

Capanema, 16 de setembro de 2015.

Após aprovarem as alterações do Estatuto da Doce Iguassu os associados presentes procederam à leitura e aprovação do Regulamento de Uso para a produção do Melado e ~~Açúcar Mascavo~~ de Capanema conforme proposição da diretoria visando ao atendimento dos requisitos para registro da Indicação Geográfica Capanema, ficando tal Regulamento conforme descrito abaixo:

ASSOCIAÇÃO DE TURISMO DOCE IGUASSU

REGULAMENTO DE USO INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA CAPANEMA MELADO E ~~ACÚCAR MASCADO~~

O referido Conselho Regulador, visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação Geográfica de Procedência Capanema (IP Capanema) para Melado e ~~Açúcar Mascavo~~, conforme Capítulo V, Seção V, Artigos 38 a 43 do Estatuto da Associação de Turismo Doce Iguassu, institui o presente Regulamento, conforme segue:

CAPÍTULO I – DA PRODUÇÃO

Art. 1º - A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência "Capanema" (IP Capanema), para Melado e ~~Açúcar Mascavo~~ está integralmente localizada no município de Capanema o qual possui as seguintes delimitações: ao norte com os municípios de Serranópolis do Iguaçu, Matelândia, Céu Azul e Capitão Leônidas Marques com os quais faz divisa pelo Rio Iguaçu; ao sul com o município de Planalto com o qual possui divisa seca e divisa pelo Rio Lajeado Liso; a leste com o município de Realeza com o qual faz divisa pelo Rio Capanema; a oeste com o município de Comandante Andresito da Província de Misiones, Argentina, com o qual faz divisa pelo Rio Santo Antonio, fechando assim o perímetro com uma área total de 419,403 km². Nessa delimitação **deverão ser respeitadas as áreas de reserva e proteção ambiental.**

Art. 2º - Todas as cultivares de cana-de-açúcar aprovadas pelo Conselho Regulador poderão ser utilizadas na produção do Melado e ~~Açúcar Mascavo~~ de Capanema.

Art. 3º - O sistema de produção dos canaviais deverá estar de acordo com as técnicas adequadas de plantio conforme legislação vigente, adotando práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos.

Art. 4º - **No Município de Capanema ficam autorizadas para produção as áreas que estejam fora das áreas de reserva legal e proteção ambiental conforme legislação ambiental vigente.**

CAPÍTULO II – DA ELABORAÇÃO

Art. 5º - A Elaboração deve atender às definições e tipos deste Regulamento.

Parágrafo 1º – Deverão ser observadas as seguintes definições:

- a) Garapa – caldo obtido através do processo de moagem da cana-de-açúcar;





- b) Garapa em Fermentação – Caldo de cana-de-açúcar durante o processo de fermentação natural;
- c) Garapa Azeda – Produto obtido ao fim do processo de fermentação da garapa;

Parágrafo 2º – Serão produzidas nos termos deste Regulamento de Uso as seguintes variedades de produtos para fins de Indicação de Procedência:

- a) Melado Escorrido: é o produto obtido ao final do processo de concentração e evaporação do líquido da garapa submetida a processo de aquecimento até que atinja um teor de sólidos (Brix) entre 65 e 75% sendo envasado logo em seguida de seu resfriamento sem ser batido, alcançando característica viscosa típica de xaropes isento de partículas sólidas.
- b) Melado Batido: é o produto obtido ao final do processo de concentração e evaporação do líquido da garapa submetida a processo de aquecimento até que atinja um teor de sólidos (Brix) entre 65 e 75%, sendo depositado em batedores apropriados, revolido enquanto esfria em temperatura ambiente até que adquira consistência pastosa para então ser envasado, alcançando característica de pasta clarificada de cor bege pouco granulada isenta de cheiro de açúcar queimado.
- ~~c) Açúcar Mascavo: é o produto obtido ao final do processo de concentração e evaporação do líquido da garapa submetida a processo de aquecimento até que atinja um teor de sólidos (Brix) entre 90 e 95%, sendo em seguida depositado em batedores apropriados, revolido enquanto esfria em temperatura ambiente até que adquira consistência granulada, sendo peneirado antes de ser embalado, alcançando característica de pó clarificado de cor bege isento de pelotas e cheiro de açúcar queimado.~~

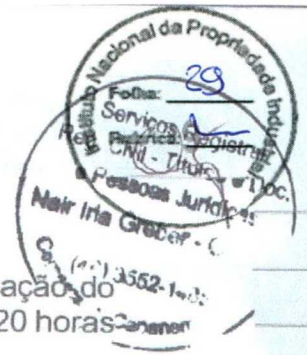
Art. 6º - Os produtos serão obrigatoriamente elaborados, e embalados/ensados na área geográfica delimitada, conforme estabelecido no Art. 1º.

