



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS CET

**Indicação Geográfica
Vale do Jamari
Indicação de Procedência**

**Produto
Tambaqui
peixe amazônico
in natura e processado**

INDICE

Introdução	3
1- Regras de Produção e Processamento	6
1.1 Produtor (a).....	6
1.2 Propriedade	6
1.3 Produto “in natura” fresco	7
1.4 Produto processado	7
1.4.1 Produto processado Fresco Eviscerado.....	8
1.4.2 Produto processado Congelado.....	8
2- Estruturas de Controle	10
2.1 Associação ACRIPAR.....	10
2.2 Conselho Regulador da Indicação de Procedência Vale do Jamari – ACRIPAR.....	11
2.3 Dos técnicos credenciados pela ACRIPAR	12
2.4 Fornecedores de Alevinos.....	12
2.5 Estabelecimento de Processamento.....	13
3 - Infrações e Penalidades	13
4- ANEXOS	14
4.1 Manual de Produção do Tambaqui do Vale do Jamari - Boas Práticas	14
4.2 Manual de identidade visual e aplicação do signo distintivo.....	14
4.3 Instrução Normativa nº21 de 31 de maio de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	14

Introdução

O Caderno de Especificações Técnicas é o conjunto de regras e requisitos que devem ser cumpridos pelos piscicultores, cujas propriedades estejam localizadas na região delimitada denominada “Vale do Jamari”, para caracterizar sua produção do peixe amazônico Tambaqui, da espécie *Colossoma macropomum*, com reconhecimento de Indicação Geográfica (IG).

Determina os procedimentos que o piscicultor deverá obedecer em sua propriedade, na produção, no produto, processamento e armazenamento, para obter a chancela de Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência Vale do Jamari, enquadrado nos padrões de qualidade definidos para caracterizar essa diferenciação.

Uma estrutura de controle constituída por técnicos, engenheiros de pesca, veterinários e zootecnistas, laboratórios de análise do pescado, frigoríficos e auditorias especializadas, devidamente credenciadas pela ACRIPAR Associação dos Criadores de Peixes do Estado de Rondônia e sob sua coordenação, serão responsáveis pelas orientações, apoio e controle da aplicação das regras e requisitos deste CET.

O presente Caderno de Especificações Técnicas foi elaborado pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência Vale do Jamari, instância de gestão que compõe a estrutura de governança da ACRIPAR, e posteriormente aprovado em Assembleia Geral de seus associados, realizada em 18 de agosto de 2021.

Nome Geográfico - Vale do Jamari

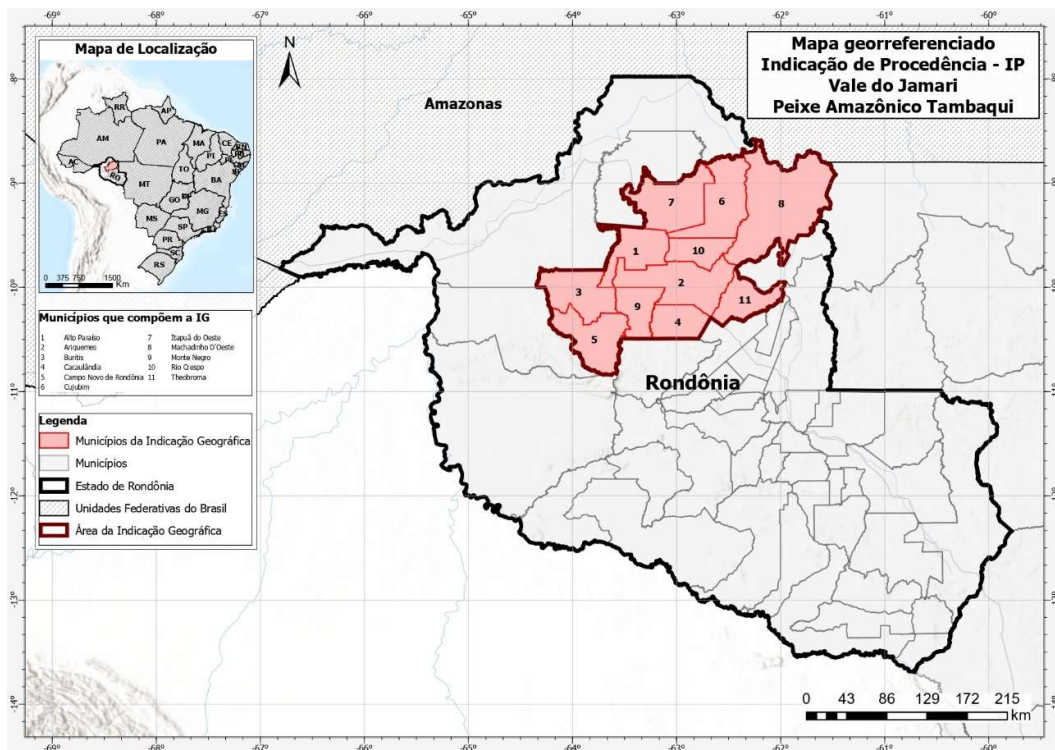
Descrição Produto – O Tambaqui amazônico (*Colossoma macropomum*), “in natura” e ou processado, é nativo do bioma Amazônico, quando criado em cativeiro, tem atributos a semelhança dos existentes em ambiente natural, com carne branca de textura tenra, firme, macia e succulenta, tem sabor marcante característico e peculiar.

