

Onde se lê no Extrato de Termo Aditivo ao Contrato nº 010/2007 valor R\$- 4.020,00. (Pertinente a Atualização do valor do aluguel)

Lê-se: "Valor R\$-4.000,00"

Belém/PA, 25 de junho de 2008.

RUBENS NAZEAZENO FERREIRA BRITTO

Diretor Geral da ADEPARÁ.

ERRATA DE PORTARIA

ERRATA

NO EXTRATO DE CONTRATO TEMPORÁRIO NÚMEROS 076, 077, 081, PUBLICADOS NO DOE Nº 31.197 DE 25 DE JUNHO DE 2008.

Onde se lê: Vigência: 01 de junho de 2008 a 31 de dezembro de 2008.

Leia – se: Vigência: 01 de julho de 2008 a 31 de dezembro de 2008.

ERRATA

Na PORTARIA Nº 1202/2008 de 29/04/2008, publicada no DOE nº 31.159 de 30/04/2008.

Onde se lê: Servidor: MAURO ROBERTO LIMA DE CARVALHO JUNIOR

Leia – se: Servidor: MAURO ROBERTO LIMA DE CARVALHO SANTOS

PORTARIA DE EXONERAÇÃO

PORTARIA Nº 2038/2008-ADEPARÁ, DE 25 DE JUNHO DE 2008.

O DIRETOR GERAL DA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ-ADEPARÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Art. 22, da Lei Estadual 6.482 de 17 de setembro de 2002.

EXONERAR, a pedido, do Quadro de Cargos Comissionados da ADEPARÁ, a contar de 16/06/2008:

| DAS.3 | | GERENTE |
|--------------|----------------|---------------------------|
| 1 | GEP. DAS 011-3 | JOB XAVIER PALHETA JUNIOR |

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE.

RUBENS NAZEAZENO FERREIRA BRITTO

Diretor Geral

PORTARIA DE LICENÇA MATERNIDADE

PORTARIA: 2026/2008

Servidor: ANDREZA SCAFI NOBRE DA SILVA

Matrícula: 5070917/3

Período: 03/05/08 A 30/09/08

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE.

RUBENS NAZEAZENO FERREIRA BRITTO

Diretor Geral

PRORROGAÇÃO DE LICENÇA SAÚDE

PORTARIA:2029/2008

Servidor: WALDEMIRO DE OLIVEIRA ROSA JUNIOR

Matrícula: 55588416/1

Laudo nº 26413A/1

Período: 15/06/08 A 29/06/08

PORTARIA:2030/2008

Servidor: LUCIERLEN DA CONCEIÇÃO GONÇALVES

Matrícula: 55586122/1

Laudo nº 2339/08

Período: 15/06/08 A 15/07/08

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE.

RUBENS NAZEAZENO FERREIRA BRITTO

Diretor Geral

LICENÇA POR MOTIVO DE DOENÇA EM PESSOA DA

FAMÍLIA

PORTARIA: 2027/2008

Servidor: BETANIA LUCIA ROCHA CABRAL

Matrícula: 54185738/1

Laudo nº 26398A/1

Período: 16/06/08 A 24/06/08

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE.

Rubens Nazeazeno Ferreira Britto

Diretor Geral

INSTRUÇÃO NORMATIVA 001/2008

INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 001/2008, DE 24 DE JUNHO DE 2008.

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, inciso XXI do 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 Lei nº. 6.478, de 13 de setembro de 2002, que dispõe sobre a Defesa Sanitária Vegetal, com a competência das ações de coordenação, execução, inspeção e fiscalização à Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, regulamentada através do Decreto nº. 0392, de 11 de setembro de 2003, atribuindo no seu art. 16, a competência sobre a criação de padrões de qualidade e identidade para produtos vegetais aqui produzidos, mesmo que o produto já tenha padrão nacional;

Considerando, ainda, o inciso XVI, art. 7º do Decreto n.º 0393, de 11 de setembro de 2003, cuja competência da Diretoria Geral é "promover a articulação da ADEPARÁ com organismos estaduais, nacionais e internacionais, buscando a participação da empresa privada, com vistas ao cumprimento das finalidades da instituição".

Considerando a necessidade de serem estabelecidas especificações para a padronização do Tucupi, produto extraído da Mandioca (*Manihot esculenta* Cratz, 1766) e suas variedades, a Comissão Estadual de Padronização de Produtos de Origem Vegetal – CEPOV, oficializada pela RESOLUÇÃO N.º 002, de 22 de abril de 2005, composta por: ADEPARÁ; ANVISA; AEAPA; CEPLAC; SFA/PA; EMATER/PA; EMBRAPA/Amazônia Oriental; FAEP; FETAGRI; FIEPA; SAGRI; SEMA; SESPA; SESMA; SINDFRUTAS; SEBRAE/PA; UFRA; UEPA; UFPA/POEMA/FADESP; PAS/SENAI e ADA, estabeleceu regulamento técnico, criando o Padrão de Identidade e Qualidade do Tucupi para comercialização no Estado do Pará, que após tramitação em Consulta Pública por um período de 45 (quarenta e cinco) dias, contado de 17/04/2007 a 31/05/2007, conforme Regimento Constitucional;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar os anexos I e II para Norma de Identidade, Qualidade, Acondicionamento e Rotulagem do Tucupi, além de exigências básicas para a Construção e Funcionamento de Estabelecimentos Produtores de Tucupi, para fins de comercialização.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entrará em vigor, 120 (Cento e vinte) dias após sua publicação.

