

## AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ

### PORTARIA

#### PORTARIA Nº1597/2024, ADEPARÁ, 17 DE ABRIL DE 2024.

REGULAMENTO QUE DISPÕE SOBRE PADRÃO DE IDENTIDADE, QUALIDADE, CONDICIONAMENTO E ROTULAGEM DO PRODUTO GRÃO DE AÇAÍ TORRADO E MOIDO PARA COMERCIALIZAÇÃO NO ESTADO DO PARÁ.

O Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 7º Decreto n.º 0393, de 11 de setembro de 2003, e

CONSIDERANDO a Lei nº. 6.482, de 17 de setembro de 2002, que dispõe sobre a criação da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ e sua competência conforme art. 2º, inciso II "proceder o controle de qualidade, de classificação, de inspeção, de padronização e do armazenamento de produtos e subprodutos de origem vegetal";

CONSIDERANDO a L E I Nº 7.392, DE 07 DE ABRIL DE 2010 que dispõe sobre a Defesa Sanitária Vegetal, no seu Capítulo VII, art. 24 e art. 29, regulamentada através do D E C R E T O Nº 106, DE 20 DE JUNHO DE 2011, atribuindo-lhe a competência sobre a criação de padrões de qualidade e identidade para produtos vegetais aqui produzidos.

CONSIDERANDO a Lei Estadual nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, que dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro, rotulagem e comercialização de produtos Artesanais Vegetal e Animal no Estado do Pará e seu regulamento 1.380 de 2015.

CONSIDERANDO a necessidade de complementar a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

CONSIDERANDO a necessidade de caracterizar o processo de produção do Grão de Açaí Torrado e Moído, como produto Vegetal, Artesanal e Industrial, destinado a alimentação humana;

CONSIDERANDO os resultados das análises realizadas pela Universidade Federal do Pará (UFPA), Universidade Federal Rural da Amazonia (UFRA), e Universidade Estadual do Pará (UEPA), em que os dados dos parâmetros glicêmicos e biológicos das amostras não representam diferenças estatísticas significativas em animais experimentais e que os níveis toxicológicos também não foram comprometedores a saúde humana. Podemos considerar o produto grão de açaí torrado e moído como um produto de origem vegetal que pode ser destinado ao consumo humano como alimento;

CONSIDERANDO o imperativo de se estabelecer normas higiênicas-sanitárias, as boas práticas de produção e as especificações para a padronização do produto Grão de Açaí Torrado e Moído, comercializado como alimento;

CONSIDERANDO a decisão da Comissão Estadual de Padronização de Produtos de Origem Vegetal - CEPOV, oficializada pela RESOLUÇÃO Nº 002 de 22 de abril de 2005, composta por: ADEPARÁ; ANVISA; AEAPA; CEPLAC; SFA/PA; EMATER/PA; EMBRAPA/Amazônia Oriental; FAEPA; FETAGRI; FIEPA; SAGRI; SEMA; SESPA; SESMA; SINDFRUTAS; SEBRAE/PA; UFRA; UEPA; UFPA/POEMA/FADESP; PAS/SENAI e ADA, que aprovou regulamento técnico, criando o Padrão de Identidade e Qualidade do Grão de Açaí Torrado e Moído para comercialização como alimento no Estado do Pará.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar este regulamento técnico, criando o Padrão de Identidade e Qualidade do Grão de Açaí Torrado e Moído, produzido a partir da semente do Euterpe oleracea Mart, palmeira conhecida vulgarmente como açazeiro, para comercialização no Estado do Pará, e os anexos I e II para Norma de Qualidade, Acondicionamento e Rotulagem do Grão de Açaí torrado e moído, além de exigências básicas para a Construção e Funcionamento de Estabelecimentos Produtores, para fins de comercialização como alimento.

Art. 2º Todo estabelecimento fabricante de produtos "Grão de Açaí torrado e Moído produzido a partir da Palmeira Euterpe oleracea Mart", será habilitado pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, na Gerência de Inspeção de Produtos Artesanais e industriais.

Art. 3º - A inobservância ou desobediência ao disposto na Lei Estadual nº 7.565, de 25 de outubro de 2011 e na Lei Nº 7.392 de 07/04/2010 e seus regulamentos, com vistas a presente Portaria configura infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator às penalidades previstas em lei.

Art. 4º - As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para se adequarem ao Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para industrialização de Grão de Açaí Torrado e Moído, produzida a partir da semente da palmeira Euterpe oleracea Mart.

Art. 5º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se e cumpra-se

JAMIR JUNIOR PARAGUASSU MACEDO - Diretor geral da ADEPARÁ

#### ANEXO I

NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM DO PRODUTO GRÃO DE AÇAÍ TORRADO E MOIDO, produzido a partir da semente da palmeira Euterpe oleracea Mart.

#### 1- OBJETIVO:

1.1 O presente documento tem por objetivo estabelecer as características mínimas de identidade e qualidade gerais a que deverá obedecer ao produto "GRÃO DE AÇAÍ TORRADO E MOIDO" destinado ao consumo como alimento.