Art. 7º - Quanto aos padrões de identidade e qualidade físico-químicos deverão ser observados os seguintes critérios para a produção do melado batido, melado escorrido e ~~açúcar mascavo~~ atendendo ao Fluxograma de Produção (ANEXO A):

I. MATÉRIA-PRIMA:

- a) Padrão Preferencial de Maturação:
 - O corte da matéria-prima para a fabricação do Melado deverá seguir, preferencialmente, a metodologia do "Ponto de Corte", onde a relação (R), relativa da divisão entre o Brix da Ponta e o Brix do Pé atende a valores acima de 0,8.
 - ~~• O corte da matéria-prima para a fabricação do Açúcar Mascavo deverá seguir, preferencialmente, a metodologia do "Ponto de Corte", onde a relação (R), relativa da divisão entre o Brix da Ponta e o Brix do Pé atende a valores acima de 0,9.~~
- b) Padrões para Corte e Utilização:
 - ~~• O tempo limite para Utilização da matéria-prima destinada à fabricação do açúcar mascavo deverá estar contido idealmente no limite de até 36 horas do corte;~~





- O tempo limite para Utilização da matéria-prima destinada à fabricação do melado escorrido deverá estar contido idealmente no limite de até 120 horas do corte;
- O tempo limite para Utilização da matéria-prima destinada à fabricação do melado batido deverá estar contido idealmente no limite de até 48 horas do corte;
- Será permitida a tração animal apenas durante o corte e transporte da matéria-prima e/ou bagaço contanto que observadas as Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- É vedada a queima do canavial antes do corte da cana-de-açúcar.

II. MOAGEM/EXTRAÇÃO DO CALDO:

a) Padrão Preferencial de Moagem:

- A cana deverá ter suas folhas retiradas e ser despontada antes da Moagem;
- A Moagem da cana-de-açúcar se dará em moendas (engenhos) com acionamento elétrico;
- A área de Moagem deverá ter estrutura e manutenção condizente para atendimento das boas práticas de fabricação com especial atenção para pisos, cobertura, tubulações e moendas elétricas;

III. TRATAMENTO DA GARAPA/PREPARO DA GARAPA:

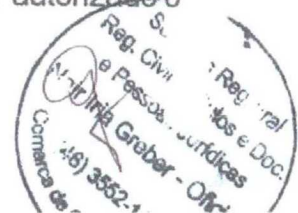
a) Padrão para Tratamento da Garapa:

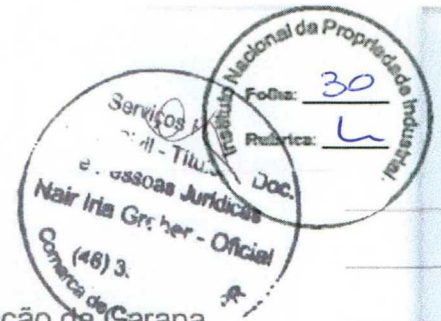
- A Garapa resultante da Moagem deverá ser recolhida da moenda por meio de tubulação em reservatório (depósito) apropriado até iniciar o processo de Cozimento e deverá ser utilizada no mesmo dia;
- A Garapa deverá ser isenta de partículas grosseiras tais como possíveis frações de terra, areias, argilas de alta granulometria e bagacilhos utilizando-se de métodos de filtragem e decantação apropriados autorizados pelo Conselho Regulador;
- Deverão ser usadas Garapas obtidas em moagem recente descartando os volumes residuais que porventura tenham sobrado na tubulação no último abastecimento (para casos de sistema de abastecimento por gravidade) a fim de não comprometer a proporção entre Garapa e Garapa Azeda; nestes casos, a Garapa residual poderá ser aproveitada para o preparo da Garapa Azeda;
- Para o tratamento da Garapa não poderão ser utilizados aditivos químicos como clarificantes, antiuementantes, precipitadores e conservantes (tal qual ocorre no refinamento do açúcar branco) a fim de conservar a sacarose, glicose, frutose, todos os sais minerais, vitaminas, proteínas, fibras e outras substâncias que fazem parte da composição da cana-de-açúcar.

