



## REGULAMENTO DE USO INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA SÃO MATEUS

O Conselho Regulador da Associação de Amigos da Erva-mate de São Mateus, conforme previsto no Art. 50 do Estatuto Social desta Associação, institui o presente Regulamento de Uso da Indicação de Procedência São Matheus. Este Regulamento busca atender ao disposto na Lei da Propriedade Industrial n. 9.279, de 14 de maio de 1996.

### CAPÍTULO I – Da Produção

#### Art. 1º - Delimitação da Área de Produção

A área de produção na Indicação de Procedência São Matheus compreende ervais localizados nos municípios paranaenses de Antonio Olinto, Mallet, Rebouças, Rio Azul, São Mateus do Sul e São João do Triunfo.

#### Art. 2º - Propagação da erva-mate

- a. Para fins da Indicação de Procedência, considera-se que o processo de propagação das plantas de erva-mate nas áreas de produção pode ocorrer (a) de forma natural (ervais nativos) ou (b) por plantio de mudas (ervais adensados).
- b. Origem das matrizes - em ambos os casos previstos para a propagação, ervais nativos e ervais adensados, para a Indicação de Procedência São Matheus os ervais deverão ser constituídos por plantas oriundas de matrizes (árvores doadoras de sementes) da região delimitada no Art. 1º deste regulamento.
- c. Propagação das plantas - nos ervais nativos a propagação se dará pela dispersão natural das sementes das matrizes (árvores doadoras de sementes) e nos ervais adensados serão plantadas mudas produzidas em viveiros, a partir de sementes colhidas em matrizes da região.



- d. Os viveiros serão responsáveis pela produção de sementes e mudas da Indicação de Procedência São Mateus. Para tanto, os viveiros deverão estar cadastrados e serem aprovados pelo Conselho Regulador.
- e. Análise dos ervais - para avaliar se a propagação está em conformidade com o previsto neste regulamento (item c), os ervais serão inspecionados pelo Conselho Regulador. No caso de ervais nativos serão analisadas a distribuição das plantas nos ervais e as características morfológicas. No caso de ervais adensados, além da análise dos ervais pelo Conselho Regulador, durante a inspeção, caberá ao produtor apresentar documentação comprobatória (notas fiscais ou documentos similares) da origem das sementes ou mudas.

### Art. 3º - Sistema de Produção

- a. Os ervais da Indicação de Procedência São Mateus deverão ser formados por plantas de erva-mate crescendo em consórcio com plantas nativas (espécies arbóreas naturais) da região delimitada no Art. 1º, sendo vetado o plantio de espécies exóticas nas áreas de produção de erva-mate.
- b. A colheita da erva-mate da Indicação de Procedência São Mateus será feita no período compreendido entre os meses de maio a setembro, época de dormência das plantas.
- c. A análise dos ervais para avaliação da presença de espécies nativas e da época de colheita será feita por inspeção do Conselho Regulador.

## CAPÍTULO II – Da Elaboração

### Art. 4º - Dos Produtos

- a. Os produtos da Indicação de Procedência São Mateus serão elaborados a partir de partes vegetais de erva-mate (*Ilex paraguariensis* St Hill.) 100% procedentes da região delimitada para esta Indicação (Art. 1º).
- b. São protegidos pela Indicação de Procedência os produtos elaborados com erva-mate, definidos pela legislação brasileira:

- sementes de erva-mate;
- mudas de erva-mate;
- erva-mate cancheada;



- erva-mate para chimarrão;
- erva-mate para tererê;
- chá mate.

c. “Outros produtos” – além dos produtos citados no item b, outros poderão receber Indicação de Procedência São Matheus, desde que autorizados pelo Conselho Regulador e que empreguem erva-mate 100% oriunda da região delimitada no Art.1º e que atenda aos requisitos deste regulamento. Para receber tal autorização, os estabelecimentos elaboradores deverão ser aprovados em inspeção pelo Conselho Regulador, garantindo ainda rastreabilidade do produto elaborado.

