

António Nunes:

DEVEMOS TER EMPRESAS DE CONSULTADORIA LICENCIADAS

Regular o mercado das consultoras que prestam apoio na implementação de sistemas de segurança alimentar é a única via para evitar a má prestação de serviço aos operadores do sector. Esta é a convicção do presidente da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.

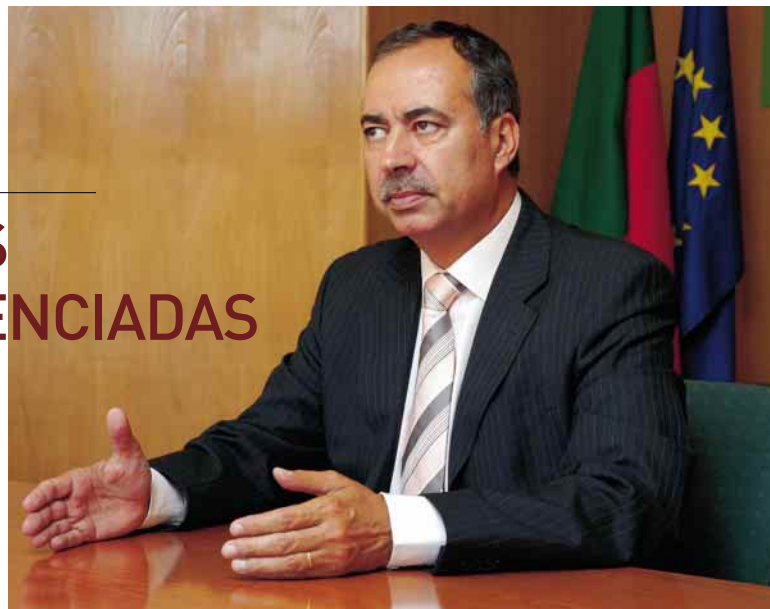


FOTO: MP JOSÉ PINTO/EDITIDEIAS

A criação da ASAE veio concentrar as três áreas da análise do risco na cadeia alimentar: gestão (fiscalização), avaliação (investigação) e comunicação (divulgação) do risco. No entanto, tem sublinhado sobretudo o papel da ASAE enquanto polícia fiscalizadora. As outras duas áreas são secundárias?

Não, não são secundárias. Provavelmente o que tem acontecido é que, por força da mediatização da nossa actividade, ocorre com maior interesse para o consumidor aquilo que se passa na área da fiscalização dos produtos alimentares. Quer queiramos quer não, há uma exposição pública maior da actividade alimentar do que das outras actividades económicas. E nesse contexto as outras duas áreas têm menor visibilidade.

Além disso, devo lembrar que este ano ocorreram alguns casos na área da segurança alimentar, mas em que as situações foram bem geridas pelos próprios operadores. Estes estão hoje conscientes que são o verdadeiro pilar da defesa do consumidor e como tal tomaram a iniciativa de prestar o esclarecimento público necessário e/ou retirar voluntariamente o produto do mercado como recomenda a União Europeia. Portanto, a ASAE acabou por ter aqui um papel menos visível mas não menos interventivo, porque estivemos sempre a acompanhar as situações.

E a avaliação do risco?

No que diz respeito à avaliação do risco com base na investigação científica e elaboração de estudos, o que requer altos financiamentos que o país não possui, é um problema que não só Portugal enfrenta mas que é geral dos países do Sul da Europa. Enquanto os países do Norte com os seus programas de investigação podem ser precursores, nós somos mais reactivos. Perante as situações, recolhemos os dados necessários e fazemos a avaliação de acordo com os padrões nacionais, europeus e internacionais existentes. Penso, porém, que a recente nomeação do Conselho Científico, constituído por pessoas altamente credenciadas e idóneas, nos vai ajudar a actuar de forma menos passiva e mais em antecipação.

