

## **Caderno de Especificações Técnicas**

Indicação de Procedência

### **Palmito Pupunha do Vale do Ribeira**

**PALMITO PUPUNHA  
DO VALE DO RIBEIRA**



**INDICAÇÃO DE  
PROCEDÊNCIA**



## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA Indicação de Procedência - IP

### CAPÍTULO 1 - Do Objetivo –

**Artigo 1.** O presente Caderno de Especificações Técnicas (CET), doravante denominado CET, estabelece o regime aplicável à produção, controle e defesa IP Palmito Pupunha do Vale do Ribeira.

**Artigo 2.** Este CET baseia-se em características da produção do Palmito Pupunha produzido no Vale do Ribeira, e constitui um conjunto de regras, normas e requisitos que devem ser cumpridos pelos produtores e agroindústrias envolvidos na produção de palmito pupunha, estabelecidos dentro da área geográfica delimitada, e que satisfaçam o disposto no presente documento, assim como à legislação vigente, como forma a apresentar padrões de produto e respectivo sistema de controle e rastreabilidade para garantir a Indicação de Procedência.

**Artigo 3.** Aos 28 dias do mês de março de 2025, fora aprovado este Caderno de Especificações Técnicas (CET) por meio da ATA de reunião da Associação dos Produtores de Pupunha do Vale do Ribeira (APUVALE).

### CAPÍTULO 2 - Da Delimitação da Área -

**Artigo 4.** A área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Palmito Pupunha do Vale do Ribeira compreende a região do Vale do Ribeira, localizada no estado de São Paulo, considerando os municípios produtores de palmito pupunha. Neste sentido, a área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Palmito Pupunha do Vale do Ribeira abrange, conforme Figura 1, os municípios de Barra do Turvo, Cajati, Cananeia, Eldorado, Iguape, Ilha Comprida, Iporanga, Itariri, Jacupiranga, Jiquiá, Miracatu, Parquera-Açu, Pedro de Toledo, Registro, Ribeira, Sete Barras e Tapiraí.

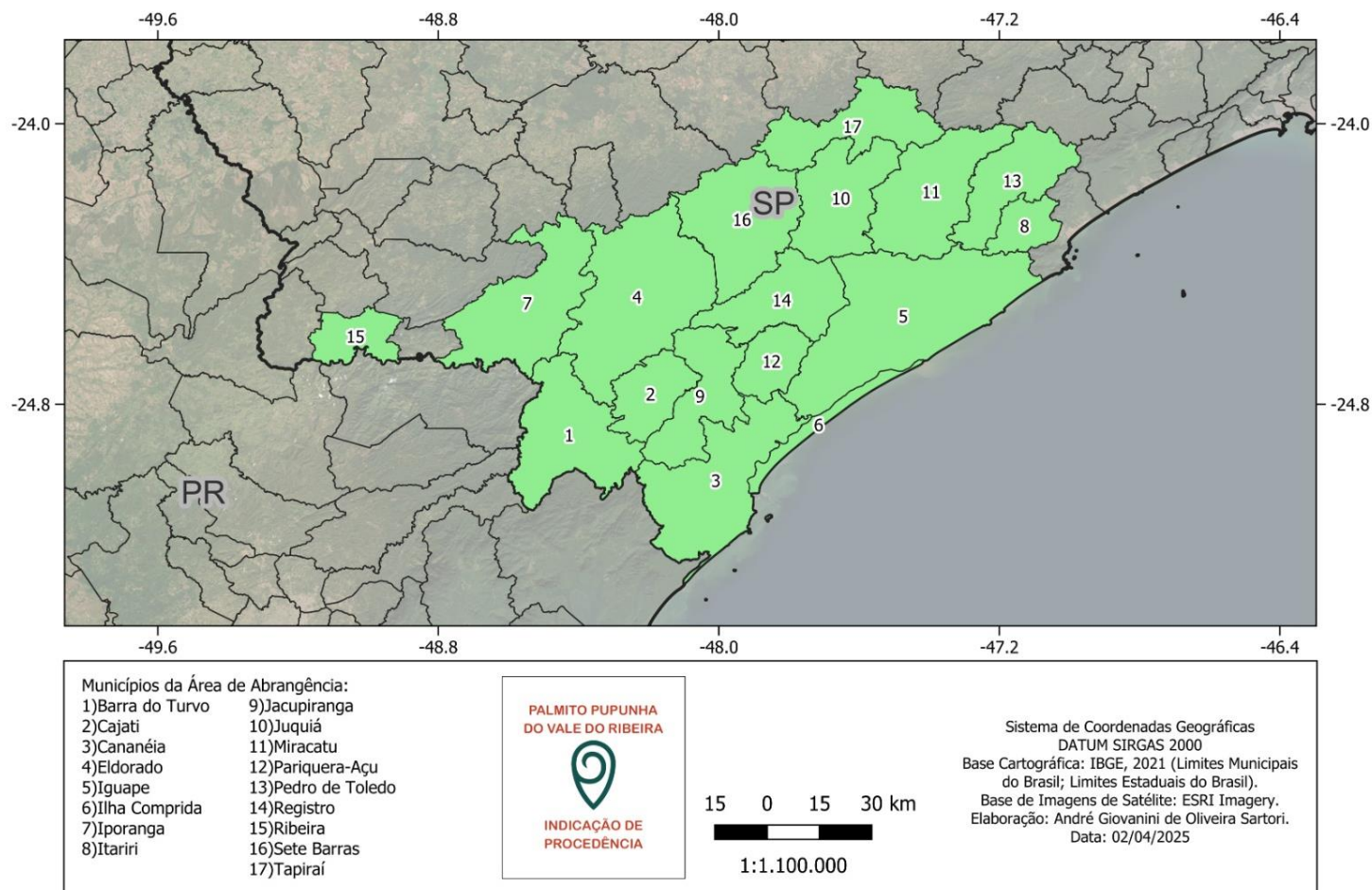
Figura 1: Área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Palmito Pupunha do Vale do Ribeira



## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA

Indicação de Procedência - IP

Figura 1: Área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Palmito Pupunha do Vale do Ribeira



APUVALE | ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA  
R. Haguemu Matsuzawa, 875 – Registro - SP (dentro do Sindicato Rural) | [www.apuvale.com.br](http://www.apuvale.com.br)



## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA Indicação de Procedência - IP

### CAPÍTULO 3 - Do Produto –

#### Seção 1.01 Da descrição do produto

**Artigo 5.** O nome geográfico é definido como Palmito Pupunha do Vale do Ribeira.

**Artigo 6.** A modalidade de Indicação Geográfica é a Indicação de Procedência.

**Artigo 7.** O produto da Indicação de Procedência do Palmito Pupunha do Vale do Ribeira é o palmito pupunha da espécie *Bactris gasipaes*, podendo estar nas condições: haste, minimamente processado ou processado.

#### Seção 1.02 Da caracterização do produto

**Artigo 8.** O palmito pupunha em haste contem as seguintes características:

- I. parte do estipe da pupunheira que é colhida da touceira e destinada ao processamento e consumo;
- II. o diâmetro da base da haste deve ser superior a 7 cm já incluindo a bainha protetora. A parte macia desta base deve ser protegida por no mínimo uma bainha (casca);
- III. o comprimento da haste pode variar de 0,80 a 1,20m dependendo da qualidade e do comprimento do palmito que ela contém; e
- IV. a haste deve ser colhida/cortada com adicional de 10 a 20 cm de estipe, além da parte comestível, em cada uma das duas extremidades.

**Artigo 9.** O palmito pupunha minimamente processado apresenta-se a partir da parte comestível da pupunheira, das quais tenham sido removidas as partes fibrosas através de descascamento e corte, devidamente higienizados, porcionados e embalados sem intervenções de tratamento térmico, e tampouco adição de outros insumos como sal, ácido etc.

**Artigo 10.** O palmito pupunha minimamente processado é palmito pupunha oferecido em sua forma mais natural, devendo apresentar algumas características conforme abaixo:

- I. cor característica, variando do branco a branco ligeiramente creme;
- II. sabor característico, podendo ser normal ou adocicado;



## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA

### Indicação de Procedência - IP

- III. textura característica, devendo ceder a menor pressão de corte sem se desfazer e estando livre da presença de fibras grossas, que não permitam o corte e dificultem a deglutição;
- IV. uniformidade característica; e

**Artigo 11.** O palmito pupunha minimamente processado, deve ser mantido sob refrigeração durante todo o processo, desde o processamento em ambiente climatizado, até o transporte em veículos refrigerados, passando ainda pela armazenagem em câmaras frias, pois sua preservação dá-se através da cadeia de frio.

**Artigo 12.** As variedades apresentadas do palmito pupunha processado (em conserva) partem da preparação a partir da parte comestível de palmeiras sadias de espécies próprias para consumo humano; das quais tenham sido removidas as partes fibrosas através de descascamento e corte, imerso em líquido de cobertura apropriado ao produto, processado por meio de acidificação e pasteurização pelo calor, e embalado hermeticamente, garantindo a esterilidade do produto sob condições normais de armazenamento, distribuição e comercialização, conforme Resolução ANVISA Nº 362, de 29 de Julho de 1999, Resolução ANVISA Nº 726/2022, em atendimento a legislação vigente e especificações deste regulamento.

**Artigo 13.** O palmito pupunha em conserva deve atender ao limite mínimo de pH de 3,9 e máximo de 4,4 e apresentar algumas características conforme abaixo:

- I. cor característica, variando do branco a branco ligeiramente creme;
- II. sabor característico, podendo ser normal ou adocicado;
- III. textura característica, devendo ceder a menor pressão de corte sem se desfazer e estando livre da presença de fibras grossas, que não permitam o corte e dificultem a deglutição;
- IV. uniformidade característica; e
- V. acondicionamento em embalagens plásticas, metálicas ou vidros com lacre (quando exigido), hermeticamente fechadas, de modo a garantir a proteção do produto contra contaminações físicas, químicas e microbiológicas, não devendo o material empregado interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade e na segurança do consumidor; ou ainda, outras embalagens desde que em conformidade com a legislação vigente e aprovadas pelo Conselho Regulador;

**Artigo 14.** Os formatos de apresentação do palmito pupunha em conserva podem ser: tolete, rodela, estipe da palmeira, picado, bandas de pedaços, espaguete, arroz, lasanha ou outras possíveis variações, desde que assegurado o cumprimento dos demais requisitos da legislação vigente e atendimento a este regulamento.



## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA Indicação de Procedência - IP

**Artigo 15.** Ao palmito pupunha em conserva, é permitida a adição dos seguintes ingredientes: sal; ácido cítrico, água e glutamato monossódico (opcional).

### CAPÍTULO 4 - Da Produção –

#### **Seção 1.01 Do sistema de produção**

**Artigo 16.** Sistema de produção do palmito pupunha a ser adotado pelos produtores na área da Indicação de Procedência Palmito Pupunha do Vale do Ribeira, deverá seguir o sistema utilizado tradicionalmente nesta região. Assim, devem ser atendidas as orientações descritas neste regulamento, bem como, atender as normas vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a qualquer tempo.