c) Padrões para Equipamentos:

- Peneiras (estática, rotativa ou vibratória) e Decantadores em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretano rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Reservatório em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

IV. PREPARAÇÃO DA GARAPA AZEDA:





a) Padrões para Preparo da Garapa Azeda:

- A Garapa Azeda será obtida através do processo de fermentação da Garapa idealmente durante 3 dias no verão e idealmente durante 7 dias no inverno;
- Não poderão ser adicionados nutrientes a fim de auxiliar o processo fermentativo da Garapa.

b) Padrão para Uso das Leveduras:

- As linhagens de Leveduras utilizadas na produção da Garapa Azeda para o Melado Escorrido, Melado Batido e ~~Açúcar Mascavo~~ de Capanema são as "Naturais", contidas na garapa de cana-de-açúcar, não sendo autorizada nenhuma outra levedura.

c) Padrões para Equipamentos:

- Tanques de Fermentação de Garapa em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Dornas de Fermentação em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Bombas em Aço-Inox AISI-304 ou Poliuretano rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tubulações em Aço-Inox AISI-304 ou PVC rígido podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares.

V. ADIÇÃO DA GARAPA AZEDA À GARAPA

a) Padrão para ponto de adição da Garapa Azeda à Garapa:

- A Garapa Azeda deverá ser adicionada à Garapa no início do processo de cozimento de acordo com as diluições próprias para cada cultivar.

VI. COZIMENTO E CONCENTRAÇÃO FINAL

a) Padrões de Cozimento:

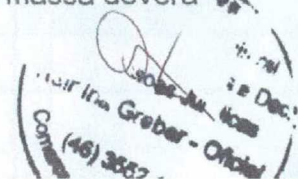
- ~~O volume de Garapa a ser cozida para a produção de uma receita de Açúcar Mascavo deve ser limitado a 120 litros quando do uso de fomalhas;~~
- O volume de Garapa a ser cozida para a produção de uma receita de Melado Batido ou Melado Escorrido deve ser limitado a 200 litros quando do uso de fomalhas;
- A partir de aproximadamente 80°C ocorre a limpeza térmica onde as impurezas floculam juntamente com a espuma na superfície da Garapa devendo ser retiradas com escumadeira antes da fervura da Garapa a fim de garantir a isenção total de partículas sólidas resultando em um xarope com característica de caramelo mais clarificado e um produto final de qualidade; os resíduos que condensam nas bordas do tacho durante o Aquecimento deverão ser removidos por meio de escovação;
- A Garapa em Aquecimento quando no ponto de fervura poderá ser abanada para controlar sua temperatura evitando o transbordamento dos tachos.

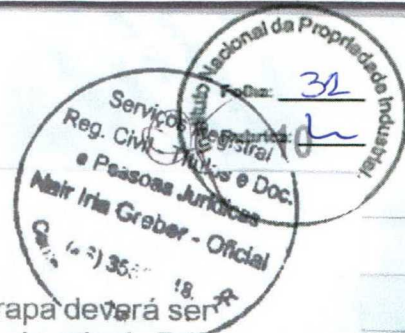
b) Padrões para adição de nutrientes

- Não será permitido o acréscimo de nenhum nutriente para a fabricação de Melado Escorrido e Melado Batido;
- ~~Poderá ser adicionado bicarbonato de sódio (grau alimentício) no processo de fabricação de Açúcar Mascavo sendo misturado até a proporção de 10 gramas para 100 litros de Garapa fria para corrigir o pH do caldo, sendo devidamente informados no rótulo da embalagem.~~

c) Padrões para Concentração Final (Ponto)

- Após a fervura, a partir do ponto onde inicia a Concentração a massa deverá ser mexida sem parar para não queimar;





- Para obtenção do Melado Escorrido e do Melado Batido a Garapa deverá ser concentrada (evaporação da água da Garapa) até o ponto de atingir Brix desejado na faixa entre 65 e 75%;
- ~~Para obtenção do Açúcar Mascavo a Garapa deverá ser concentrada (evaporação da água da Garapa) até atingir Brix desejado na faixa entre 90 e 95%;~~
- Para conhecer o ponto da Concentração Final para cada produto deverá ser utilizado equipamento específico; após se ter adquirido prática na fabricação este ponto pode ser obtido visualmente observando-se o tamanho das bolhas que se formam e estouram no tacho, mergulhando a escumadeira no melado e observando a forma como escorre e se desprende da mesma sem gotejar, ou mesmo derramando um fio de melado sobre superfície fria jogando-se água sobre o mesmo e observando sua consistência.