Há quem defenda que a idoneidade da avaliação do risco estaria melhor garantida se não estivesse integrada na mesma entidade que realiza a actividade de fiscalização!?

Devo dizer que o método de selecção usado pela Secretaria de Estado do Comércio, Serviços e Defesa do Consumidor foi o mais isento possível. Foi solicitado aos reitores das universidades para que fossem as respectivas comunidades científicas a indicar as pessoas, em vez de serem nomeadas por indicação governamental. A Secretaria de Estado aceitou todos os nomes indicados e o director científico da ASAE validou-os, considerando serem as pessoas que melhor representavam a comunidade científica na área e a necessária independência face às questões alimentares que teremos para avaliar.

Isto resulta numa situação de independência que é fundamental para que se acredite na actividade de avaliação do risco. Aos detractores do modelo escolhido para a ASAE, que criticavam a eventual falta de isenção e independência daquela actividade, fica assim demonstrado que isso não é verdade.

Não é prejudicial defender a desafecção do Laboratório Central de Qualidade Alimentar do âmbito da ASAE e o seu reenquadramento numa nova organização dos laboratórios do Estado?

É verdade que defendi isso num determinado contexto. Se estamos a falar de um laboratório ao serviço da comunidade, que presta serviço tanto ao Estado como aos operadores privados, então entendo que deveria ser um laboratório onde se realizasse também investigação. Ora o nosso laboratório é essencialmente técnico, não tem uma componente científica. O que não quer dizer que não se estude aqui novos métodos de análise, mas esses não correspondem necessariamente a projectos de investigação científica. Assim sendo, no momento da minha afirmação, em que se estava a discutir os laboratórios do Estado, era preciso medir se valeria a pena ter um único laboratório da área alimentar em vez de cinco ou seis, em que nós fazemos uma parte e cada um dos outros

faz a sua. A não ocorrer assim, e parece que não ocorreu, a ASAE fica com a porta aberta para reforçar o seu laboratório no apoio à actividade de fiscalização. Isso significa ampliar as suas competências e eventualmente restringir o mercado a quem se destina. Terá de se voltar mais para as necessidades que decorrem da actividade fiscalizadora e deixar que as necessidades externas sejam respondidas pelos laboratórios privados.

Voltando à função fiscalizadora e repressiva através das coimas que aplica, será esta a função da ASAE mais eficaz para a garantia da segurança alimentar?

Não posso dizer que a repressão seja a mais eficaz, naturalmente que a atitude de prevenção por parte do operador é o primeiro pressuposto em qualquer actividade fiscalizadora. O aumento de conhecimento dos operadores em relação à realidade legislativa é importante para essa atitude de prevenção e garantia da segurança alimentar. Na ausência dessa garantia é evidente que há lugar a sanção e a este nível há algumas diferenças entre países. Nalguns a sanção é mais criminal e noutros é mais contra-ordenacional. Portugal tem ambas, sendo as sanções criminais aplicadas em casos limite e as contra-ordenações na generalidade dos casos.

O que se passa em termos mundiais?

A nível mundial há duas tendências, a de criminalização do fenómeno quando estamos perante alimentos corruptos que podem perigar a saúde pública e a de penalização social. No nosso país, com uma sociedade tolerante e permissiva, temos de actuar de forma diferente da dos países nórdicos, onde a sanção é quase obtida pelo próprio consumidor quando faz uma repreensão verbal ao operador. Em Portugal recebemos, através dos livros de reclamações relativos às diferentes actividades económicas e não apenas à alimentar, 26 mil reclamações nos primeiros nove meses do ano. Um conjunto de actos que nalguns países a simples censura social seria suficiente para que os operadores os não praticassem. Todos sabemos que no nosso país continua a haver actividades sem licenciamento, o que seria impensável em qualquer outro país que não fosse do Sul da Europa. Se a sanção social fosse entre nós mais forte, seria possível ao Estado reduzir as contra-ordenações. A não ser assim, considero que elas até deveriam aumentar.