#### **Seção 1.02 Da produção de palmito pupunha em haste**

**Artigo 17.** A descrição do processo de produção agrícola do palmito pupunha em haste, ocorre conforme itens a seguir:

##### **I. MATERIAL PROPAGATIVO**

###### **a) Sementes e Mudas**

- Utilizar material de propagação conforme legislação vigente;
- O produtor pode produzir suas próprias mudas, desde que as sementes tenham origem na sua própria lavoura ou adquiridas de produtores de sementes devidamente registrados no Sistema RENASEM;
- As mudas, se adquiridas de terceiros, estes devem estar devidamente registrados no RENASEM;
- Os documentos fiscais que comprovam a aquisição de sementes e mudas devem ser acompanhados do respectivo Termo de Conformidade, conforme determina a legislação vigente;
- As exigências acima não se aplicam àqueles produtores que já possuíam a lavoura implantada na época do seu ingresso/credenciamento nesta IG.

##### **II. IMPLANTAÇÃO DA LAVOURA**

###### **a) Localização**

- Plantar em regiões classificadas como Preferenciais e Toleradas à cultura, em zoneamentos agroclimáticos oficiais, considerando a delimitação geográfica da IP;
- Evitar condições restritivas ao desenvolvimento da pupunheira, tais como geadas, solos encharcados e sujeitos a inundações por períodos superiores a 3 dias;

APUVALE | ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA

R. Haguemu Matsuzawa, 875 – Registro - SP (dentro do Sindicato Rural) | [www.apuvale.com.br](http://www.apuvale.com.br)

**b) Sistema de plantio**

- Atender as recomendações dos órgãos oficiais de pesquisa sobre arranjos espaciais e densidade de plantio para a cultura e a sua compatibilidade com requisitos de controle de pragas, produtividade e qualidade do produto;
- Em encostas, adotar práticas de conservação do solo em função da declividade;

**III. CORREÇÃO DO SOLO E NUTRIÇÃO DAS PLANTAS**

- Realizar coleta e análises químicas de solo e folha no mínimo a cada 12 (doze) meses, à profundidade de 0-20 cm, no mínimo, para quantificação dos corretivos de acidez e de fertilizantes para as adubações de plantio, formação de produção;
- Coletar amostras foliares para análise da composição de nutrientes em pupunheiras da seguinte forma: - Amostragem em cada talhão 20 plantas com altura superior a 1,6 m (do solo até a inserção da folha mais nova), durante a fase de maior desenvolvimento vegetativo (novembro a março para as condições do Vale do Ribeira). Retirar três pares de folíolos da parte mediana da folha +2 (segunda folha mais nova com limbo totalmente expandido) de cada planta amostrada;
- As recomendações de calagem e adubação devem ser baseadas a partir dos resultados da análise de solo, de folhas, do estágio da cultura e de metas de produtividade. Sugere-se o livro a utilização das recomendações disponíveis na publicação “Palmito pupunha do plantio à colheita” / Danilo Eduardo Rozane, Claudio de Andrade e Silva, Márcio Franchetti - UNESP/Câmpus Experimental de Registro, 2017, podendo também ser utilizado o *software* disponibilizado gratuitamente pela UNESP por meio do link: <http://www.registro.unesp.br/sites/cnd>;
- Adotar técnicas e produtos que minimizem perdas por lixiviação, volatilização, erosão e outras;
- Recomenda-se realizar o fornecimento de nutrientes para as plantas, preferencialmente via solo;
- O adubo fosfatado poderá ser aplicado em dose única. Os demais fertilizantes deverão ser igualmente parcelados entre as touceiras, a partir do início da estação chuvosa (fase de maior desenvolvimento vegetativo), entre seis e oito aplicações, e distribuído em faixas de 40 a 50 cm de largura, em ambos os lados da linha de plantio, a cerca de 20 a 30 cm da touceira. Em solos arenosos o parcelamento pode ser ampliado;
- Distribuir o calcário em área total, uniformemente sobre toda a superfície da lavoura;
- A adubação poderá ser fornecida, parcialmente, por adubos orgânicos, quando estes forem de origem animal, desde que estejam curtidos;
- O cultivo de plantas leguminosas nas entrelinhas de plantio é recomendado, principalmente no primeiro e segundo ano pós-implantação da cultura.



#### **IV. MANEJO E CONSERVAÇÃO DO SOLO E ÁGUA**

##### **a) Manejo da cobertura do solo**

- Utilizar práticas conservacionistas para evitar processo de erosão e manter a conservação do solo;
- Dispor as linhas de plantio e as estradas em sentido transversal à maior declividade do terreno;
- Em encostas, dispor os restos culturais nas entrelinhas, em faixas, cortando o escoamento das águas;
- Recomenda-se manter ou introduzir plantas para cobertura do solo, que não sejam agressivas nem hospedeiras de pragas e que tenham hábito rasteiro ou porte baixo;
- Realizar a drenagem quando necessário e utilizar de técnicas que favoreçam a boa permeabilidade de água no solo;
- Evitar o trânsito frequente de máquinas na entrelinha da lavoura com o objetivo de não compactar o solo, especialmente nos períodos de chuvas.
- O produtor, ou pessoa por ele designada, que fizer aplicação de defensivos agrícolas, deve estar habilitado por órgão oficial.

##### **b) Controle de plantas invasoras**

- Realizar o controle de plantas invasoras sempre que estas implicarem em redução de produtividade da pupunheira.
- Minimizar uso de herbicidas no ciclo agrícola para evitar resíduos e garantir a biodiversidade.
- Dar preferência pelo controle cultural, mecânico e somente usar herbicidas quando os demais não forem suficientes.
- Quando usar herbicidas, fazer somente com produtos registrados para a cultura de acordo com as recomendações do Sistema AGROFIT do Ministério da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente.
- Não utilizar na lavoura já implantada, grades, rotativas, arados, cultivadores ou outro implemento agrícola que possa provocar ferimentos nas raízes da cultura, pois além de prejudicar a produtividade, essa prática pode favorecer a disseminação e incidência de patógenos causadores de doenças.
- Fazer o uso correto de Equipamento de Proteção Individual (EPI).
- Fazer a tríplex lavagem, conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização, encaminhar aos centros de reciclagem.
- Armazenar os produtos em local adequado, conforme manuais de treinamento e legislação vigente.