d) Padrões para Materiais:

- Escumadeira em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Pás/Rodos em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tachos em Aço-Inox AISI-304 para aquecimento em caldeiras ou fornalhas, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

VII. RESFRIAMENTO, BATEÇÃO, EMBALAGEM e ESTOCAGEM

a) Padrão para Resfriamento e Bateção

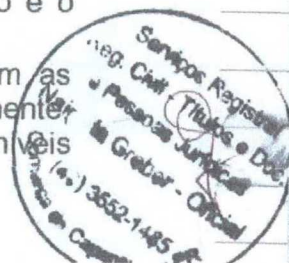
- A massa concentrada deve ser retirada do cozimento e despejada em recipiente apropriado passando por método adequado de filtragem;
- Para obtenção do Melado Escorrido a massa descansará no recipiente enquanto resfria até 85°C, sendo então envasada;
- Para obtenção do Melado Batido a massa será submetida a Bateção durante 30 a 40 minutos imediatamente após ser despejada no recipiente, até que atinja consistência pastosa, para então ser envasada;
- ~~Para obtenção do Açúcar Mascavo a massa será submetida a Bateção durante 1 a 10 minutos – dependendo da temperatura ambiente – imediatamente após ser despejada no recipiente, sendo removidos os resíduos que condensam nas bordas do recipiente, batendo até que atinja consistência granulada e solta; o açúcar será mantido no mesmo recipiente para Resfriamento em ambiente natural; em seguida, será submetida à Peneiragem terminando de resfriar para então ser embalado.~~

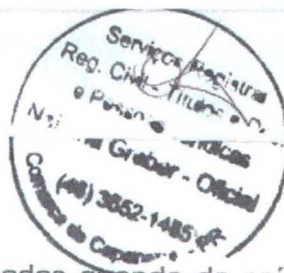
b) Padrão Embalagem

- O Melado Escorrido será envasado logo após ter resfriado a 85°C;
- O Melado Batido será envasado logo após o processo de Bateção;
- ~~O Açúcar Mascavo será esfarelado por método de peneiramento e resfriado antes de ser embalado, atingindo um teor de 3 a 5% de umidade após resfriar.~~

c) Padrão de Estocagem

- Os produtos serão então destinados à Estocagem obedecendo às Boas Práticas de Fabricação de alimentos;
- Os produtos deverão ser estocados de modo a facilitar a verificação e o controle dos lotes produzidos;
- As fichas de controle preenchidas durante a produção que contêm as orientações do Caderno de Cam-po (ANEXO B) deverão, preferencialmente acompanhar o lote de produtos ou encontrarem-se facilmente disponíveis





para verificação e controle, sendo arquivadas quando da saída do lote do estoque.

d) Padrões para Materiais:

- Espátula em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Batedores industriais elétricos
- Mesa Elétrica com Peneira em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- ~~Mesa em Aço-Inox AISI-304 com bordas para resfriamento do açúcar mascavo;~~
- Raspador em Aço-Inox AISI-304, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;
- Tachos em Aço-Inox AISI-304 para batedores, podendo ser autorizado o uso de outros equipamentos com efeitos similares;

VIII. IDENTIDADE FÍSICA DOS PRODUTOS

a) Padrão de Identidade Física do Melado Escorrido

- O Melado Escorrido apresentará característica viscosa típica de xaropes;
- Será isento de partículas sólidas.

b) Padrão de Identidade Física do Melado Batido

- O Melado Batido apresentará característica pastosa sendo pouco granulado em sua consistência;
- Terá aparência clarificada de cor bege;
- Será isento de cheiro de caramelo queimado.