O consumidor deveria ser mais interveniente na sua própria segurança alimentar, sem esperar que fosse o Estado a tomar conta de si? Devia ser mais exigente e registar mais o seu protesto. Apesar da boa capacidade de intervenção da Associação Portuguesa para a Defesa do Consumidor (DECO), faltam associações de âmbito regional e local, que aproximem os consumidores daqueles sobre os quais reclamam ou pretendem reclamar. Por exemplo, apesar do seu papel relevante na sociedade, há municípios onde existem estabelecimentos que passam quatro ou cinco anos sem serem licenciados. Será que o consumidor tem a garantia de que tudo está bem naqueles estabelecimentos?

O licenciamento tem a ver com condições absolutamente fundamentais ao nível da segurança alimentar e em termos da segurança das pessoas, consumidores e trabalhadores. É preciso atender tanto ao tipo de abastecimento de água aos estabelecimentos como ao equipamento contra incêndios. A ASAE tem aqui um papel não só de garantir que os produtos expostos estão em condições de serem consumidos, mas também que os espaços garantem a segurança física necessária. Quando o consumidor paga um serviço ou produto a determinado preço, pressupõe que há um conjunto de requisitos que estão assegurados, caso contrário o preço seria outro.

CONSUMIDORES E OPERADORES MAL INFORMADOS

Dinamizar a comunicação na área alimentar seria também uma forma de tornar o consumidor mais consciente dos seus direitos e deveres!?

A questão da informação e da educação é sem dúvida fundamental. A escola tem um papel importante na formação para a cidadania e esta tem de ser transversal a todos os graus de ensino. A ASAE deve intervir no mercado para o regular e fiscalizar, mas a montante os consumidores devem ser educados e formados, e aqueles que não têm hipóteses de o ser terão de ser sensibilizados pela DECO e pelo Instituto do Consumidor. Se as três organizações conseguirem confluir num projecto único, então diria que Portugal tem um plano para que a segurança alimentar seja de facto obtida, senão continuaremos longe do que se pratica na maioria dos países da Europa. Temos de trabalhar todos em conjunto e a ASAE é, na minha opinião, o último recurso.



FOTO M. JOSÉ PINTO-DELGADO

NÃO POSSO DIZER QUE A REPRESSÃO SEJA A MAIS EFICAZ, NATURALMENTE QUE A ATITUDE DE PREVENÇÃO POR PARTE DO OPERADOR É O PRIMEIRO PRESSUPOSTO EM QUALQUER ACTIVIDADE FISCALIZADORA.

E os operadores económicos, estão eles próprios devidamente informados, nomeadamente em relação às novas exigências legais?

Tenho que dizer que não estão, porque quando fazemos as nossas fiscalizações raramente encontramos métodos de acordo com o sistema HACCP implementados. Alguns têm o manual de boas práticas de higiene e segurança implementado e confundem-no com o sistema HACCP a que o Reg. n.º 852 obriga. Portanto, nesse aspecto não estão bem informados, mas devo dizer que as associações sectoriais têm feito um esforço nessa matéria. Notamos a sua preocupação com esta questão, mas sentimos que os operadores ainda não estão suficientemente maduros a implementar

Está a falar da área de consultadoria?

O que eu digo é que faltam empresas de consultadoria capazes de prestar um serviço de qualidade aos operadores, que muitas vezes imaginam que comprando um serviço que se resume ao consultor ir uma vez por mês ao seu estabelecimento verificar se os balcões frigoríficos estão a funcionar em condições, isso é suficiente para estarem a actuar bem e em consonância com a lei.