#### **V. MANEJO DA TOUCEIRA**

##### **a) Desfolha e Limpeza**

- Realizar ao menos uma vez por ano a retirada de folhas secas ainda presas ao estipe, e também a retirada de folhas secas e cepas em decomposição do meio da touceira;



## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA

### Indicação de Procedência - IP

- Afastar os restos culturais da base da touceira para estimular e facilitar a emissão de novos perfilhos;
- O desbaste de perfilhos pode ser realizado para eliminação daqueles que brotam muito acima da superfície do solo (perfilhos aéreos);
- Caso ocorra acima de 10 perfilhos na touceira e isto seja impeditivo para que eles se desenvolvam com qualidade, realizar o desbaste daqueles menos vigorosos procurando deixar perfilhos que estejam nos mais diversos estágios de crescimento, com o propósito de possibilitar colheitas mais frequentes.

#### **VI. MONITORAMENTO E CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS**

- Realizar o monitoramento de brocas e outras pragas dentro da lavoura, com atenção principal às áreas de bordadura e mais sombreadas. Consultar profissional habilitado caso suspeite de nível de dano econômico e necessidade de controle;
- Realizar a limpeza das touceiras no mínimo uma vez ao ano;
- Utilizar as técnicas de controle preconizadas no Manejo Integrado de Pragas (MIP);
- Priorizar o uso de métodos naturais, biológicos e biotecnológicos;
- Monitorar e registrar periodicamente a incidência de pragas e doenças;
- Caso exista necessidade de controle químico, fazer sob orientação de profissional habilitado, fazendo uso de produtos registrados para a cultura e respeitando os respectivos períodos de carência;
- Fazer o uso correto de Equipamento de Proteção Individual (EPI);
- Fazer a tríplex lavagem, conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização, encaminhar aos centros de reciclagem;
- Armazenar os produtos em local adequado, conforme manuais de treinamento e legislação vigente.

#### **VII. COLHEITA E PÓS-COLHEITA**

- Recomenda-se a realização de colheitas frequentes na lavoura, não ultrapassando o período máximo de 90 dias entre elas, adotando como critério, o tamanho dos perfilhos, altura e diâmetro;
- Colher as hastes dos perfilhos que tenham no mínimo 1,60 metro de altura, medido do chão até inserção da folha flecha com última folha aberta;
- O comprimento da haste colhida pode variar de 0,80 a 1,20m dependendo da qualidade e do comprimento do palmito que ela contém;
- A haste deve ser colhida/cortada com adicional de 10 a 20 cm de estipe em cada uma das duas extremidades, e deve também permanecer com no mínimo uma bainha envolvendo a parte macia de sua base. Tudo isto para proteger a parte comestível, e assim deve permanecer até a recepção para descasque na indústria;
- A haste colhida, deve ter diâmetro mínimo de 7 cm em sua base, já considerando no mínimo uma bainha protetora;

## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA

### Indicação de Procedência - IP

- f) A haste, assim que colhida, deve ser colocada sobre folhas ou levada diretamente para o local de carregamento, sempre procurando evitar o contato direto com o solo. Elas podem ser depositadas sobre as folhas da própria palmeira colhida, bancada, carroceria etc.;
- g) Evitar deixar as hastes colhidas expostas ao sol;
- h) O carregamento pode ser feito em caminhão aberto ou fechado, sem necessidade de refrigeração, podendo ser a granel ou em contentores, gaiolas ou pallets. É feito usualmente pela agroindústria;
- i) As hastes de determinada lavoura compõem um lote, que deverá ser identificado na carga, mantendo a sua individualidade até local de processamento, embalagem e identificação no rótulo do produto, valendo de todos os cuidados necessários a fim de manter sua rastreabilidade, até o consumidor final;
- j) O tempo entre colheita e processamento deve ser no máximo D+1 para palmito pupunha minimamente processado e D+2 para palmito processado em conserva

### **Seção 1.03 Da produção de palmito pupunha minimamente processado**

**Artigo 18.** Após a colheita, o processamento do palmito pupunha minimamente processado ocorre conforme as seguintes etapas:

#### **I. Transporte das hastes (estipes) de palmito pupunha para a indústria:**

- a) o transporte das hastes de palmito para a indústria pode ocorrer caminhão aberto ou fechado, sem necessidade de refrigeração, podendo ser a granel ou em contentores, gaiolas ou pallets em tempo hábil para o processamento.
- b) O tempo entre a colheita e o processamento deve ser de no máximo D+1.

#### **II. Recepção das hastes:**

- a) deve ocorrer em área específica para recepção. Entende-se por área específica a área coberta, ventilada, sombreada e com piso concretado.
- b) os palmitos provenientes do campo devem ser agrupados em lotes por procedência específica de local ou gleba, quantificados e anotados em formulário próprio, para acompanhamento e controle do processo, devendo constar as informações referentes:
  - Data da colheita;
  - Data de fabricação;
  - Procedência (produtor e propriedade); e
  - Quantidade.
- c) durante o processamento, não se devem misturar lotes diferentes.

## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA

### Indicação de Procedência - IP

- III. **Área de Processamento:** a área de processamento dos palmitos minimamente processados deve respeitar todos os padrões legais de construção previstos em legislação para unidade de beneficiamento de palmitos, além de ser climatizada a uma temperatura máxima de 16°C e deste ambiente serem encaminhados diretamente para a área de armazenamento em câmara fria.
- IV. **Descascamento das hastes (limpeza parcial)**
- a) a limpeza parcial é feita ainda na área de recepção da agroindústria, isto é, fora do recinto de fabricação.
  - b) essa limpeza consiste na remoção das bainhas restantes deixadas para proteção do palmito durante o transporte e o armazenamento.
  - c) deve-se deixar apenas a última bainha como proteção final do tolete, a qual só será removida no interior da fábrica.
  - d) deve ser realizada em recipientes sanitizados (caixas plásticas, cubas em inox ou esteiras), não devendo mais haver contato com o piso.
  - e) a limpeza parcial deve ser feita por uma pessoa treinada, para evitar danos mecânicos ao produto
- V. **Limpeza final:** obrigatoriamente no ambiente de processamento, o palmito deve passar por lavagem por imersão em tanque, para retirada de sujeiras e resíduos (particulados), e um banho sanitizante em solução com hipoclorito ou outra substância devidamente aprovada pela Vigilância Sanitária, sendo posteriormente realizado o corte do palmito para separação da parte basal e nobre. O corte é feito a partir da base do palmito, utilizando-se um molde ou gabarito de aço inoxidável ou polipropileno, em forma de “L”, segmentado, de no máximo 9 cm cada tolete.
- Os cortes com maior fracionamento (espaguete, picado, arroz, etc) devem ser centrifugados antes de embalados.
- As demais partes do palmito – como as extremidades basal e apical – são usadas para outros cortes conforme definição do produto.
- VI. **Embalagem e pesagem:** os palmitos minimamente processados devem ser embalados em embalagens adequadas, podendo ser em bandejas, sacos plásticos ou outros materiais devidamente previstos em demais legislações e com origem controlada, ficando vedado o uso de embalagens reutilizadas. Todas as embalagens devem ser pesadas individualmente, respeitando-se os pesos especificados no rótulo, com variação permitida conforme previsto em legislação.
- As embalagens devem estar lacradas e perfeitamente protegidas ao final desta etapa.
- VII. **Rotulagem:** a rotulagem do palmito pupunha minimamente processado deve conter, obrigatoriamente: a declaração: o CNPJ do fabricante e do distribuidor ou importador; o número de registro no IBAMA; as informações necessárias



## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA Indicação de Procedência - IP

para conservação do produto pelo consumidor e o signo distintivo da Indicação de Procedência, apresentado no capítulo 8 deste CET.

- VIII. Armazenamento:** após embalado e devidamente rotulado e identificado, deve ser armazenado em câmara fria em temperatura entre 1º e 5º, em caixas plásticas próprias para este fim. A câmara fria deve ter no mínimo:
- a) Controle digital de temperatura;
  - b) Piso Impermeável e sem rachaduras e trincas;
  - c) Cantos inferiores da parede arredondados; e
  - d) Paletes plásticos ou estrados plásticos para que as caixas não fiquem em contato direto com o chão.
- IX. Transporte:** o transporte deve ser feito em veículos adequados, com sistema de refrigeração, isolamento térmico, controle digital de temperatura, e deve ser mantido em temperatura entre 1º e 5º, além de possuir estrado plástico devidamente instalado em todo o piso do baú.

### **Seção 1.04 Da produção de palmito pupunha processado**

**Artigo 19.** Após a colheita, o processamento do palmito pupunha em conserva ocorre conforme as seguintes etapas:

#### **a) Transporte das hastes (estipes) de palmito pupunha para a indústria**

O transporte das hastes de palmito para a indústria pode ocorrer caminhão aberto ou fechado, sem necessidade de refrigeração, podendo ser a granel ou em contentores, gaiolas ou pallets em tempo hábil para o processamento. Ressalta-se que o tempo entre a colheita e o processamento deve ser de no máximo D+2.

#### **b) Recepção das hastes**

Deve ocorrer em área específica para recepção. Entende-se por área específica a área coberta, ventilada, sombreada e com piso concretado. Os palmitos provenientes do campo devem ser agrupados em lotes por procedência específica de local ou gleba, quantificados e anotados em formulário próprio, para acompanhamento e controle do processo. Durante o processamento, não se devem misturar lotes diferentes.

- Data da colheita
- Data de fabricação.
- Procedência (produtor e propriedade)
- Quantidade

**Parágrafo Único:** É vedado o recebimento do palmito descascado e picado.

#### **c) Descascamento das hastes (limpeza parcial)**

APUVALE | ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA

R. Haguemu Matsuzawa, 875 – Registro - SP (dentro do Sindicato Rural) | [www.apuvale.com.br](http://www.apuvale.com.br)



## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA

### Indicação de Procedência - IP

A limpeza parcial é feita ainda na área de recepção da agroindústria, isto é, fora do recinto de fabricação. Essa limpeza consiste na remoção das bainhas restantes deixadas para proteção do palmito durante o transporte e o armazenamento. Deve-se deixar apenas a última bainha como proteção final do tolete, a qual só será removida no interior da fábrica.

Deve ser em recipientes sanitizados (caixas plásticas, cubas em inox ou esteiras), não devendo mais haver contato com o piso. A limpeza parcial deve ser feita por uma pessoa treinada, para evitar danos mecânicos ao produto.

#### **d) Limpeza final**

Obrigatoriamente no ambiente de processamento, o palmito deve passar por lavagem por imersão em tanque, para retirada de sujeiras e resíduos (particulados), sendo posteriormente realizado o corte do palmito para separação da parte basal e nobre. O corte é feito a partir da base do palmito, utilizando-se um molde ou gabarito de aço inoxidável ou polipropileno, em forma de “L”, segmentado, de no máximo 9 cm cada tolete.