~~c) Padrão de Identidade Física do Açúcar Mascavo~~

- ~~• O Açúcar Mascavo apresentará característica granulada;~~
- ~~• Será isento de pelotas;~~
- ~~• Terá aparência clarificada de cor bege;~~
- ~~• Será isento de cheiro de açúcar queimado.~~

CAPÍTULO III – DA ROTULAGEM

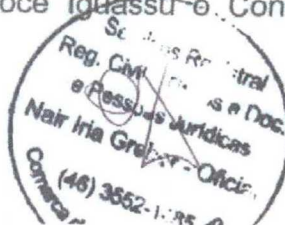
Art. 11º - A rotulagem dos produtos deverá obedecer aos seguintes critérios:

- a) Deverão ser obedecidas as normas legais para rotulagem, de acordo com as normativas sanitárias vigentes e que regem o setor de alimentos e/ou outras afins;
- b) As embalagens deverão estar identificadas com o nome/número do lote de produção permitindo sua rastreabilidade por meio dos controles mantidos na unidade de produção;
- c) O Conselho Regulador estabelecerá normas para rotulagem dos produtos que atendem aos critérios de uso da IP Capanema de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO IV – DO CONSELHO REGULADOR

Art. 12º - Conforme Artigo 17º do Estatuto da Associação de Turismo Doce Iguassu, o Conselho Regulador da IP Capanema é um Órgão Social da entidade.

Art. 13º - Conforme Artigo 38º do Estatuto da Doce Iguassu, o Conselho Regulador tem como suas atribuições:



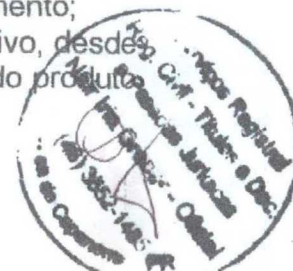


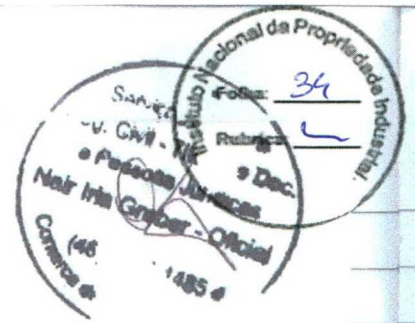
- a) Elaborar e instituir o Regulamento da Indicação de Procedência Capanema para o Melado Escorrido, Melado Batido e Açúcar Mascavo;
- b) Orientar e controlar a produção, a elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela IP Capanema, nos termos definidos no regulamento;
- c) Zelar pelo prestígio da IP Capanema no mercado nacional e internacional e orientar o Conselho Administrativo a adotar as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido da IP;
- d) Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento próprio;
- e) Propor medidas para regular a produção da IP Capanema de forma harmônica com a demanda do mercado;
- f) Emitir os certificados de origem dos produtos amparados pela IP Capanema bem como o selo de controle;
- g) Elaborar relatório anual de atividade;
- h) Propor melhorias ao regulamento;
- i) Adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da IP Capanema;
- j) Controlar o uso corrente das normas de rotulagem estabelecidas para a IP Capanema, conforme definido no regulamento;
- k) Implantar e operacionalizar o funcionamento de uma comissão de degustação dos produtos da IP Capanema;
- l) Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no regulamento;
- m) Instituir uma comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos de interesse da IP Capanema;
- n) Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Regulamento da IP Capanema.

Art. 14º - Caberá ao Conselho Regulador executar o registro dos produtores autorizados a utilizar a IP Capanema para emissão dos certificados e selos, desde que os mesmos estejam em conformidade com o presente regulamento.

Art. 15º - Os controles ocorrerão de acordo com as seguintes orientações:

- a) Os produtores seguirão o processo produtivo apresentado neste regulamento e atenderão aos seus critérios estabelecidos, realizarão controles de cada lote de produção e manterão registros dos processos nas planilhas do Caderno de Campo (ANEXO B) os quais estarão disponíveis para verificação por parte do Conselho Regulador e/ou representantes de órgãos competentes;
- b) O Conselho Regulador efetuará a coleta de amostras dos lotes e, por meio de convênio com órgão afim ou instituição tecnológica, realizará análises dos produtos finais para identificar se seguem os padrões de qualidade e identidade normalizados por este regulamento a fim de que possam ser emitidos os certificados e selos da IP Capanema aos produtores que estejam em conformidade com o presente regulamento;
- c) O Conselho Regulador criará comissões de fiscalização das unidades produtoras para identificar se as mesmas estão seguindo, em suas instalações, as normas de processo de produção instituídas pelo presente regulamento;
- d) O Conselho Regulador realizará a fiscalização do processo produtivo, desde o corte da cana, passando pela produção até a embalagem/envase do produto final, bem como do tratamento dos resíduos.