Devo dizer que nota-se nalguns casos alguma falta de profissionalismo e situações que são um pouco inadmissíveis. Do lado dos consultores, há quem se apresente com capacidade para fazer o trabalho mas sem a ter de facto, enquanto que do lado dos



FOTO M. JOSÉ PINTO DE OLIVEIRA

SOMOS DEFENSORES DE QUE A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CONSULTADORIA NO ÂMBITO DO HACCP DEVE SER REGULAMENTADA, DEVEMOS TER EMPRESAS DE CONSULTADORIA LICENCIADAS, DETENTORAS DE MÉTODOS DE TRABALHO ADEQUADOS E APROVADOS.

esses mecanismos e a alguns ainda lhes faz uma grande confusão todo o processo ao longo da cadeia, sem saber o que realmente fazer para implementar o HACCP ou como confirmar que os seus fornecedores já o implementaram.

Acontece terem interesse na informação só depois de atuados?

Curiosamente sempre que passamos um auto de contra-ordenação nota-se que há depois uma perspectiva diferente de ver a situação. As muitas perguntas que fazem durante a fiscalização dão-nos a entender que estão a despertar para uma nova realidade, ou porque ouviram dizer ou porque é preciso fazer alguma coisa mas não sabem o quê. Ou então que podem ficar à espera que primeiro lá passe a fiscalização para depois se inteirarem bem do assunto. Isso também acontece.

O que constatamos é que o próprio mercado não se preparou para dar resposta às necessidades destes operadores. Hoje, se quisermos uma empresa de desinfestação, não é preciso procurar muito. Quando estamos a falar de profissionais capazes de apoiar os operadores do sector alimentar no sentido de implementarem estas novas metodologias, aparecem umas quantas empresas, mas em que umas só querem vender o serviço e ganhar o dinheiro, sem prestarem realmente o serviço.

Temos tido algumas queixas desse tipo, em que há quem imponha o seu serviço até recorrendo a métodos pouco ortodoxos, dizendo que é a pessoa que melhor percebe do assunto enquanto os outros não percebem, que o contrato consigo é uma garantia de sucesso... E os operadores de menor dimensão, do pequeno restaurante, do pequeno café, ainda não estão suficientemente alertados para isso. As associações têm aqui um papel importante na informação aos associados e algumas delas têm recursos humanos específicos, nomeadamente engenheiros da Qualidade que podem prestar um bom apoio.

operadores o seu desconhecimento das situações leva-os a pensar que o serviço de consultadoria lhes resolve de todo o problema. Quando lá chegamos, ficam perplexos ao saber que nem tudo está bem.

Há, portanto, que regulamentar o mercado nesta área. Somos defensores de que a prestação de serviços de consultadoria no âmbito do HACCP deve ser regulamentada, devemos ter empresas de consultadoria licenciadas, detentoras de métodos de trabalho adequados e aprovados.

Quando estamos a falar de licenciamento/qualificação das empresas de consultadoria seria uma incumbência do Estado ou eventualmente uma resposta do mercado?

Não, o Estado é que tem que garantir que as empresas para prestar esse serviço precisam de ter um alvará e cumprir com um conjunto de requisitos. O Estado deverá funcionar como entidade reguladora que garante a capacidade técnica dos prestadores do serviço de consultadoria, um pouco à semelhança do que acontece com a área da higiene e segurança no trabalho, que funciona com empresas licenciadas.

A resposta do mercado através de entidades de certificação voluntária do serviço de consultadoria não seria uma via?

Pode ser uma via, mas não deixa de ser uma atitude voluntária da empresa de consultadoria em se certificar. Naturalmente que seria uma vantagem, nomeadamente para a própria consultora ganhar diferenciação no mercado, mas não seria obrigatório e o que preocupa à ASAE é a desregulação do mercado. A certificação tem de ser encarada como uma vantagem acrescida. Até poderíamos recomendar aos operadores que contratem serviço de consultadoria certificado, porque isso lhes daria uma dupla garantia, mas não podemos deixar ao livre arbítrio de cada um, pois podemos

correr o risco de haver empresas que depois praticam um preço mais baixo e sabemos que os operadores em fase de estrangulamento de mercado procuram sempre os serviços mais baratos e não os melhores. E o preço de uma empresa certificada não pode ser igual ao da que não está certificada, atendendo às despesas inerentes à sua certificação.