Os toletes de palmito são classificados de acordo com seu diâmetro basal/quantidade em fino (até 2,5 cm), médio (de 2,6 cm a 3,0 cm) e grosso (acima de 3,1 cm). Os toletes com 9 cm de comprimento e diâmetro uniforme (pouco cônico – máximo 1,0 cm) são denominados “extras”.

As demais partes do palmito – como as extremidades basal e apical – são usadas para outros cortes conforme caracterização do produto, segundo seção 2.

#### **e) Envase do palmito no vidro**

Distribuição dos palmitos de maneira igual dentro dos vidros, de forma que fique padronizado e com boa apresentação, respeitando o peso a ser especificado no rótulo, com a variação permitida, conforme margem estabelecida pelo INMETRO. Os toletes envasados devem estar nos potes conforme as quantidades informadas a seguir:

- Os potes de até 360ml, devem conter entre 3 e 5 toletes;
- Os potes de 600ml, devem conter entre 5 e 10 toletes;
- Para potes de 830ml, conter entre 10 e 20 toletes; e
- Para potes de 3.250ml, conter entre 10 e 28 toletes.

#### **f) Preparação e adição da salmoura ácida**

A salmoura ácida constitui uma solução de cloreto de sódio e ácido cítrico, sendo facultado o uso de glutamato. Ela pode ser adicionada fria ou quente dentro dos potes, devendo ser colocada até a cobertura total do vidro/embalagem.

No preparo da salmoura ácida, é importante considerar a acidez inicial da matéria prima, que determina o pH final de uma conserva. Assim, no processamento do palmito em conserva, o preparo da salmoura ácida deve ser rigoroso, obrigatoriamente conforme curva de acidificação prevista na legislação. A correta acidez final da conserva, consiste em um pH entre 3,9 e 4,4, conforme definido neste CET.

É vedado o uso de qualquer metabisulfito em qualquer etapa do processamento.

APUVALE | ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA

R. Haguemu Matsuzawa, 875 – Registro - SP (dentro do Sindicato Rural) | [www.apuvale.com.br](http://www.apuvale.com.br)

## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA

### Indicação de Procedência - IP

A água da salmoura e dos tanques de espera, deve ser potável, sendo comprovado por meio de análises físico-química e microbiológica, realizadas mensalmente, ou apresentação de fatura de conta de água em nome da empresa habilitada ao fornecimento de água potável. O percentual máximo de sal na salmoura fica determinado em 3%.

#### g) Pesagem

Deve ser feita em todos os potes com variação permitida de 5% para mais ou 2% para menos para mais ou para menos, conforme margem estabelecida pelo INMETRO.

#### h) Fechamento dos potes

Os potes devem ser fechados com tampa metálica e com vedação total. Devem ser utilizadas exclusivamente tampas com litografia, conforme RESOLUÇÃO-RDC Nº 81, DE 14 DE ABRIL DE 2003, sendo vedada a tampografia.

#### i) Tratamento térmico

O tratamento térmico refere-se à pasteurização realizada por meio de banho-maria, como forma de diminuir a atividade microbiológica e formar vácuo no interior da embalagem, ou seja, eliminar o ar contido dentro dos tecidos vegetais.

#### j) Teste de vedação

A verificação da formação de vácuo no interior dos vidros, será realizada com o uso de vacuômetro, sendo considerado o vácuo mínimo conforme RDC 300 de 2004 (vide quadro abaixo).

TIPO DE EMBALAGEM	CAPACIDADE	VALOR MÍNIMO DE VÁCUO
METÁLICA	0,5 Kg até 1Kg	254 mmHg
	3 Kg	180 mmHg
VIDRO	Até 600 mL fechamento com tampa metálica tipo garra-torção	380 mmHg
	Até 600 mL fechamento com tampa metálica tipo abre-fácil	508 mmHg
	1000 mL fechamento com tampa metálica tipo garratorção	559 mmHg
	2350 ml e 3250 ml fechamento com tampa metálica	559 mmHg

#### k) Quarentena



## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA Indicação de Procedência - IP

O lote, devidamente identificado, deve ficar em observação por um período de 15 dias em local com baixa luminosidade, limpo, seco, com boa ventilação e com temperatura ambiente.

### **l) Rotulagem**

A rotulagem do palmito em conserva deve conter a declaração: o CNPJ do fabricante e do distribuidor ou importador; o número de registro no IBAMA; as informações necessárias para conservação do produto pelo consumidor e o signo distintivo da Indicação de Procedência, apresentado no capítulo 8 deste CET. As informações acima devem estar obrigatoriamente no rótulo, sem haver indicações do tipo “vide tampa”.

### **m) Armazenamento**

Armazenar os potes em local escuro, limpo, seco, com uma boa ventilação.

### **n) Controle de qualidade**

Efetuar a verificação de vácuo, peso, maciez, comprimento dos toletes, pH e rotulagem, sendo recomendada a realização de análise sensorial, devendo haver retenção de 02 (duas) amostras de cada lote, durante o período de validade do produto.

## CAPÍTULO 5 – Do Substituto Processual–

**Artigo 20.** A Indicação de Procedência Palmito Pupunha do Vale do Ribeira tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – (INPI) a Associação dos Produtores de Pupunha do Vale do Ribeira (APUVALE), a qual fará o registro e será responsável por ela perante o INPI.

## CAPÍTULO 6 - Do Conselho Regulador -

**Artigo 21.** A IP Palmito Pupunha do Vale do Ribeira será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários da APUVALE.

**Artigo 22.** Conselho Regulador da IP é constituído por agentes locais, tendo como missão garantir o conhecimento, bem como a aprovação ou não do credenciamento de produtores e industriais para o uso da IP Palmito Pupunha do Vale do Ribeira.





## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA Indicação de Procedência - IP

**Artigo 23.** O Conselho Regulador da IP Palmito Pupunha do Vale do Ribeira não tem relação de subordinação com a APUVALE e sua direção, guardando total e irrestrita autonomia para pronunciar-se, emitir opiniões, dar sugestões e fazer solicitações.

**Artigo 24.** O Conselho Regulador manterá atualizado os registros cadastrais relativos aos produtores de palmito pupunha, e as indústrias processadoras de palmito pupunha.

**Artigo 25.** O Conselho Regulador deverá manter os produtores atualizados em relação às normas/regulamentos vigentes.

**Artigo 26.** O Conselho Regulador da Indicação de Procedência Palmito Pupunha do Vale do Ribeira poderá ser composto por: 3 conselheiros representantes dos produtores de palmito pupunha, sendo pelo menos um membro de associação ou cooperativa; 3 conselheiros representantes da agroindústria de palmito pupunha, sendo pelo menos um membro de associação ou cooperativa; 2 conselheiros representantes de órgãos do estado; e 1 conselheiro representante do SEBRAE; totalizando 9 conselheiros.

**Artigo 27.** A cada dois anos serão definidos os membros do conselho, mantendo-se para cada classe representação seguindo a quantidade de membros. Para cada membro titular deve-se escolher, também, um suplente respeitando a divisão e a representação de cada segmento.

**Artigo 28.** A indicação dos membros, será realizada pelas referidas entidades, e terá validade de 2 (dois) anos, passível de renovação.

**Artigo 29.** Os cargos e funções do Conselho Regulador serão exercidos de forma voluntária e sem remuneração.

**Artigo 30.** Os participantes do Conselho Regulador não responderão solidária ou subsidiariamente pelas obrigações da Indicação de Procedência.

**Artigo 31.** O Conselho Regulador terá as seguintes atribuições:

- I. Propor as instruções normativas, que conterão os formulários, formas de envio, comprovantes, taxa de contribuição, entre outras informações, que passarão pelo crivo dos produtores em assembleia, e serão mantidas no site da entidade gestora da IG Palmito Pupunha do Vale do Ribeira;
- II. Emitir pareceres e decidir, conforme as normas deste Caderno de Especificações Técnicas e as legislações vigentes, quanto ao credenciamento e



## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA Indicação de Procedência - IP

- descredenciamento de produtores e empresas quanto ao uso da Indicação de Procedência Palmito Pupunha do Vale do Ribeira;
- III. Analisar situações de não conformidade sempre que for solicitado;
  - IV. Elaborar relatório anual das atividades desenvolvidas.

**Artigo 32.** O Conselho Regulador manterá atualizado os registros cadastrais relativos ao:

- a) ao cadastro dos produtores de palmito pupunha que aderiram a IG; e
- b) cadastro das agroindústrias que aderiram à IG.

**Artigo 33.** O Conselho Regulador da IP Palmito Pupunha do Vale do Ribeira reunir-se-á, no mínimo, em reunião ordinária trimestral, com possibilidade de reuniões extraordinárias

**Artigo 34.** O Conselho Regulador deverá dar ampla divulgação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias úteis, sobre a data, horário, local e pauta das reuniões do Conselho Regulador da IP Palmito Pupunha do Vale do Ribeira.

## CAPÍTULO 7 - Das condições para uso/utilização da IP Palmito –

**Artigo 35.** A adesão e o uso do nome geográfico da Indicação de Procedência Palmito Pupunha do Vale do Ribeira, é de caráter espontâneo e de direito dos produtores e agroindustriais da cadeia produtiva de palmito pupunha, cuja produção e processamento sejam originados de propriedades localizadas na região delimitada como Indicação de Procedência (IP) Palmito Pupunha do Vale do Ribeira, e que cumpram na íntegra ao contido neste regulamento.

**Artigo 36.** Ser produtor de palmito pupunha ou empresa processadora de palmito pupunha dentro dos limites da área geográfica estabelecida.

**Artigo 37.** Aplicar em suas lavouras, e nas unidades de beneficiamento e processamento, as boas práticas com observância à legislação vigente, e este CET, como forma de garantir a boa qualidade do produto final. A equipe de operação nas unidades de beneficiamento e processamento, deverá estar, majoritariamente, capacitada em Boas Práticas de Fabricação.

## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA

### Indicação de Procedência - IP

**Artigo 38.** O produtor rural, assim como as unidades de beneficiamento e processamento de palmito pupunha, deve submeter-se ao controle estabelecido pelo Conselho Regulador.

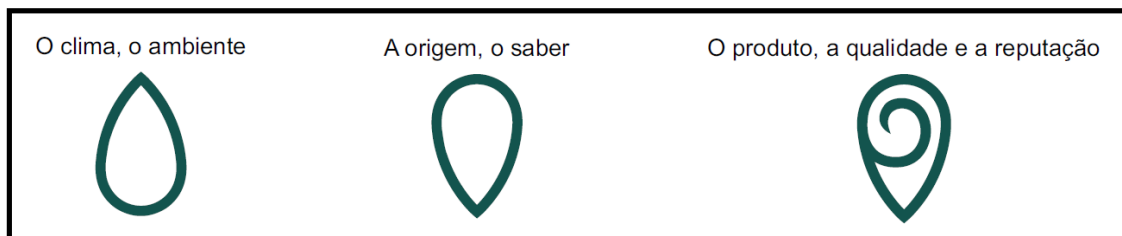
**Artigo 39.** Para os produtos industrializados, sejam eles processados ou minimamente processados, de palmito pupunha, manter obrigatoriamente o registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA), no Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), e na Companhia Ambiental do Estado de São Paulo (CETESB) conforme legislação específica.