Modalidade de Indicação Geográfica – Indicação de Procedência

Delimitação Geográfica – Região composta pelos seguintes municípios: Machadinho D'Oeste, Cujubim, Rio Crespo, Ariquemes, Theobroma, Alto Paraíso, Buritis, Campo Novo de Rondônia, Monte Negro, Cacaupê e Itapuã do Oeste.

ACRIPAR

ASSOCIAÇÃO DE CRIADORES DE PEIXES DO ESTADO DE RONDÔNIA



De topografia plana favorável, o Vale do Jamari possui a abundância de recursos hídricos, proporcionando menor vulnerabilidade a secas. Tem solos de acidez adequada, favorecendo o equilíbrio do PH das águas utilizadas na produção, que associados ao clima típico da Amazônia, de baixa amplitude térmica, proporciona temperatura da água ideal para criação do Tambaqui. Fatores que se aliam a produtores altamente tecnicizados no manejo de produção, com responsabilidade social e ambiental.

A implementação do conjunto de recomendações de boas práticas de produção, com processos que vão da escavação de tanques, aquisição de alevinos, manejo alimentar e fitossanitário, despesca e processamento, resultam na obtenção de produtos com as características de qualidade peculiares que notabilizaram reconhecimento do tambaqui do Vale do Jamari.

As principais etapas do sistema de produção, aliadas aos fatores naturais, e humanos do saber fazer, são:

- O tambaqui é criado em tanques escavados, ou construídos em barragens em acidentes geográficos de mananciais como córregos e igarapés, respeitando rigorosamente a legislação ambiental do estado de Rondônia.
- Os alevinos devem ser adquiridos de fornecedores credenciados pela ACRIPAR, garantindo qualidade e a rastreabilidade do produto desde o início da criação até a despesca. A ACRIPAR verificará o cumprimento dos requisitos de sanidade exigidos pela agência de sanidade animal;