ANEXO I

NORMA DE IDENTIDADE, QUALIDADE, ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM DO TUCUPI

1. OBJETIVO

1.1 O presente documento tem por objetivo estabelecer os padrões de identidade e as características mínimas de qualidade gerais a que deverá obedecer ao produto "TUCUPI" destinado ao consumo como alimento.

2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição

Tucupi é um produto e/ou subproduto obtido da raiz de mandioca (*Manihot esculenta* Cratz,1766) e suas variedades através de processo tecnológico adequado, com uso predominante na culinária paraense.

3. CARACTERÍSTICAS

O tucupi deverá obedecer às características abaixo:

3.1. Organolépticas

Aspecto: O tucupi é um produto heterogêneo que apresenta duas fases distintas, uma sólida e a outra líquida, cujas características são perceptíveis quando o produto em repouso.

Cor: Variando de amarelo claro ao amarelo intenso, quando homogeneizado.

Sabor: levemente ácido

Aroma: próprio

3.2. Características físico-químicas do tucupi

| DETERMINAÇÃO | Mín. | Máx. |
|--|-------|------|
| Sólidos totais (g/100g) | 2,5 | 6,5 |
| pH | 3,5 | 4,3 |
| Acidez total expressa em ácido láctico (g/100mL) | 0,1 | 0,8 |
| Cinzas (g/L) | 3,912 | - |
| Açúcares (g/L) | | 15 |

4. INGREDIENTES OPCIONAIS

Serão considerados ingredientes opcionais o sal, açúcar, alho e vegetais usados na culinária tradicional.

5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE ELABORAÇÃO

5.1 Aditivos

Somente poderão ser usados aditivos permitidos na legislação

específica cuja ação não altere as características naturais do tucupi.

5.2 Coadjuvantes de tecnologia

Serão permitidos os coadjuvantes de tecnologia desde que os mesmos estejam isentos no produto final.

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E SENSORIAIS.

6.1. As características físicas, químicas e sensoriais deverão ser as provenientes do tucupi, observando-se os limites mínimos e máximos fixados no item 3.2.

6.2. O tucupi não deverá conter sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes do vegetal.

6.3. Os limites de tolerância relacionados com as características microscópicas do tucupi serão definidos em atos complementares.

6.4. O tucupi não deverá ter suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas pelos equipamentos, utensílios, recipientes e embalagens utilizados durante o seu processamento e comercialização.

6.5. Os limites de tolerância relacionados com o ácido cianídrico serão definidos em atos complementares.

7. RESÍDUOS E CONTAMINANTES

7.1. Resíduos de agrotóxicos e outros agentes utilizados na condução da cultura deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

7.2. Contaminantes inorgânicos deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

8. PROIBIÇÕES

8.1 – Fica proibido o uso de corantes e realçadores de sabor.

8.2 – Fica proibido o uso de emulsificantes, espessantes e outras substâncias que diminuam a tensão interfacial entre as duas fases, alterando a composição original do tucupi.

9. HIGIENE

9.1. O tucupi deverá observar os limites máximos microbiológicos abaixo fixados:

- *Salmonella spp*: ausente em 25 mL

- Coliformes Fecais: NMP < 3/ mL

- *Staphylococcus* Coag. Positivo: < 10² UFC/ mL

- *Bacillus cereus*: < 10² UFC/ mL

9.2. Os limites acima poderão ser alterados, conforme as suas características peculiares através de legislações complementares.

10. PESOS E MEDIDAS

Será aplicada a legislação específica.

11. EMBALAGEM E ROTULAGEM

11.1. A embalagem deverá manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte.

11.2. O rótulo do tucupi deve ser previamente aprovado pela ADEPARÁ, e constar em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

I - o nome do produtor ou fabricante;

II - o endereço do estabelecimento de produção;

III - o número do registro do produto na Adepará;

IV - a denominação do produto;

V - a marca comercial;

VI - os ingredientes;

VII - o conteúdo, expresso na unidade correspondente de acordo com normas específicas;

VIII - a data de fabricação;

IX - o prazo de validade.

11.3. O rótulo do tucupi não poderá apresentar desenho ou figura que induza ao erro ou confusão em relação ao produto.

11.4. O tucupi quando acrescido de sal deverá conter em seu rótulo a expressão "Com Sal".

11.5. O tucupi quando acrescido de açúcar deverá conter em seu rótulo a expressão "Com Açúcar".

11.6. O tucupi produzido no Estado deverá conter em seu rótulo a expressão "Produzido no Pará – Emprego e Renda para os Paraenses", assim como a bandeira do Estado do Pará.

11.7. O tucupi produzido no Estado deverá conter em seu rótulo a expressão "Indústria Brasileira".

12. AMOSTRAGEM E MÉTODOS DE ANÁLISE

12.1. Os métodos de amostragem e análise são aqueles aprovados na Lei 8.918, Decreto 2.314 e legislações específicas do MAPA.

13. DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. A presente norma aplica-se, no que couber, ao tucupi.

13.2. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução desta Instrução Normativa serão resolvidos pela Agência de Defesa Agropecuária do Pará.