## CAPÍTULO 8

### - Do Selo –

**Artigo 40.** O signo distintivo (selo) remete ao ambiente, a localidade e ao produto palmito, cilíndrico e em camadas. O signo distintivo é o verdadeiro atestado da origem, sem igual, do Palmito Pupunha do Vale do Ribeira. Os elementos constitutivos do signo distintivo são apresentados na Figura 2, e imediatamente após, o signo distintivo é apresentado na Figura 3.

Figura 2: Elementos constitutivos do signo distintivo (selo)



Fonte: Manual de Identidade de marca da IG do Palmito Pupunha Vale do Ribeira (2021).

Figura 3: Signo distintivo (selo) da Indicação de Procedência Palmito Pupunha do Vale do Ribeira.



## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA Indicação de Procedência - IP



Fonte: Manual de Identidade de marca da IG do Palmito Pupunha Vale do Ribeira (2021).

**Artigo 41.** Os produtos da IP Palmito Pupunha do Vale do Ribeira serão identificados conforme o produto.

**Artigo 42.** O selo será concedido para o palmito pupunha em haste, para o palmito pupunha minimamente processado e para o palmito pupunha processado, segundo a especificação do CET.

**Artigo 43.** O selo será inserido nos produtos conforme manual de identidade da marca.

## CAPÍTULO 9 - Dos Controles e rastreabilidade –

**Artigo 44.** Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão determinados por meio de normativas internas estabelecidas pelo Conselho Regulador.

**Artigo 45.** Será objeto de controle por parte do Conselho Regulador, o caderno de campo para produtor rural.

**Artigo 46.** O produtor rural deverá comercializar a pupunha em haste com nota fiscal, assim como deverá recolher o Fundo de Assistência ao Trabalhador Rural (FUNRURAL).



## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA Indicação de Procedência - IP

**Artigo 47.** Serão objetos de controle por parte do Conselho Regulador, a comprovação de compra das hastes de pupunha de produtores pertencentes à IG, assim como amostras de produtos processados, e toda documentação exigida pela Vigilância Sanitária, que podem ser solicitados a qualquer tempo pelo Conselho Regulador.

**Parágrafo Único:** o Conselho Regulador poderá realizar diligências nas indústrias, sem aviso prévio, para realização de controle podendo requerer toda documentação exigida pela Vigilância Sanitária, inclusive coletar amostras.

**Artigo 48.** O Conselho Regulador poderá realizar, ou delegar para pessoa qualificada, visitas de inspeção aos produtores, bem como, aos pontos de comercialização do produto, para garantir a originalidade do Palmito Pupunha da Indicação de Procedência Palmito Pupunha do Vale do Ribeira.

**Artigo 49.** O selo de controle será colocado no produto, conforme descrito no artigo 7 deste CET, em embalagem comum, em rótulos ou no romaneio do controle do produto, por meio de *tags*, lacres e ou adesivos, que contenham informações capazes de permitir a rastreabilidade dos produtos.

**Artigo 50.** O selo materializado será disponibilizado aos produtores e agroindustriais que passarem pelo crivo do CET, sendo que esses terão acesso a quantidade de selos conforme a produção estabelecida.

**Artigo 51.** O Conselho Regulador poderá estabelecer outros modos de controle relativos às operações executadas no campo e nas unidades de beneficiamento e processamento, assim como rotulagem, com o propósito de assegurar a garantia de origem, qualidade e rastreabilidade dos produtos da IP Palmito Pupunha do Vale do Ribeira.

## CAPÍTULO 10 – Das infrações e penalidades –

**Artigo 52.** São consideradas infrações à IP Palmito Pupunha do Vale do Ribeira:

- I. O não cumprimento das normas contidas neste Caderno de Especificações Técnicas
- II. Ações e/ou omissões que causem danos à IP Palmito Pupunha do Vale do Ribeira.



## PALMITO PUPUNHA DO VALE DO RIBEIRA Indicação de Procedência - IP

**Artigo 53.** Penalidades para as infrações à IP Palmito Pupunha do Vale do Ribeira:

- I. Advertência por escrito, e reservada
- II. Multa
- III. Suspensão temporária da IP Palmito Pupunha do Vale do Ribeira

Parágrafo primeiro: As multas, previstas no item II supracitado, serão definidas pelo Conselho Regulador e serão apresentadas por meio de uma tabela.

Parágrafo segundo: A aplicação das penalidades será feita mediante a aprovação de 2/3 do Conselho Regulador.

**Artigo 54.** O produtor ou agroindústria credenciado, que sofreu advertência, será objetivamente descredenciado se não responder em 15 dias úteis a serem contados da notificação.

**Artigo 55.** No caso de suspensão temporária da IP Palmito Pupunha do Vale do Ribeira, o produtor deverá ser expressamente notificado do seu descredenciamento pelo Conselho Regulador, atendendo solicitação do Conselho Regulador.

- I. A partir da suspensão, o produtor ou a agroindústria não poderá mais utilizar a IP nos produtos, manuais, ou quaisquer outras formas de comunicação. Não é necessário fazer recall de produtos que já estiverem em circulação.
- II. O produtor ou agroindústria tem direito a recurso administrativo no prazo de 15 dias úteis a serem contados da notificação de suspensão, e os recursos serão julgados pelo Conselho Regulador.

**Artigo 56.** No caso de suspensão temporária, o produtor ou a agroindústria suspensa poderá solicitar novo credenciamento após 6 (seis) meses da data em que expirou a autorização para o uso da IP Palmito Pupunha do Vale do Ribeira, e se for constatada nova irregularidade, o prazo de suspensão será de 12 (doze) meses. A partir da terceira suspensão, as penalidades serão definidas pelo Conselho Regulador.