É algo que possamos esperar a breve trecho?

Esse assunto está a ser tratado, não por nós que não somos legisladores nem certificadores, mas ao nível do Ministério da Economia, pois é importante que o mercado seja regulado. Se é para breve, não posso garantir, certamente não será fácil de um momento para o outro definir as regras necessárias, mas eu pessoalmente gostaria que fosse já para amanhã!

FISCALIZAR SEGUNDO PROCEDIMENTOS UNIFORMES

Considera que é fácil aos diversos operadores que compõem a cadeia alimentar saber o que é que a ASAE vai fiscalizar em concreto na sua área de actividade?

Temos o entendimento de que as nossas acções de fiscalização devem ser realizadas com base em procedimentos documentados. Por isso estamos a criar fichas técnicas de fiscalização com o objectivo de uniformizar os critérios aplicados durante os con-

trols oficiais. A primeira está pronta e é relativa a estabelecimentos de restauração e bebidas, encontrando-se disponível na nossa página electrónica. Em preparação estão outras duas fichas, uma relativa a estabelecimentos de menor dimensão e com uma complexidade diferente, caso das *roulottes* e dos pequenos quiosques, onde normalmente não existe, por exemplo, rede de frio. Assim que estiverem prontas, após concluída a auscultação que promovemos junto das entidades representativas dos operadores, serão igualmente divulgadas na *internet*.

Esta é uma faceta mais preventiva da ASAE junto dos operadores?

É o que diz a nossa própria lei orgânica, que a ASAE é um organismo que actua na área da prevenção e na área da repressão. Na área da prevenção actuamos informando os consumidores e informando os operadores da necessidade do cumprimento das normas; na área da repressão vamos constatar se essas normas estão a ser cumpridas ou não.

Naturalmente que também não queremos que o operador julgue que a nossa fiscalização é discricionária e por isso com essas fichas técnicas de fiscalização temos a possibilidade de normalizar a nossa actuação, a forma como fiscalizamos um operador independentemente da sua localização geográfica e independentemente da equipa inspectora em campo. Estas fichas possibilitam-nos harmonizar os procedimentos entre as equipas de inspectores, cuja formação académica é diversa e a formação pro-



O mundo está em evolução. O BVQI É AGORA O BUREAU VERITAS CERTIFICATION.

Um mercado cada vez mais competitivo e exigente conduziu ao alargamento dos horizontes na procura em serviços de certificação.

Esta é a razão porque o Bureau Veritas Quality International (BVQI) passa a ser o Bureau Veritas Certification. Através da nova denominação e nova marca pretendemos aumentar a nossa transparência e tornar mais claro para o mercado a nossa oferta global de serviços. Nenhum outro Organismo de Certificação possui as acreditações, competências e recursos que nos diferenciam e nos mantém como a Sua escolha preferencial.

CONTACTE-NOS

Somos o parceiro preferencial das empresas líderes a nível mundial. Descubra como podemos ser o Seu parceiro.

- ▶ www.certification.bureauveritas.pt
- ▶ Tel.: 21 710 09 70
- ▶ Fax: 21 710 09 71
- ▶ certification.portugal@pt.bureauveritas.com



**BUREAU
VERITAS**

Para as Empresas. Para as Pessoas.

fissional também, atendendo à sua proveniência de organismos diferentes que vieram integrar a ASAE.

Existirem *check list* é fundamental para o operador, quando chega uma brigada de fiscalização da ASAE, saber com o que é que vai contar, saber o que vamos verificar em concreto. Além disso, no final da nossa actuação essa ficha pode ser deixada ao operador, que fica na posse de um instrumento de trabalho para o seu autocontrolo e como medida preventiva.

Perante uma panóplia tão vasta de actividades e operadores da área alimentar, como define a ASAE as prioridades de actuação?

