



PORTARIA INTERNA Nº 008/2023

Estabelece normas complementares para o registro, a inspeção e a fiscalização dos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionam ou expedem matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, classificados como pescado e seus derivados, destinados ao consumo humano, conforme Lei Federal 1283/1950, Decreto Federal 10468/2020 Lei Municipal nº 3.784/2023 e Decreto Municipal nº 13.128/2023.

O Prefeito Municipal de Alegre – ES e o Secretário Executivo de Desenvolvimento Rural do Município de Alegre - ES, no uso das atribuições que lhe conferem a Lei nº 3.784/2023 e Decreto Municipal nº 13.128/2023, resolvem:

CAPÍTULO I DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 1º Definir parâmetros para inspeção nos estabelecimentos produtores de pescado e seus derivados.

Art. 2º Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - barco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins desta Portaria, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins desta Portaria, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Para os fins desta Portaria, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à



lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 4º Para os fins desta Portaria, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Art. 3º Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

Art. 4º É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.

Art. 5º Na inspeção de pescado, além do disposto neste capítulo e em norma complementar, aplica-se, no que couber, a Portaria referente a aspectos gerais da inspeção post mortem.

Art. 6º É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 7º As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.



Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

Art. 8º Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - tratamento pelo calor.

Art. 9º Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 10 Os dispositivos previstos nesta IN são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O SIM estabelecerá em norma complementar os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres, ou adotará norma estadual ou federal vigente.

Art. 11 São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 12 O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§ 2º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

Art. 13 Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º O estabelecimento deve assegurar:

I - A rastreabilidade do pescado recebido; e



II - Que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput:

- a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e
- b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.

Art. 14 É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 15 Sem prejuízo das disposições já elencadas, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitas.

Art. 16 Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie;

II- crustáceos:

a) aspecto geral brilhante, úmido;

b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

c) carapaça bem aderente ao corpo;

d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

e) olhos vivos, proeminentes;

f) odor próprio e suave; e

g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;



III - moluscos:

a) bivalves: 1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas; 2. odor próprio e suave; e 3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes: 1. pele lisa e úmida; 2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas; 3. carne firme e elástica; 4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e 5. odor próprio;

c) gastrópodes: 1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie; 2. odor próprio e suave; e 3. estarem vivos e vigorosos;

IV- anfíbios:

a) carne de rã: 1. odor suave e característico da espécie; 2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações; 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e 4. textura firme, elástica e tenra; e

V- répteis:

a) carne de jacaré: 1. odor característico da espécie; 2. cor branca rosada; 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e 4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente; b) carne de quelônios: 1. odor próprio e suave; 2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e 3. textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 17 Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e



IV - bases voláteis totais inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 18 Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 19 É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.

§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:

I - o tipo de pesca;

II - o tempo de captura;

III - o método de conservação;

IV - a espécie de pescado a ser submetida às atividades de que trata o caput; e

V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o caput.

§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o caput deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.

Art. 20 É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 21 Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.



§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o caput e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM.

Parágrafo único. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 22 O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

Art. 23. Para os fins desta IN, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I- língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

Art. 24 Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§ 1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 25 Para os fins desta IN, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 26 Para os fins desta IN, o pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em recomendações internacionais.



Art. 27 Para os fins desta IN, o pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador nas embarcações quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

§ 3º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:

I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e

II - finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de - 18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 4º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o § 3º será denominado peixe salmourado congelado.

Art. 28 Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 29 Para os fins desta Portaria, o pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 30 Para os fins desta IN, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.



Art. 31 Para os fins desta IN, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Art. 32 Para os fins desta Portaria, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 33 Para os fins desta IN, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 34 Para os fins desta IN, o pescado em semi conserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 35 Para os fins desta IN, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 36 Para os fins desta IN, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos nesta IN.

Art. 37 Para os fins desta IN, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 38 Para os fins desta IN, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 39 Para os fins desta IN, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 40 Para os fins desta IN, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 41 Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas nesta IN e o disposto em legislação específica.



CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 42 Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 43 Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 44 O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 45 Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I - Apresentem-se alterados;
- II - Apresentem-se adulterados;
- III - Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV - Conttenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;



- V - Conttenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI - Conttenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos nesta IN, em normas complementares e em legislação específica;
- VII - Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII - Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX - Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X - Apresentem embalagens estufadas;
- XI - Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XII - Estejam com o prazo de validade expirado;
- XIII - Não possuam procedência conhecida; ou
- XIV - Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 46 Além dos casos previstos no art. 46, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - Estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II - Apresentem sinais de deterioração;
- III - Sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV - Apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V - Tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- VI - Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII - Apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 47 Os produtos de origem animal produzidos de forma artesanal devem obter tratamento diferenciado, conforme ato regulamentador oficial pertinente.

Art. 48 Normas complementares à execução desta Portaria poderão ser expedidas pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

Parágrafo único Quando da ausência dessas, serão consideradas legislações e normativas Federais ou estaduais pertinentes.

Art. 49 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.



PREFEITURA DE
ALEGRE
www.alegre.es.gov.br



SEDER
Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural

Publique-se, Registre-se e comunique-se.

Alegre, 24 de outubro de 2023.

Nemrod Emerick
Prefeito Municipal de Alegre

Antônio Gustavo Favato Costa
Secretário Executivo de Desenvolvimento Rural