CAPÍTULO V - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 16º - São direitos dos inscritos ao uso da IP Capanema:

- Fazer uso da IP Capanema para produtos protegidos pela mesma;
- Acompanhar os procedimentos periódicos de avaliação de produtos;
- Acompanhar os procedimentos de admissão de novos produtores.

Art. 17º - São obrigações dos inscritos na IP Capanema:

- Zelar pela imagem da IP Capanema para Melado Escorrido, Melado Batido e ~~Açúcar Mascavo~~;
- Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho regulador.

CAPÍTULO VI - DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 18º - São consideradas infrações à IP Capanema:

- O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da IP Capanema;
- O descumprimento dos princípios da IP Capanema para a produção de melado e ~~açúcar mascavo~~;
- Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente.

Art. 19º - As Penalidades para as infrações à IP Capanema serão:

- Advertência por escrito;
- Multa com valores em UFIR a serem estipuladas pelo Conselho Regulador;
- suspensão temporária como participante da IP;
- ~~suspensão definitiva como participante da IP;~~

CAPÍTULO VII – DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 20º - Para qualquer normativa não citada neste regulamento deverão ser adotadas as orientações e normas sanitárias vigentes, bem como normativas que regulamentam o registro de Indicações Geográficas emanadas pelos órgãos competentes.

Capanema, PR, 16 de Setembro de 2015.

ANEXO A – FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO



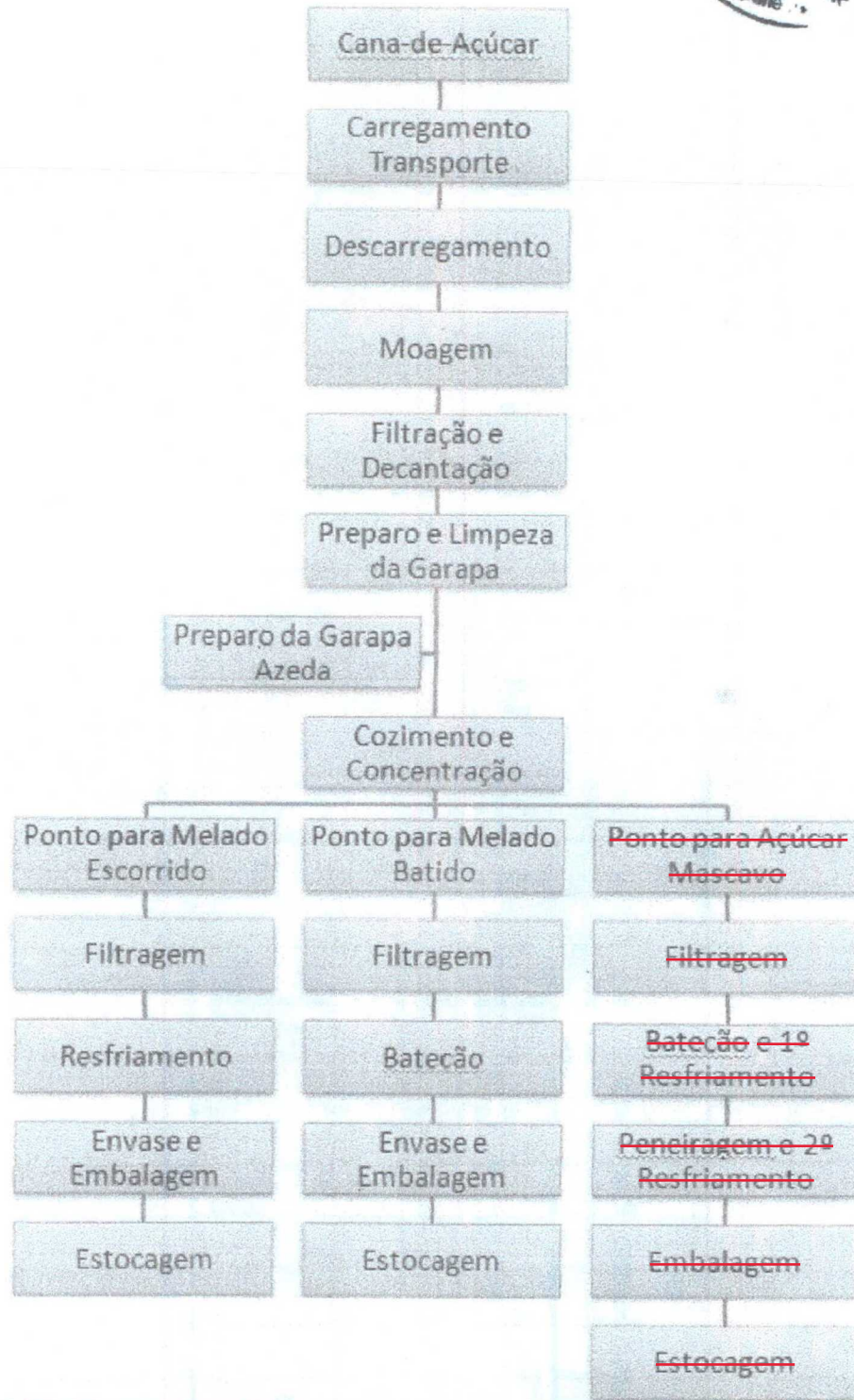
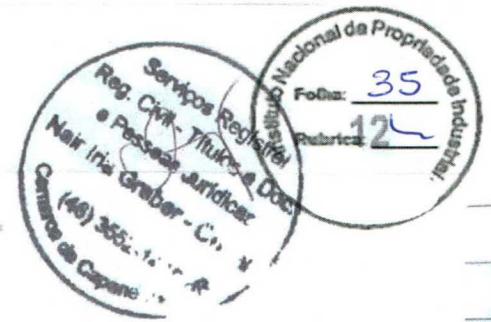