A nossa primeira preocupação são todos os espaços públicos onde haja uma elevada concentração de consumidores, onde se venda e consuma maior número de géneros alimentícios, como festivais, Fátima, Algarve... Nestes casos os nossos cuidados são redobrados

géneros alimentícios. Esta actividade informativa ainda não foi possível implementar nesta primeira fase, mas no próximo ano estaremos em condições de começar a preparar esse projecto, a definir provavelmente programas de rádio, artigos em revistas...

E aproveitando o lançamento desta revista, que mensagem final gostaria de deixar em termos de segurança alimentar?

Dizer que, segundo a nossa experiência de fiscalização, na maioria dos casos os produtos alimentares não são maus, na generalidade costumam ter qualidade, e que os operadores, especialmente os grandes e médios, demonstram preocupação em cumprir com as questões da segurança e qualidade alimentar. Mesmo entre os operadores mais pequenos essa preocupação também já se verifica, tem havido uma evolução significativa na pequena mercearia de bairro, até porque a forte concorrência não deixa ninguém de fora.



FOTO M. JOSÉ FORTES/IDEIAS

AVALIAMOS EM QUE SECTORES HÁ MAIOR NÚMERO DE QUEIXAS E ACTUAMOS SELECTIVAMENTE. SE É EM RELAÇÃO AO PEIXE OU À CARNE, VAMOS AOS ESTABELECIMENTOS DESSAS ÁREAS. CONSOANTE A INFORMAÇÃO QUE TEMOS, VAMOS ACTUANDO POR ONDAS.

e constituem a nossa primeira prioridade. A segunda prioridade é tentar responder às queixas que nos são formuladas, procurando a partir delas (cerca de 3 mil nos primeiros nove meses do ano) e das reclamações de que falámos definir padrões de actuação. Por exemplo, avaliamos em que sectores há maior número de queixas e actuamos selectivamente. Se é em relação ao peixe ou à carne, vamos aos estabelecimentos dessas áreas. Consoante a informação que temos, vamos actuando por ondas.

Esta é, aliás, a grande diferença de actuação da ASAE comparativamente às outras entidades do passado, que actuavam pontualmente, iam ver o café, o restaurante, o supermercado... A ASAE actua por ondas, quando há que avaliar produtos de origem animal actuamos em todo o país e começamos pelos locais potencialmente mais sujeitos a contaminações ou falta de cumprimento das condições higio-sanitárias, como sejam os entrepostos e espaços de armazenamento, sem deixar de ir depois aos estabelecimentos da restauração.

Quando estará a ASAE a funcionar no pleno das suas capacidades e competências?

Diria que neste último trimestre estamos quase no pleno das nossas funções. A área da fiscalização está a funcionar completamente e o Conselho Científico está constituído. Está a faltar desenvolver a nossa capacidade de intervenção na área da comunicação. A ASAE ainda não fez nenhuma campanha de informação pública e isso é muito importante para consciencializar os consumidores do melhor comportamento a terem perante os

Penso, por isso, que os portugueses, apesar de tradicionalmente desconfiados, não têm razões para desconfiar. Em princípio o produto é bom, o produto mau é uma excepção à regra. O mesmo já não posso dizer no que respeita à sua manipulação, acondicionamento ou fornecimento, onde encontramos muitos procedimentos e processos errados. Significa isso que há um importante caminho a percorrer em termos de formação profissional.

Porque usar a luva para manipular o produto não chega, é preciso que não se use depois para fazer o troco...