#### **Art. 5º - Área Geográfica de Elaboração**

a. Os produtos da Indicação de Procedência São Matheus deverão ser elaborados obrigatoriamente nos municípios que compõe a Área Geográfica delimitada no Art. 1º.

b. As empresas elaboradoras, neste caso viveiros e indústrias processadoras de erva-mate, serão previamente cadastradas e aprovadas pelo Conselho Regulador. Deverão comprovar que estão instaladas dentro da Área Geográfica, bem como devidamente regularizadas junto aos órgãos governamentais pertinentes a cada produto.

c. Em situações especiais, a elaboração de produtos de erva-mate com Indicação de Procedência São Matheus poderá ser realizada fora da Área Geográfica delimitada. Para tanto, deverá ser usada como matéria-prima a erva-mate cancheada (Art. 4º, item b) e tais situações deverão passar por avaliação e aprovação do Conselho Regulador.

#### **Art. 6º - Padrões de Identidade e Qualidade dos Produtos**

a. Os produtos da Indicação de Procedência São Matheus deverão estar em conformidade com os padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pela Legislação Brasileira, específicos para cada um dos produtos listados no Art. 4º, item b.

b. Quanto aos atributos sensoriais dos produtos elaborados com a erva-mate, os produtos da Indicação de Procedência São Matheus serão avaliados pela Comissão de Degustação do Conselho Regulador, sendo esta formada por membros da Associação de Amigos da Erva-mate de São Mateus, especialmente treinados para o julgamento dos produtos previstos no Art. 4º, item b.



- c. A análise de produtos que não constam no citado artigo, sendo tratados como “Outros produtos” (Art. 4º, item c), deverá ser conduzida pelo Conselho Regulador, que poderá consultar excepcionalmente peritos ou especialistas externos.
- d. Para serem avaliadas pela Comissão de Degustação, as amostras enviadas ao Conselho Regulador deverão estar acompanhadas de laudos de análises que comprovem estarem os produtos em conformidade com a legislação, garantido segurança aos membros da Comissão na avaliação sensorial das amostras .
- e. O funcionamento da Comissão de Degustação e os atributos de qualidade sensorial a serem avaliados serão definidos por Norma Interna do Conselho Regulador.
- f. Somente produtos aprovados pela Comissão de Degustação receberão o selo de controle e poderão ser comercializados com a Indicação de Procedência São Matheus.

### CAPÍTULO III – Da Rotulagem

#### Art. 7º - Rotulagem

- a. Os produtos da Indicação de Procedência São Matheus terão identificação no rótulo principal ou direto na embalagem do produto, de acordo com o tipo de embalagem, mas sempre em local de destaque. A identificação dos produtos com Indicação de Procedência São Matheus se dará pelo uso do selo de controle, o qual trará a representação gráfica, a identificação do nome geográfico e a expressão Indicação de Procedência, conforme segue:





- b. Cada selo terá ainda um número de controle, individual, sequencial, posicionado na sua parte inferior, como representado no desenho do item a.
- c. O selo será fornecido pelo Conselho Regulador às empresas elaboradoras, mediante o pagamento de valor a ser publicado em Portaria ou Norma Interna.
- d. A quantidade de selos fornecida será determinada pelo Conselho Regulador, após análise de documentação a ser apresentada pela empresa elaboradora, como comprovantes de compra da matéria-prima, considerando também os dados de cadastro da empresa, como capacidade instalada e outras informações pertinentes.

#### **CAPÍTULO IV – Do Conselho Regulador**

**Art. 8º** – A Indicação de Procedência São Matheus será coordenada pelo Conselho Regulador, como previsto no Estatuto Social da Associação de Amigos da Erva-mate de São Mateus.

#### **Art. 9º - Dos Registros**

Caberá ao Conselho Regulador efetuar e manter atualizados os registros cadastrais:

- a) Cadastro dos produtores de erva-mate e dos ervais aprovados para a produção da Indicação de Procedência São Matheus.
- b) Cadastro dos estabelecimentos elaboradores dos produtos de erva-mate da Indicação de Procedência São Matheus.
- c) Cadastro dos estabelecimentos produtores de sementes e mudas (viveiros) de erva-mate da Indicação de Procedência São Matheus.