- c) A calagem é fator determinante para o manejo adequado e eficiência produtiva, e deve ser realizada visando o equilíbrio do PH da água e solo;
- d) A adubação é fator determinante para o manejo adequado e eficiência produtiva, e devem ser realizadas visando as condições ideais de oxigenação e luminosidade da água necessárias para o cultivo;
- e) Os piscicultores devem adotar boas práticas de manejo sanitário com o intuito de minimizar a ocorrência de doenças e parasitas, de modo que as condições da criação sejam favoráveis à manutenção da saúde dos peixes;
- f) O arraçoamento deve ser realizado por tratadores treinados, e tanto os alevinos quanto os peixes adultos deverão receber as porções indicadas (quantidade e valor nutricional) para o seu período de vida. As indicações de alimentação deverão ser realizadas por técnicos capacitados e credenciados para a assistência técnica da atividade piscícola;
- g) A despesca deve ser realizada de forma técnica, visando a manutenção da qualidade do pescado. Para tanto, sendo adotadas as práticas de jejum entre 48 a 72 horas antes da despesca, agrupamento adequado, e os peixes despescados devem ser imersos em recipiente com gelo na proporção de 0,5 a 1kg de gelo para quilo de pescado, causando uma insensibilização térmica, garantindo sua qualidade;
- h) O transporte do pescado deve ser feito imediatamente após a despesca, utilizando preferencialmente veículos refrigerados térmicos, assegurando a qualidade do pescado. No veículo a conservação é realizada mediante ao resfriamento com gelo em escama, na proporção de 300 a 500 gramas de gelo para cada quilo de pescado.
- i) O produto poderá ser comercializado nos formatos “in natura” e processado, observando os requisitos exigidos para cada modalidade, presentes no Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência Vale do Jamari.

É parte integrante deste CET, o documento “Manual de produção do Tambaqui do Vale do Jamari – Boas Práticas”. Anexo 4.1

Representação gráfica da marca figurativa



1- Regras de Produção e Processamento

A ACRIPAR, entidade representativa dos piscicultores, na condição de substituto processual junto ao INPI, responsável pelo depósito do pedido de registro da IG e pela sua gestão, fará a operacionalização do cumprimento das regras e requisitos obrigatórios do presente CET, pelos piscicultores, na obtenção do reconhecimento da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e sob o acompanhamento, supervisão e auditoria do Conselho Regulador.

A adesão ao uso da Indicação de Procedência é de “caráter voluntário” pelos piscicultores localizados na área geográfica delimitada.

1.1 Produtor (a)

- a) Ter a produção de pescado localizada dentro dos limites territoriais da área de abrangência da Indicação de Procedência Vale do Jamari.
- b) Cultivar peixes da espécie *Colossoma macropomum* – Tambaqui. Espécie oficial da Indicação de Procedência Vale do Jamari.
- c) Adquirir alevinos somente de fornecedores credenciados pela ACRIPAR.
- d) Cumprir com as boas práticas de produção e transporte, indicadas no documento “Manual de Produção do Tambaqui do Vale do Jamari” anexo 4.1 deste CET.
- e) Cadastrar-se no sistema de gerenciamento da Indicação de Procedência Vale do Jamari, da ACRIPAR ou de uma Certificadora de Terceira Parte, autorizada pela entidade.
- f) Assinar termo de compromisso junto a ACRIPAR, se comprometendo a cumprir as regras estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência Vale do Jamari.
- g) Comunicar a ACRIPAR, com antecedência de até 3 (três) dias, a solicitação de técnico credenciado para o acompanhamento das despescas dos lotes que desejar obter o reconhecimento da Indicação de Procedência Vale do Jamari.
- h) Prestar as informações necessárias a ACRIPAR para permitir a rastreabilidade dos lotes com reconhecimento da Indicação de Procedência Vale do Jamari.

1.2 Propriedade

- a) Possuir registro da propriedade no Cadastro Ambiental Rural – CAR.
- b) Possuir outorga do uso da água.
- c) Possuir licenciamento ambiental de acordo com as normas exigidas pelas legislações pertinentes:

- Piscicultores com 5 hectares acima de lâmina d'água: licença de operação - LO, relatório de monitoramento ambiental.
 - Piscicultores com até 5 hectares: licença única SEDAM, de atividade de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental.
 - Licença de aquicultura do Ministério da Agricultura.
- d) Permitir a realização de monitoramento e auditoria de verificação das regras do Caderno de Especificações Técnicas, pela ACRIPAR.