É preciso tirá-la e substituí-la sempre que necessário e sabê-lo fazer correctamente precisa de investimento em formação. Aquilo que detectamos nas nossas fiscalizações é fundamentalmente um problema do operador final da manipulação do género alimentício e não da qualidade deste. O nosso problema está no modo como conservamos os produtos, como os congelamos e descongelamos, como os manuseamos e acondicionamos, em que condições os preparamos e como os expomos. As imagens mais impressionantes que temos são das cozinhas, de alguns espaços absolutamente inadmissíveis de existir no século XXI. Portanto, em meu entender, o problema principal é de organização e gestão por parte dos operadores. Não basta ter uma cozinha com óptimas condições, toda em inox e espaçosa. É preciso que esteja também sempre muito bem limpa!

Entrevista de **Graziela Afonso**

Certificação Alimentar



Os consumidores têm direito à segurança alimentar. Os retalhistas e os produtores de produtos alimentares sabem da importância da garantia da segurança e da qualidade como parte integrante de todas as etapas da cadeia de fornecimento.

É fundamental dispor de sistemas capazes de merecer a confiança dos vossos clientes e do utilizador final do produto alimentar. A nova norma internacional ISO 22000, foca especificamente os sistemas de gestão da segurança alimentar, oferecendo uma abordagem consolidada da segurança alimentar em toda a cadeia de fornecimento.



A LRQA oferece uma gama de produtos de segurança alimentar baseados em normas internacionais reconhecidas e acreditadas.

- ISO 22000
- HACCP / Codex Alimentarius
- BRC food and packaging
- IFS
- ISO 9001
- ISO 14001
- OHSAS 18001

A LRQA pode também apoiar a implementação através da realização de cursos e workshops de segurança alimentar.



LRQA - Lloyd's Register Quality Assurance
Av. D. Carlos I, n.º 44 - 6.º
1200-649 Lisboa
Tel.: +351 213 964 131
Fax: +351 213 904 829
e-mail: lisbon@lr.org
www.lrqa.com





Naturalmente bom.

- ÚNICO NA EUROPA
- CERTIFICADO PELAS SUAS CARACTERÍSTICAS ÚNICAS
- AMIGO DO AMBIENTE
- 100% NATURAL
- 100% NACIONAL



À sua mesa, com certeza.

Único na Europa reconhecido pelas suas características ímpares, o Arroz Bom Sucesso está, cada vez mais, a entrar nos hábitos alimentares dos portugueses. Ao sabor inconfundível, só presente no verdadeiro arroz da Lezíria, aliam-se todas as garantias de qualidade, num arroz que só a Orivárzea poderia produzir.



Garantia Certif

O selo Certif atesta o cumprimento de todos os requisitos comunitários para a apresentação de um arroz de sabor enriquecido e qualidade garantida, tornando o Bom Sucesso no primeiro arroz certificado da Europa.

Qualidade e Segurança Alimentar

Aprovado com distinção nos testes químicos e microbiológicos e de despistagem de substâncias potencialmente contaminantes (resíduos de produtos fitofarmacêuticos, metais pesados e micotoxinas), o Arroz Bom Sucesso apresentou excelentes resultados, em sintonia com os elevados padrões de segurança e higiene alimentar exigidos às melhores marcas.

Todo o sabor da Lezíria

Nos testes de embalagem, o Bom Sucesso revelou as melhores garantias de integridade do sistema de fecho e acondicionamento, preservando todo o sabor e características únicas do verdadeiro arroz da Lezíria Ribatejana.

Exigência Orivárzea

O processo de certificação do Bom Sucesso, não só distingue e premeia a suprema qualidade do arroz, como obriga também ao acompanhamento regular do produto ao longo do tempo, com avaliação do controlo de produção e realização de ensaios regulares, garantindo a manutenção dos elevados padrões de exigência a que a Orivárzea já nos habituou.

Como é natural, é bom

Numa altura em que os factores ambientais e ecológicos constituem, cada vez mais, uma exigência para famílias portuguesas, a Orivárzea tem o privilégio de produzir um arroz em total harmonia com o meio ambiente, produzido segundo um Sistema de Protecção Integrada, o que o torna isento de contaminação de pesticidas nocivos e produtos tóxicos.



orivárzea
A Natureza do Arroz