#### **Art. 10º - Dos Controles de Produção**

Caberá ao Conselho Regulador efetuar e manter atualizados os registros de produção:

- a) Área colhida e produção da safra de cada ano nos ervais cadastrados da Indicação de Procedência São Matheus.
- b) Volume de erva-mate especificada no item a, processado nas empresas cadastradas, e quantidade de produtos elaborados com erva-mate da Indicação de Procedência São Matheus.



c) Quantidade de sementes e mudas produzidas nas empresas cadastradas a partir das matrizes selecionadas, aptas a produzir material de propagação para a Indicação de Procedência São Matheus.

O Conselho Regulador deverá buscar sempre o aprimoramento de procedimentos, formulários e Normas Internas permitindo assegurar a garantia de origem dos produtos da Indicação de Procedência São Matheus.

## **CAPÍTULO V – Dos Direitos e Obrigações**

### **Art. 11º - Direitos e Obrigações**

São direitos e obrigações dos inscritos na Indicação de Procedência São Matheus:

- a) Fazer uso da Indicação de Procedência São Matheus nos produtos protegidos pela mesma.
- b) Zelar pela imagem da Indicação de Procedência São Matheus.
- c) Buscar promover e divulgar a Indicação de Procedência São Matheus.
- d) Adotar as solicitações e medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador.

## **CAPÍTULO VI – Das Infrações, Penalidades e Procedimentos**

### **Art. 12º - Infrações**

São consideradas infrações à Indicação de Procedência São Matheus:

- a) O não cumprimento das normas de produção, elaboração e rotulagem dos produtos da Indicação de Procedência São Matheus.
- b) O descumprimento dos princípios da Indicação de Procedência São Matheus.

### **Art. 13º - Penalidades**

As infrações serão avaliadas pelo Conselho Regulador quanto à gravidade e reincidência, o qual determinará as penalidades cabíveis dentre:

- a) Advertência por escrito.
- b) Multa.



- c) Suspensão temporária da Indicação de Procedência São Mateus.
- d) Suspensão definitiva da Indicação de Procedência São Mateus.
- e) Medidas judiciais.

### **CAPÍTULO VII – Das Disposições gerais**

#### **Art. 14º - Custos e despesas**

- a. As despesas para implantação da Indicação de Procedência São Mateus serão custeadas por taxas administrativas e pelos valores referentes aos selos de controle ou, se estas não garantirem arrecadação suficiente, as despesas serão custeadas pela Associação dos Amigos da Erva-mate de São Mateus.
- b. Os valores das taxas administrativas serão definidos pelo Conselho Regulador.
- c. As taxas administrativas poderão ter preços diferenciados para os membros da Associação dos Amigos da Erva-Mate de São Mateus em relação aos não-membros.

#### **Art. 15º - Dos Princípios da Indicação de Procedência São Mateus**

Os inscritos na Indicação de Procedência São Mateus terão como princípios a produção sustentável da erva-mate, o respeito à história e a tradição da atividade ervateira local e a valorização dos recursos naturais da região de São Mateus.



## CONSELHO REGULADOR

### NORMA INTERNA - ANÁLISE SENSORIAL DOS PRODUTOS

A presente Norma Interna tem como objetivo atender ao disposto no Regulamento de Uso, no Art. 6º, sobre “Padrões de Identidade e Qualidade dos Produtos”. Para tanto, estabelece os procedimentos para a realização da análise sensorial dos produtos da Indicação de Procedência São Mateus.

A análise será feita pela Comissão de Degustação, através de painel de análise sensorial, seguindo a metodologia estabelecida pela presente norma.

#### COMISSÃO DE DEGUSTAÇÃO

- 1) A Comissão de Degustação será formada sempre por membros da Associação dos Amigos da Erva-mate de São Mateus e trabalhará sob a supervisão do Conselho Regulador.
- 2) A Comissão terá cinco membros efetivos, selecionados e treinados pelo Laboratório de Tecnologia de Produtos Agrícolas da Universidade Federal do Paraná (UFPR) ou pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA).