1.3 Produto “in natura” fresco

- a) Realizar verificação por amostragem dos lotes despescados, do cumprimento obrigatório da aplicação do jejum pré despesca de 48 a 72 horas, previstos no “Manual de Produção do Tambaqui do Vale do Jamari”.
- b) Realizar despesca de modo cuidadoso seguindo as recomendações do “Manual de Produção do Tambaqui do Vale do Jamari” para evitar a morte de peixes por asfixia, mantendo os vivos até a imersão em gelo para a insensibilização térmica.
- c) Realizar nas despescas, obrigatoriamente a imersão dos peixes em caixa com gelo na proporção de 0,5 a 1 kg de gelo para cada quilo de peixe e pequena quantidade de água, causando insensibilização térmica que garanta a preservação de sua qualidade.
- d) Realizar em lotes que tenham destinação de comercialização “in natura”, a verificação por amostragem dos lotes despescados de ocorrências de peixes com má formação e não presença de parasitas, *perulerna gamitanea*, *acantocéfalo*.
- e) Realizar verificação por amostragem dos lotes despescados, da não incidência de peixes cuja carne apresente sabor com gosto de barro, conhecido como “off flavor”.
- f) Realizar amostragem de padrão de gordura, cujo teor de gordura nas vísceras deverá ser de 5% a 8%.
- g) As despescas deverão ser acompanhados por um técnico da ACRIPAR, ou por ela credenciado, para que constatando o cumprimento dos requisitos do “Manual de Produção do Tambaqui do Vale do Jamari” e deste Caderno de Especificações Técnicas - CET, emita laudo de cumprimento de conformidades, que acompanhará o documento fiscal do lote comercializado. A emissão do laudo é realizada na plataforma de gestão da Indicação de Procedência da ACRIPAR, acessado pelo técnico credenciado.

*OBS: Os indicadores das amostragens obrigatórias, são definidos tecnicamente pela ACRIPAR.

1.4 Produto processado

- a) Ser originado de peixes produzidos e despescados em cumprimento a todos os requisitos do produto “in natura”, estabelecidos neste Caderno de Especificações

Técnicas - CET.

- b) Ser processado em estabelecimentos credenciados pela ACRIPAR, sendo empresas:
 - Devidamente registradas no Sistema de Inspeção, federal SIF, ou estadual SIE e ou municipal SIM.
 - Apresentem sistema de rastreabilidade interna do produto com o reconhecimento da Indicação de Procedência Vale do Jamari.
- c) Estampar nas embalagens dos produtos processados, o signo distintivo da Indicação de Procedência Vale do Jamari, conforme manual de identidade visual e aplicação do signo distintivo.

1.4.1 Produto processado Fresco Eviscerado

O tambaqui fresco eviscerado, é inspecionado com relação a suas características sensoriais, verificada a temperatura que deve ser $\leq 5^{\circ}\text{C}$ e liberado para a evisceração que deverá obedecer os seguintes processos:

- a) **Descamação:** Se o produto for descamado os peixes são colocados na descamadeira automática que realiza a retirada das escamas, o produto descamado passa por um refile manual retirando escamas que fiquem no produto.
- b) **Evisceração:** A evisceração é feita com faca, por um corte longitudinal da barriga do peixe e retirada manual das vísceras. Atenção especial é dada para não rasgar as vísceras que contaminam o produto com conteúdo intestinal ou bile.
- c) **Toalete:** É realizado com auxílio de utensílio de inox apropriado para a retirada de todos os resíduos, gordura, sangue internos.
- d) **Lavagem:** Os peixes são lavados com água clorada e direcionados para a pesagem.
- e) **Pesagem:** O pescado é pesado colocado em caixas plásticas com gelo.
- f) **Adição de gelo no peixe eviscerado:** O gelo é adicionado manualmente no pescado fresco na quantidade suficiente para cobrir o produto por completo, sendo no mínimo 1 kg de gelo para 1 kg de pescado.

1.4.2 Produto processado Congelado

No ato da expedição, são verificadas as condições higiênicas do transporte, teste de frio do equipamento de refrigeração do caminhão, presença de estrado no piso do baú frigorífico, odor residual de produtos químicos no interior do baú frigorífico, condições de frio do produto verificada a temperatura que deve ser $\leq -18^{\circ}\text{C}$ e dados do produto, que deverá obedecer os seguintes processos:

- a) **Descamação automática:** Se o produto for descamado os peixes são colocados na descamadeira automática que realiza a retirada das escamas, o produto descamado passa por um refile manual retirando escamas que fiquem no

