69.

FUNARPEN



SELO DIGITAL

1215M.mZqd4.9jey0

7fskk.Da5bj

<https://selo.funarpen.com.br>


Ricardo Hiran Pelissari Rizzo
Registrador

**REGISTRO DE IMÓVEIS, CIVIL DAS PESSOAS
NATURAIS, TÍTULOS E DOCUMENTOS E CIVIL
DAS PESSOAS JURÍDICAS**

COMARCA DE TOMAZINA-PR

Ricardo Hiran Pelissari Rizzo
Registrador

Luiz Firmão de Souza Rizzo
Escrivente

Eliane das Graças Freitas
Escrivente