#### 2- DESCRIÇÃO:

2.1. GRÃO DE AÇAÍ: é um produto obtido do beneficiamento da semente do açazeiro, Euterpe oleracea Mart. Conhecido vulgarmente como caroço de açaí e suas variedades através de processo tecnológico adequado.

2.2. Grão de Açaí Torrado e Moído: é um produto/subproduto produzido a partir da DO GRAO DE AÇAÍ, quando torrado e moído através de processo tecnológico adequado.

2.3. O grão de Açaí utilizado na produção do Grão de Açaí Torrado e Moído, deve ser oriundo de um estabelecimento devidamente registrado no setor de Artesanal ou industrial Vegetal da ADEPARA e/ ou Vigilância Sanitária e devidamente coletado em até 24 horas após despulpamento.

#### 3- PARA EFEITO DESTES REGULAMENTO TÉCNICO CONSIDERA-SE:

I - Grão do Açaí Torrado e Moído: é um produto/subproduto produzido a partir do grão do açaí, quando torrado e moído através de processo tecnológico.

II - Acidez: a característica química que confere característica sensorial que se manifesta em valores menores ou maiores, conforme o processo de fabricação, para atender determinados padrões e hábitos de consumo, típicos de cada região consumidora;

III - Características Sensoriais: as características relativas ao odor, sabor e coloração do Grão do açaí torrado e moído, bem como a avaliação do produto quanto à sua homogeneidade;

IV - Coloração: a cor predominante do produto, decorrente da variedade da tecnologia de fabricação (torrefação);

V - Inocuidade Alimentar: é a capacidade de um alimento não causar mal àquele que o consome. É um conjunto de medidas para garantir que os alimentos não causem nenhum dano a saúde dos consumidores;

VI - Produto Fármaco: Todo produto que contenha substâncias químicas em forma de moléculas, que possui um efeito terapêutico para o corpo humano comprovado cientificamente;

VII - Fabricação: o conjunto de operações por que passa a matéria-prima até a sua transformação na condição de produto elaborado ou pronto para consumo, envolvendo todas as fases de seu preparo, processamento, armazenamento, transporte e exposição à venda;

VIII - Granulometria: a distribuição das partículas e grânulos que constituem o produto, segundo os seus tamanhos de acordo com o processo tecnológico utilizado;

IX - Torrefação: a operação utilizada para obtenção do teor de umidade necessária ao processo tecnológico;

X - Trituração: Processo tecnológico que pode ser mecânico ou artesanal, visa diminuir a granulometria do caroço do açaí.

XI - Moagem: processo mecânico utilizado para reduzir os grãos triturado reduzindo ao pó.

XII - Matéria Estranha: matérias estranhas ou impurezas indicativas de fraude, tais como, grãos ou sementes de outros gêneros, corantes, açúcar, caramelo, ou qualquer material não constituinte do produto;

XIII - Aditivos: Qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenamento, transporte ou manipulação de um alimento.

XIV - Toxicidade: reações oriundas de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivas à saúde, a exemplo de micotoxinas, dos resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes.

XV - Umidade: o teor de água livre encontrada no produto, sendo a sua medida expressa em gramas por 100 (cem) gramas do produto.

XVI - Fibras do grão do açaí: Material lignocelulósico aderido ao caroço pós despulpamento;

XVII - Corantes artificiais: Corante orgânico sintético não encontrado em produtos naturais;

Parágrafo único: todas as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais, oriundas do processo de fabricação que devem obedecer aos parâmetros fixados pelos resultados das análises realizadas pelas Universidades e órgãos competentes;

#### 4 - DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS:

4.1. A classificação do Grão de Açaí Torrado e Moído e feita em função da coleta da matéria prima, da limpeza dos grãos, da secagem dos grãos, da torrefação e moagem do produto. É estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

4.1.1 A torrefação deverá obedecer aos parâmetros de temperatura entre 150 a 240°C e com período variando de 30 a 60 min.

4.1.2 Os equipamentos de torrefação deverão estar munidos de termômetro e cronometro, respectivamente. Ajustes poderão ser utilizados a critério da ADEPARÁ.

4.2. Os requisitos de identidade e qualidade do Grão de Açaí Torrado e Moído são definidos em função dos parâmetros estabelecidos nos anexos I, II deste regulamento e pelo processo de fabricação.

4.3. As tolerâncias estão embasadas em estudos científicos e em legislações pertinentes

#### 5- CARACTERÍSTICAS:

O Grão de Açaí Torrado e Moído produzido a partir do caroço do açaí, deverá obedecer às características abaixo:

5.1. Organolépticas:

Aspecto: crocante, próprio da torrefação é um produto homogêneo;

Cor: Variando de marrom claro a escuro, a depender do tempo/temperatura de torrefação utilizada no processo tecnológico de fabricação.

Aroma: amadeirado a levemente defumado a depender do tempo/temperatura de torrefação.

Sabor: levemente adstringente e defumado, com acentuação da adstringência a depender do tempo/temperatura de torrefação.