- produto.
- b) **Evisceração:** A mesa de evisceração é dotada de pontos de água clorada. Realizada com o auxílio de faca promovendo corte longitudinal do ventre do peixe e retirada manual das vísceras, tomando-se o cuidado para não as romper e contaminar o produto.
 - c) **Bandiação:** Com auxílio da faca realiza-se um corte longitudinal entre musculo e coluna vertebral obtendo assim dois pedaços (banda).
 - d) **Toalete 01:** É realizado a primeira limpeza do pedaço para a retirada de nadadeiras, excesso de sangue e gorduras.
 - e) **Toalete 02:** É realizado para a retirada de todos os resíduos, gordura, sangue e escamas.
 - f) **Filetagem:** É a etapa onde retira-se os espinhos dos filés com auxílio de faca, onde geram os recortes que vão para o CMS
 - g) **Inspeção do filé:** Etapa de inspeção visual e por palpação do filé, visando identificar possíveis espinhos e parasitas.
 - h) **Estocagem do recorte:** O recorte é colocado em caixa plástica até atingir o volume, em seguida é coberto com um plástico e adicionado gelo na superfície até ser enviado a despoldadeira (máquina utilizada para obtenção do CMS).
 - i) **Despoldagem:** Os recortes do filé são inseridos na máquina que possui um conjunto de peças que realizam a separação mecânica entre a carne e espinhos a partir da matéria-prima não processada. As Lâminas têm a função de expelir através de seus sulcos a carne mecanicamente separada.
 - j) **Inspeção do CMS:** À medida que o CMS sai da máquina ocorre uma inspeção por amostragem, para identificar possíveis resíduos de espinhos maiores que 7 mm.
 - k) **Corte:** Nesta etapa é realizada a divisão manual do pescado em cortes menores do pedaço, conforme pedido. Poderá ser utilizada uma serra fita para corte de postas.
 - l) **Acondicionamento em bandejas:** Após o corte, os mesmos são colocados em bandejas de inox para serem congelados.
 - m) **Congelamento:** As bandejas são colocadas em carrinhos e levadas ao túnel de congelamento na temperatura de $\leq -20^{\circ}\text{C}$, até atingir a temperatura de $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
 - n) **Glaciamento:** O processo de cobrir o produto com uma película de gelo, que pode ter diferentes espessuras, não excedendo o percentual de 12%.
 - o) **Embalagem primária:** Os colaboradores manualmente pegam o pescado

congelado em cortes e colocam dentro da embalagem primária conforme o peso desejado.

- p) **Pesagem/selagem:** Após a embalagem o pescado é pesado e selado.
- q) **Embalagem secundária:** Os colaboradores manualmente pegam as embalagens primárias e colocam dentro da caixa de papelão ou sacos rafia com peso desejado.
- r) **Pesagem:** Após a embalagem secundária, o produto é pesado e as caixas são fechadas com máquina arqueadora ou os sacos rafia são costurados.
- s) **Estocagem:** As embalagens secundárias são acondicionadas em câmara de estocagem a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ até o momento da expedição.

Tipos de produtos elaborados, de acordo com a Instrução Normativa nº21 de 31 de maio de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Anexo 4.3

- Peixe fresco inteiro
- Peixe fresco eviscerado
- Peixe congelado eviscerado - tambaqui
- Peixe congelado – pedaço de tambaqui
- Peixe congelado – ventrecha de tambaqui
- Peixe congelado - filé em pedaços de tambaqui
- Peixe congelado – costela de tambaqui
- Peixe congelado – filé de tambaqui
- Peixe congelado – pedaços de tambaqui
- Peixe congelado – postas de tambaqui
- Peixe congelado - carne mecanicamente separada de peixe – tambaqui (cms)

2- Estruturas de Controle

A ACRIPAR poderá estabelecer parcerias e acordos de cooperação técnica, com entidades públicas e ou privadas como certificadoras de terceira parte, como estruturas de apoio, com o objetivo de garantir a confiança ao cumprimento, aplicação e controle das normas deste CET - Caderno de Especificações Técnicas.