Imagem 01: Fluxograma de Produção Melado e Açúcar Mascavo
 Fonte: Regulamento de Uso Indicação Geográfica Capanema, 2016.





**ANEXO B – FORMULÁRIOS DE CONTORLE (CADERNO DE CAMPO)
IG CAPANEMA – FORMULÁRIO DE CONTROLE (CADERNO DE CAMPO)**

AGROINDÚSTRIA

Nome	Responsável

LOTE

Nome/ Código	Produto	Data Produção	Data de Validade	OBS.:

CANA-DE-AÇÚCAR

Dados do Cultivar	Origem do Cultivar	Data de Corte	°Brix Ponto de Corte	Data de Moagem	Volume de Garapa (l)

PREPARAÇÃO/COZIMENTO DA GARAPA (para cada tacho)

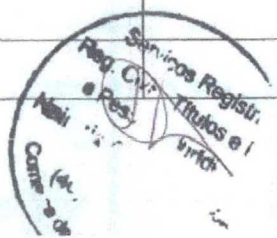
Volume de Garapa (l)	Volume Gar. Azeda (l)	°Brix no Ponto Final	Método de Medição °Brix Final	Aditivos Empregados	OBS.:
1.					
2.					
3.					
4.					

RENDIMENTO, ESTOQUE e RASTREABILIDADE DO LOTE (para cada tacho)

Quantidade Embalagens	Peso (Kg) Embalagens	Rendimento Total (kg)	Data Saída Estoque	Destino/NF	OBS.:
1.					
2.					
3.					
4.					

PADRÃO DE IDENTIDADE

Cor	Cheiro	Homogeneidade	Características





Empty rectangular box for additional information.

IG CAPANEMA – RASTREABILIDADE (CADERNO DE CAMPO)

Data	Produto	Lote	Destino	Nº NF	Nº Embalagens	Tipo/Peso Embalagens

Não tendo nada mais a tratar Senhora Silvani Colussi encerra a reunião agradecendo a presença de todos. A presente ata foi por mim Secretaria redigida e assinada, juntamente com os demais presentes:

Cristina Lial Pedronon

Enlei Souza, etc

[Signature]

Trineu Wesling

Elay Wesling

[Signature]

Josi Carlos Guim

Trineu Wesling

Elay Wesling



Averbado a margem do registro nº 976 livro A15 em data de 26/10/15 oficial.

Volkenor Zocco Balth
Trabli Martini

Volkenor Zocco Balth

Rafael H. Morgenstern
Paulo F. Fowler

Cartório do Registro Civil, Títulos e Documentos e Pessoas Jurídicas

Registro Civil de Pessoas Jurídicas

PROTOCOLO Nº 0023356
 REGISTRAO Nº 0001202
 LIVRO A-010 - FOLHA 057/081
 Capanema-PR, 26 de outubro de 2015

Nair Iria Greber-Titular
 Selo 8DryE.DphJI.NMWN, Controle: NjgKe.NpYD
 Consulte esse selo em <http://funarpen.com.br>