#### PREPARO DAS AMOSTRAS

- 3) Cabe ao Conselho Regulador preparar e encaminhar as amostras para avaliação da Comissão de Degustação.
- 4) Os produtos para avaliação deverão ser entregues ao Conselho Regulador em embalagens devidamente lacradas e identificadas, acompanhados de laudo de análises químicas, mostrando estarem aptos ao consumo e de acordo com a legislação específica ao produto.





- 5) As amostras recebidas pelo Conselho Regulador serão transferidas das embalagens originais para embalagens padronizadas, que impeçam a identificação da empresa solicitante.
- 6) O Conselho Regulador manterá contraprova de cada amostra, devidamente lacrada e identificada.

### AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

- 7) A avaliação das amostras será feita em reunião da Comissão de Degustação, em painel sensorial, sendo permitida a análise de no máximo 10 amostras por reunião.
- 8) Na reunião de avaliação, um dos membros deverá assumir a função de “líder do painel”, organizando a sessão de avaliação e se responsabilizando pelo controle dos documentos de registro e de resultados.
- 9) Todos os membros da Comissão de Degustação farão a avaliação de cada amostra, com o preenchimento individual da “Ficha de Avaliação”.
- 10) Após a avaliação de todas as amostras previstas para a reunião, os membros da Comissão de Degustação farão uma análise conjunta das “Fichas de Avaliação”, debatendo resultados e parecer sobre a aprovação ou não. Este debate irá permitir a elaboração de uma “Ficha de Avaliação” da Comissão de Degustação, preenchida pelo “líder do painel” e assinada por todos os membros da comissão.
- 11) Caso não haja consenso sobre os resultados, haverá votação, valendo neste caso o resultado da maioria dos membros.
- 12) São passíveis de não-aprovação para Indicação de Procedência São Mateus os produtos que:
  - apresentarem defeitos ou características visuais, e/ou olfativos e/ou gustativos considerados depreciadores para a Indicação de Procedência São Mateus;
  - não apresentarem perfil sensorial adequado.



## DOCUMENTOS E TRÂMITE DOS RESULTADOS

- 13) Ao final de cada reunião de avaliação, o “líder do painel” organizará as “Fichas de Avaliação” de cada membro e da Comissão de Degustação, assegurando a correta identificação e preenchimento das mesmas, colocando estes documentos em envelope individual, para cada amostra, devidamente identificados e lacrados.
- 14) Os envelopes serão entregues, ainda lacrados, ao Conselho Regulador.
- 15) Em caso de não aprovação do produto para a Indicação de Procedência São Matheus, o solicitante poderá pedir em um prazo de 20 dias nova avaliação ao Conselho Regulador. Neste caso, a amostra de contraprova será encaminhada à Comissão de Degustação, com novo código de identificação, sem menção ao fato de ter sido previamente reprovada. Em caso de nova reprovação, o parecer da Comissão passa a ser irrecorrível. Caso a amostra seja aprovada na segunda avaliação, caberá ao Conselho Regulador, em reunião com a Comissão de Degustação emitir parecer definitivo.
- 16) A “Ficha de Avaliação” da Comissão de Degustação será apresentada ao solicitante em caso de reprovação, como justificativa técnica para o parecer.
- 17) Amostras aprovadas receberão Certificado de Produto da Indicação de Procedência São Matheus.

**CONSELHO REGULADOR - COMISSÃO DE DEGUSTAÇÃO****FICHA DE AVALIAÇÃO**

<input type="checkbox"/> Parecer individual - Nome do julgador:	
- Assinatura:	
Código da amostra:	Data da avaliação:
Produto avaliado: <input type="checkbox"/> erva-mate cancheada <input type="checkbox"/> erva-mate para tererê <input type="checkbox"/> erva-mate para chimarrão <input type="checkbox"/> chá mate <input type="checkbox"/> outro: _____	
Avaliação visual	
Avaliação olfativa	
Avaliação gustativa	
Observações:	
Parecer: <input type="checkbox"/> produto <b>recomendado</b> para Indicação de Procedência São Matheus. <input type="checkbox"/> produto <b>não recomendado</b> para Indicação de Procedência São Matheus.	
<input type="checkbox"/> Parecer final (comissão) – Assinaturas	