Fazem parte da estrutura de controle e respectivas responsabilidades:

2.1 Associação ACRIPAR

- a) Gestão administrativa, financeira, operacional e jurídica da Indicação de Procedência Vale do Jamari.
- b) Desenvolver e manter banco de dados gerais de informação dos processos de enquadramento, dos lotes certificados com a Indicação de Procedência Vale do Jamari, para controle, auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização dos produtos.

- c) Elaborar os formulários de auditorias do produto “In Natura” item 1.3 e do produto “Processado” item 1.4 e realizar os controles de monitoramento e auditorias dos produtos com a Indicação de Procedência Vale do Jamari.
- d) Credenciar os fornecedores de alevinos indicados para a produção dos lotes com reconhecimento de Indicação de Procedência Vale do Jamari, assegurando o cumprimento dos requisitos de sanidade exigidos pela agência pública de sanidade animal.
- e) Credenciar os técnicos responsáveis pelo acompanhamento da despesa dos lotes com reconhecimento de Indicação de Procedência Vale do Jamari, e responsáveis pela emissão do laudo de conformidade e cumprimento dos requisitos previstos neste CET.
- f) Credenciar estabelecimentos autorizados a processar o produto comercializado com reconhecimento de Indicação de Procedência Vale do Jamari.
- g) Zelar pelo uso correto do signo distintivo da Indicação de Procedência Vale do Jamari, conforme regras do manual de identidade visual e a aplicação do signo distintivo. Anexo 4.2
- h) Criar “*website*” da Indicação de Procedência Vale do Jamari, para proporcionar maior transparência e credibilidade às informações.
- i) Estabelecer convênios com organizações, entidades e empresas parceiras.
- j) Credenciar, laboratórios, auditorias e prestadores de serviços.
- k) Cumprir com as determinações do Conselho Regulador.

2.2 Conselho Regulador da Indicação de Procedência Vale do Jamari – ACRIPAR

Para efeitos de regulamentar, auditar, ajustar, avaliar, recomendar, aplicar sanções, penalidades previstas e alterar os normativos deste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência Vale do Jamari, estabelece-se o Conselho Regulador da Indicação Geográfica Vale do Jamari, que:

- a) Será composto por 6 (seis) membros efetivos, sendo um cargo ocupado pelo Diretor Presidente, outro pelo Vice-Diretor Presidente da ACRIPAR, e por 04(quatro) outros membros indicados pela Diretoria Executiva da ACRIPAR e referendados em Assembleia Geral, com mandato por tempo indeterminado, podendo ser ou não associados;
- b) Para indicação dos membros deverão ser observados critérios de competência técnica e administrativa, para deliberar sobre questões relativas a boa gestão, transparência, ética e imparcialidade, na aplicação das regras e regulamentos estabelecidos na indicação geográfica;

- c) O membro do conselho Regulador, poderá solicitar seu desligamento, mediante comunicação por ofício ou meio eletrônico, dirigido a Diretoria Executiva da ACRIPAR, que nesse caso deverá proceder uma nova Indicação, para suprimimento do cargo;
- d) O Conselho Regulador será coordenado pelo Diretor Presidente do ACRIPAR, devendo se reunir sempre a cada 120 (cento e vinte) dias ou sempre que necessário, por convocação de antecedência mínima de 15 (quinze) dias, para deliberações pertinentes após análises dos relatórios das aplicações das regras e auditorias estabelecidas neste CET e encaminhadas pelas estruturas de controle através da ACRIPAR.

Ao Conselho Regulador, compete:

- e) Deliberar sobre aplicação Caderno de Especificações Técnicas - CET e da aplicação do Manual da representação gráfica ou figurativa da IP Vale do Jamari;
- f) Fazer o acompanhamento e monitoramento das operações da estrutura de controle e auditorias estabelecidas neste CET, de forma a garantir o rigor e a credibilidade de seu funcionamento;
- g) Aplicar, quando for o caso, as penalidades e sanções previstas neste Caderno de Especificações Técnicas-CET;
- h) Analisar propostas e ou propor alterações no Caderno de Especificações Técnicas – CET de modo a proporcionar melhor e maior eficiência no cumprimento das regras, controles e auditorias.

2.3 Dos técnicos credenciados pela ACRIPAR

- a) Efetuar credenciamento junto à ACRIPAR.
- b) Possuir certificação técnica ou de graduação em engenharia de pesca, zootecnia, agronomia ou medicina veterinária, validado pelo devido órgão regulador.
- c) Acompanhar a despesca dos lotes que pretendem obter o reconhecimento de Indicação de Procedência Vale do Jamari, e emitir o laudo de conformidade e cumprimento dos requisitos do Caderno de Especificações Técnicas.

2.4 Fornecedores de Alevinos

- a) Efetuar credenciamento junto à ACRIPAR.
- b) Possuir licenciamento ambiental de acordo com as normas exigidas pelas legislações vigentes e cumprindo com os requisitos de sanidade exigidos.

- c) Garantir a qualidade e a rastreabilidade dos alevinos.
- d) Assinar termo de cooperação junto à ACRIPAR, quando se tratar de criatórios de instituições públicas e demais institutos e universidades atuantes no ensino pesquisa e extensão.

2.5 Estabelecimento de Processamento

- a) Efetuar credenciamento junto à ACRIPAR.
- b) Possuir registro em Sistemas de Inspeção, federal SIF, ou estadual SIE e ou municipal SIM.
- c) Estar devidamente regularizada nos órgãos municipais, estaduais e federais.
- d) Identificar as embalagens do produto, com o selo de Indicação de Procedência Vale do Jamari, conforme manual de aplicação da marca figurativa de IG.
- e) Cadastrar-se no sistema de gerenciamento da Indicação de Procedência Vale do Jamari, da ACRIPAR ou de uma Certificadora de Terceira Parte, autorizada pela entidade.
- f) Assinar termo de compromisso junto a ACRIPAR, se comprometendo a cumprir as regras estabelecidas no Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência Vale do Jamari.
- g) Manter sistema de controle de rastreabilidade dos produtos com reconhecimento da Indicação de Procedência Vale do Jamari.

2.6 Auditorias

A ACRIPAR, poderá firmar convênios com instituições públicas para realização de auditorias específicas e ou contratar uma certificadora de terceira parte, credenciada pelo INMETRO para realização das auditorias.

3 - Infrações e Penalidades

O Conselho Regulador deverá avaliar a gravidade das infrações e, se comprovadas, aplicar as devidas penalidades, conforme descrito abaixo:

Infrações:

- a) Uso não autorizado e indevido da referência ou signo distintivo e representativo da Indicação de Procedência Vale do Jamari;
- b) Uso incorreto signo distintivo e representativo conforme definido no manual de identidade visual e a aplicação do signo distintivo da Indicação de Procedência Vale do Jamari;

- c) Descumprimento de legislações ambientais, trabalhistas e sanitárias, que impliquem em possíveis danos à imagem e reputação da Indicação de Procedência Vale do Jamari.

Penalidades: a quaisquer das infrações descritas acima, podem ser aplicadas, pela ordem:

1. Advertência por escrito, com definição de prazo para regularização;
2. Suspensão do uso da Indicação de Procedência Vale do Jamari, por período determinado conforme o caso e sua respectiva gravidade;
3. Em casos de fraude poderá ocorrer responsabilidade civil e criminal.

Sempre caberá o direito de defesa por parte do infrator, que deverá apresentar sua defesa por escrito e protocolado na ACRIPAR, dentro de 5 (cinco) dias úteis após o recebimento da notificação da inconformidade ou infração. Caberá ao Conselho Regulador analisá-lo em 15 (quinze) dias úteis.

Casos omissos e não previstos, serão submetidos ao Conselho Regulador e este a diretoria da ACRIPAR, que avaliando o caso poderá a seu critério, levar a apreciação da Assembleia Geral.

4- ANEXOS

- 4.1 Manual de Produção do Tambaqui do Vale do Jamari - Boas Práticas
- 4.2 Manual de identidade visual e aplicação do signo distintivo
- 4.3 Instrução Normativa nº21 de 31 de maio de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento