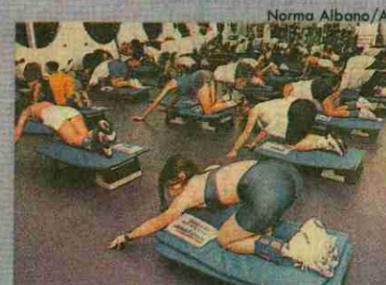
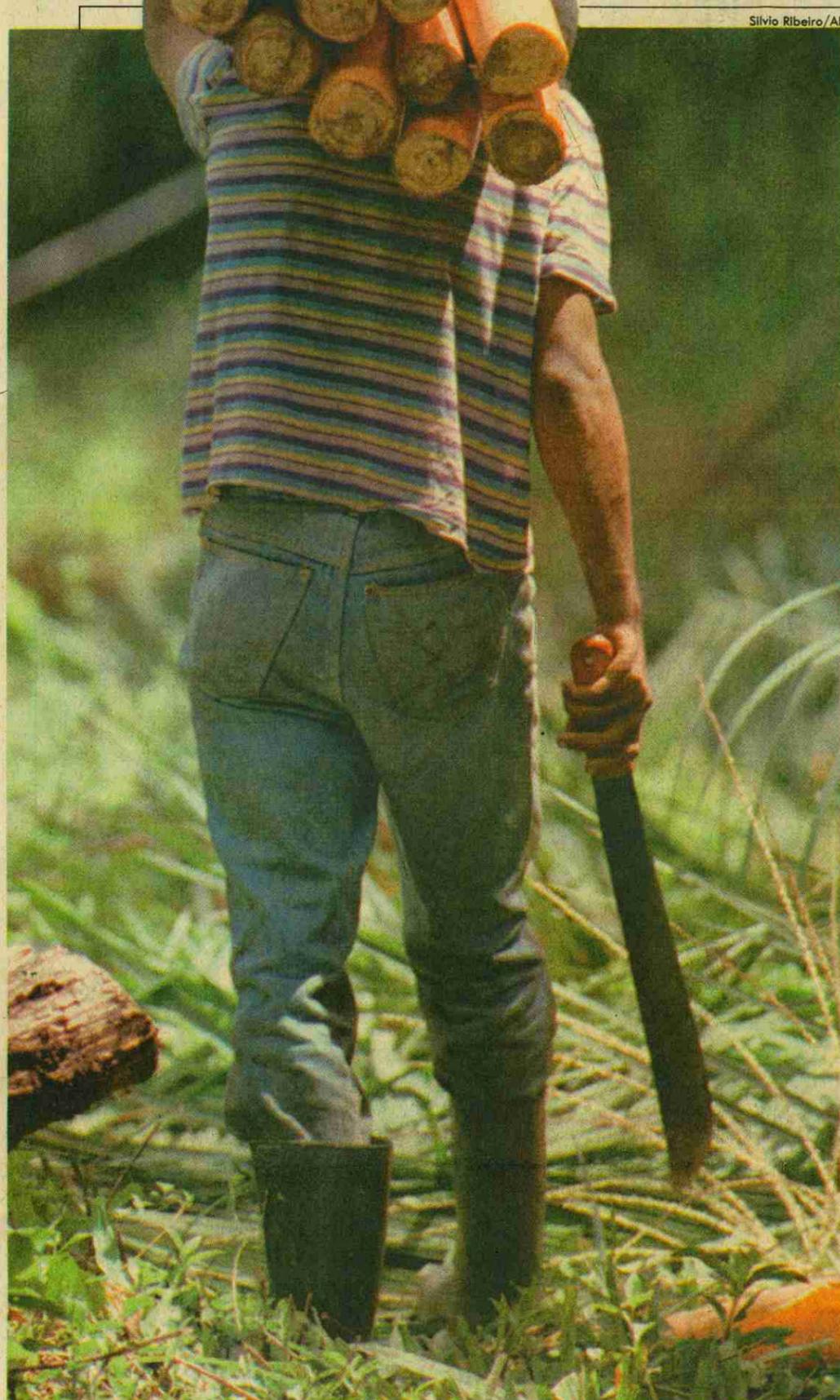


Domingo



Norma Albano/AE
BOA FORMA
Academias lotadas, cosméticos de última geração, lingerie ousada: vale tudo para aumentar, diminuir ou simplesmente manter em forma o bumbum
Pág. 10D



Silvio Ribeiro/AE

PALMITO: UMA MORTE ANUNCIADA

SÓ O BOICOTE DOS CONSUMIDORES
À EXTRAÇÃO ILEGAL PODE SALVAR O PALMITO
JUÇARA, PEÇA ECOLÓGICA FUNDAMENTAL PARA
A PRESERVAÇÃO DA MATA ATLÂNTICA

Patrícia Ferraz

O descaso do governo, as leis mal feitas, as normas irracionais, a corrupção dos encarregados pela fiscalização e a ganância de alguns espertalhões — que todas as autoridades do setor sabem quem são — estão contribuindo, juntos, para a extinção do palmito *euterpes edulis*, conhecido como palmito juçara, planta fundamental na cadeia ecológica e alimentar da Mata Atlântica.

O palmito juçara, originalmente abundante em toda a Mata Atlântica, já desapareceu na maior parte das áreas remanescentes de floresta. Desde os tempos da colonização, quando navios europeus deixavam o litoral carregados de palmito, a espécie tem sido explorada de forma intensiva e irracional.

Com a ameaça de extinção, nas poucas áreas em que a espécie sobrevive — São Paulo, Paraná e Santa Catarina — a extração do palmito foi proibida por lei. Palmito juçara só pode ser explorado em quantidade limitada e mediante autorização dos órgãos ambientais porque, para extrair o palmito, é preciso derrubar a palmeira. Mas a extração clandestina virou regra. O resultado é que quase todo o palmito juçara disponível no mercado do País — e exportado — é ilegal.

A extração ilegal de palmito está acelerando a destruição da Mata Atlântica. Primeiro porque as palmeiras geralmente são derru-

badas antes dos oito anos de idade, época em que começam a produzir sementes. Ou seja, as árvores derrubadas não são "repostas". Pior: o impacto ambiental da extração do palmito juçara não se resume à derrubada da palmeira. Ela é uma espécie chave da Floresta Atlântica, atrai aves e animais e com isso mantém o equilíbrio da floresta.

A fiscalização da atividade de palmiteiros clandestinos é precária e as leis parecem ter sido feitas de forma a facilitar a ilegalidade. Mas mesmo que houvesse empenho, dinheiro e fiscais suficientes, seria praticamente impossível controlar a ação de palmiteiros, diante das infinitas possibilidades de esconderijo que a Mata Atlântica oferece. Eles retiram o palmito e vendem o produto ilegal para as fábricas de palmito em conserva.

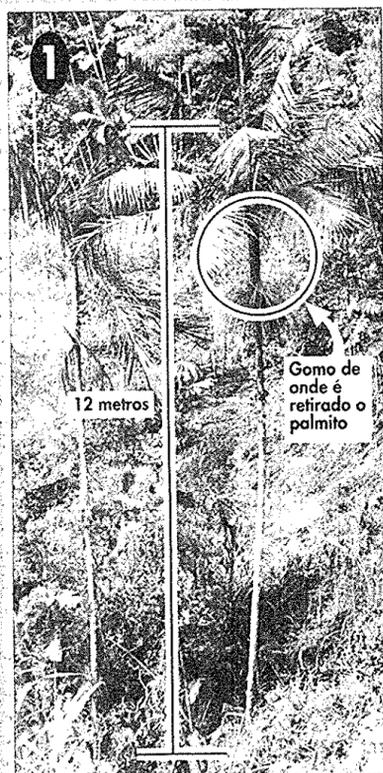
A saída é apertar a fiscalização nas fábricas, criar barreiras nos principais pontos de escoamento do produto e vistoriar rotineiramente os pontos de consumo, punindo vigorosamente os que lidam com palmito clandestino. Nas páginas seguintes, saiba como reconhecer o palmito clandestino e a relação de marcas que já foram autuadas por porte, beneficiamento ou venda de palmito ilegal. Fuja delas. Lute pela conservação da Mata Atlântica: boicote o palmito ilegal.

(continua na página seguinte)

Extração de palmito na Mata Atlântica: ameaça ecológica tolerada pelo governo

VEJA COMO AGE A MÁFIA DO PALMITO ILEGAL

Acompanhe, passo a passo, o roteiro de extração clandestina do palmito no interior da Mata Atlântica



Palmeira do tipo *euterpe edulis*, de onde se extrai o palmito juçara. Espécie típica de Mata Atlântica, está ameaçada de extinção pela exploração ilegal



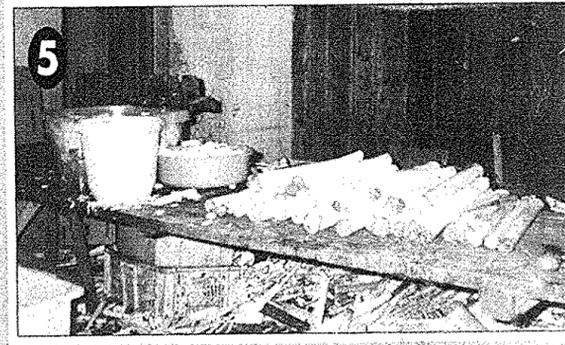
Para retirar o palmito, é preciso derrubar a palmeira, que tem cerca de 12m de altura e rende apenas 300g de palmito em média — um vidro de tamanho padrão



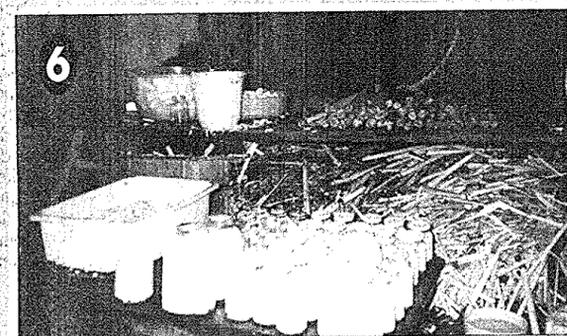
Com a árvore no chão, corta-se o gomo terminal (que separa o tronco das folhas) e retira-se o palmito. Este é descascado até se chegar ao palmito



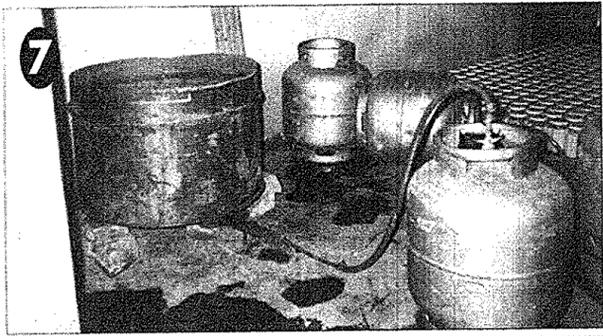
O palmito é levado para fábricas clandestinas no meio do mato, semelhantes a fábricas de cocaína. Ali, ele é processado sem as mínimas condições de higiene



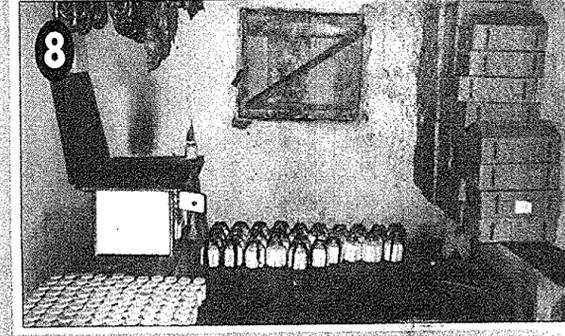
O palmito então é descascado, lavado e cortado em toletes. Daí, é acondicionado em vidros que não passaram por processos adequados de limpeza e esterilização



Nos vidros, o palmito já cortado é misturado a água e sal. Os fabricantes clandestinos não adicionam a quantidade ideal de ácido cítrico, essencial para prevenir a transmissão do botulismo — doença que pode ser fatal



Os vidros são colocados em tambores com água para cozimento. A vigilância sanitária recomenda 45 minutos, para evitar doenças, mas os fabricantes clandestinos cozinham por apenas 20, para não quebrar os vidros



Depois de "prontos", os vidros de palmito são rotulados, acondicionados em caixas e distribuídos. "A fiscalização não consegue pegar, sai tudo com guia do Ibama, direitinho", diz um ex-clandestino

FRAUDE NO RÓTULO É COMUM

UMA CADEIA DE ILEGALIDADES SUCESSIVAS, QUE COMEÇA NA EXTRAÇÃO CLANDESTINA, DÁ ORIGEM A MARCAS "FRIAS" COMERCIALIZADAS LIVREMENTE

As fraudes na produção do palmito em conserva costumam ter ligação direta com um tipo de contravenção penal: o roubo do produto *in natura*. Por trás dele há uma espécie de máfia, descrita pelos próprios órgãos de fiscalização e controle como capaz de comprar fiscais e matar. As invasões muitas vezes ocorrem com a conivência do proprietário da área, que, não tendo autorização para a derrubada, articula com palmiteiros o roubo da própria fazenda (veja ilustração acima).

As ações violentas se desenvolvem quando não há conivência do proprietário e os grupos armados fazem ameaças e chegam a ter a ousadia de deixar mensagens assinando a "Máfia do Palmito."

As "fábricas" clandestinas geralmente recebem, no meio do mato, rótulos de diferentes marcas para afixar no vidro. "Os compradores mandam os rótulos das fábricas deles e a gente coloca o rótulo e entrega o produto pronto. A fiscalização não consegue pegar, não, sai tudo com guia do Ibama, direitinho" conta um "ex-palmiteiro" que não quer se identificar.

Sem rótulo

Transportar palmito sem rótulo é mais arriscado — a lei determina a apreensão do produto. Mas como a fiscalização é insuficiente, o expediente abastece a maior parte das fábricas registradas no Vale do Ribeira. A melhor prova disso, segundo Roberto Resende, diretor do Departamento Estadual de Proteção aos Recursos Naturais, da Secretaria Estadual de Meio Ambiente, é que apesar de as fábricas da região estarem sempre fechadas, o palmito com suas marcas continua abastecendo o comércio.

Nos supermercados e mercearias de São Paulo também é possível encontrar marcas frias de palmito. Caso por exemplo do palmito OMA. "O rótulo é absolutamente falso, o número do registro no Ministério de Saúde é inventado e o registro do Ibama também, até o endereço do fabricante é falso", revela Resende. Há também caixas de rótulos falsificados — um clandestino manda

confeccionar rótulos de alguma marca conhecida no mercado e afixa no lote de palmito que processa em sua fabriquetinha de fundo de quintal, ou na própria cozinha de casa.

Outro tipo de fraude: fábricas legalmente estabelecidas, registradas no Ibama também como comerciantes, compram palmito industrializado de outras fábricas e colocam seu próprio rótulo. O expediente é regular, desde que a informação de que o produto foi fabricado por outro estabelecimento conste no rótulo — o que raramente acontece.

Gato por lebre

A fraude mais difícil de detectar, na opinião de Resende, é uma espécie de venda de gato por lebre, no caso, palmito açaí por palmito juçara. O palmito açaí é abundante no Pará — ele é mais fino, mais duro e portanto tem valor comercial inferior ao do juçara, mas tem uma vantagem indiscutível para o fabricante: por ser abundante e crescer em apenas três anos, as normas para sua extração são menos rigorosas.

"Com isso, o açaí acaba sendo usado para esquentar o palmito juçara, extraído ilegalmente da Mata Atlântica", adverte Resende. Explica-se: algumas empresas abrem escritórios no Pará, conseguem registro para fabricar açaí mas acabam distribuindo juçara. "É possível mesmo que o açaí esteja servindo para esquentar o juçara", acredita o responsável pelo departamento de fiscalização do Ibama em Brasília, Waldir de Deus Pinto.

O Instituto Agrônomo de Campinas (IAC) analisou 20 amostras de palmito encontradas numa vistoria no depósito da fábrica Floresta, em Juquiá. As marcas dessa fábrica são Pap's, Qualitá (feitas para o Pão de Açúcar), Palmibom e Juquiá. O fabricante alegava que tratava-se de palmito açaí. A análise constatou que em cinco casos tratava-se de palmito juçara, quatro outras marcas "pareciam ser juçara", três eram comprovadamente açaí e, em relação às outras três, "não houve condições de afirmar" porque a análise do produto já industrializado fica prejudicada.



ROTEIRO DA EXTINÇÃO

Na BA e ES, o Juçara já desapareceu do mapa

O palmito juçara, extraído da palmeira *euterpe edulis*, já desapareceu de quase todas as áreas remanescentes de Mata Atlântica. Na Bahia e no Espírito Santo o palmito juçara está extinto. No Rio, restam poucas árvores. Ainda há concentração de palmito em regiões de Santa Catarina e Paraná.

Em São Paulo, até pouco tempo atrás o Vale do Ribeira tinha as maiores reservas de palmito do Estado, mas mesmo ali a espécie está ficando cada vez mais rara e restrita às áreas distantes e de difícil acesso. Na Serra do Mar e em Paranapiacaba restam quantidades ainda menores do que no Ribeira. No resto do Estado, o palmito juçara sumiu.

As regras para controlar a extração nunca foram respeitadas. Até 1989 o corte do palmito juçara era normatizado apenas pelo Ibama, que estabelecia dimensões e quantidades mínimas para a extração e

exigia a reposição das árvores derrubadas — só podem ser cortadas árvores cujo diâmetro, a 1,3 m de altura do chão, supere 9 cm. Mas com a fiscalização precária e insuficiente, o processo de extinção continuou avançando.

Segundo os especialistas, grande parte da devastação se deve aos planos de reflorestamento do extinto Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Florestal (IBDF) que, na década de 70, concedia incentivos fiscais para o plantio de palmito e autorizava a extração automática do palmito plantado.

Na prática, o que ocorreu foi que a maior parte dos fazendeiros pegou os incentivos, não plantou o palmito — que brotou naturalmente em suas áreas — e conseguiu autorização oficial para o corte. Isso aconteceu principalmente no Paraná, onde alguns desses projetos ainda estão em vigor.

RISCOS PARA SAÚDE

Salba como reconhecer o produto ilegal

Se você não se comove com a extinção do palmito e a devastação da Mata Atlântica, ao menos evite o palmito clandestino por outro motivo: sua saúde. Palmito ilegal é processado sem condições mínimas de higiene e coloca sua saúde em risco. Veja como você pode combater o palmito clandestino:

● **NÃO COMPRE**, em hipótese alguma, palmito sem rótulo.

● **CONFIRA** se a embalagem do palmito em conserva apresenta dois números de registro: um do Ibama e outro do Ministério da Saúde.

● **SÓ** compre se o rótulo indicar a presença de ácido cítrico entre os ingredientes. Se não, há risco de botulismo — doença que pode matar. Palmito ilegal não costuma ter ácido cítrico.

● **VERIFIQUE** se o rótulo traz endereço completo do fabricante e telefone de atendimento ao consumidor. Quando não há, a marca costuma ser "fria".

● **CASO** o palmito tenha sido processado por terceiros, e não pela fábrica detentora da marca que você está levando, o rótulo deve especificar o nome do fabricante e o nome do distribuidor. Como a maioria das fábricas de São Paulo compra produtos de terceiros, dê preferência às marcas que esclarecem essa situação no rótulo. As que não o fazem muito provavelmente estão se abastecendo de palmito ilegal ou, no mínimo, não se preocupam em comprar apenas palmito legal.

● **PREFIRA** o palmito grosso — toletes com menos de 2,5 cm de diâmetro de palmito juçara são ilegais, indicam que a árvore foi derrubada antes de ter produzido sementes, o que ameaça a espécie.

● **PALMITO** do tipo açaí,

proveniente do Pará, é mais fino — e nesse caso o diâmetro não acusa que o produto seja ilegal. Mas fique atento, só compre palmito fino se o rótulo especificar que se trata de açaí, proveniente do Estado do Pará.

● **ESCOLHA** o palmito mais brilhante — os toletes de aparência fosca passaram por período de cozimento inferior aos 45 minutos recomendados pelas normas de

Vigilância Sanitária, e têm grandes chances de terem sido processados em fábricas clandestinas ou seja, é provável que seja ilegal.

● **A água** da calmoura é ligeiramente turva, mas se apresentar sinais de pó avermelhado

ou marrom, o produto foi feito fora dos padrões de higiene e tem boas chances de ser clandestino.

● **CERTIFIQUE-SE** de que a embalagem está em perfeitas condições. Fabriquetas improvisadas costumam reaproveitar os vidros e as tampas, que podem apresentar sinais de ferrugem — evite essas marcas. Muitas fábricas estabelecidas e registradas se abastecem de palmito preparado e rotulado clandestinamente.

● **O PRAZO** de validade que aparece no rótulo é "puro chute", segundo os órgãos de fiscalização. Cabe ao fabricante estipular seu prazo de validade. A melhor dica é não confiar em produtos de prazo de validade muito grande.

● **EVITE** palmito *in natura* que tem sido encontrado em alguns mercados da cidade e até em Mercados Municipais — apesar de não oferecer riscos à saúde, esse produto é ilegal e seu manejo inadequado contribui para a extinção da espécie.



LEI DIFICULTA O CONTROLE

APESAR DAS DÚVIDAS SOBRE A PROCEDÊNCIA DO PRODUTO QUE VENDE, EMPRESAS COMO A GINI, LÍDER DO SETOR, NÃO É INCOMODADA PELA FISCALIZAÇÃO

**SÓ 10%
TÊM ORIGEM
LEGAL**

Estimativa é oficial

Menos de 10% do palmito juçara consumido em São Paulo têm procedência legal. Cerca de 20% dos vidros de palmito comercializados na Capital não têm rótulos, o que indica que o produto é clandestino, extraído ilegalmente e processado sem as condições mínimas de higiene. Os 70% restantes dividem-se entre palmito clandestino "esquentado" por empresas registradas que se abastecem de produto ilegal e palmito com rótulo falsificado ou marca fria.

A estimativa é de Roberto Resende, diretor do Departamento Estadual de Proteção aos Recursos Naturais (DEPRN), de Registro, no Vale do Ribeira, de onde sai cerca de 90% do palmito paulista.

Durante todo o ano de 1995, o órgão autorizou apenas cinco fazendeiros em todo o Estado de São Paulo a cortar palmito — ao todo, foi legalizada a derrubada de 200.000 palmiteiros juçara, quantidade suficiente para produzir cerca de 40 a 60 toneladas de palmito. Calcula-se que o rendimento médio de um palmiteiro com idade entre 8 e 10 anos é de 300g, ou seja, cada árvore derrubada com essa idade rende apenas um vidro médio.

Com a quantidade de palmito legalmente abatido em São Paulo em 1995 teria sido possível abastecer apenas durante pouco mais de um mês uma das três grandes redes de supermercado da Capital, que vende, em média, 37 toneladas mensais.



Resende, do DEPRN: produto clandestino domina o mercado

A legislação atual para controle do palmito comercializado no Brasil parece ter sido feita de propósito para impossibilitar esse controle. Quase todas as normas que permitiriam identificar a origem do palmito comercializado, e portanto, uma fiscalização efetiva, se baseiam nas especificações que os rótulos das marcas autorizadas teriam, teoricamente, de apresentar.

Tomando-se como exemplo a maior empresa do setor — a Gini, de São Paulo — veremos que ela não cumpre normas, não é cobrada pelos fiscais para cumpri-las ou, quando cumpre, as normas não são suficientes para garantir o efeito da fiscalização.

Apesar de não possuir nenhuma área de extração de palmito, a Gini tem registro de fabricante de palmito junto ao Ibama. A rigor, para obter registro no Ibama uma fábrica precisa explicar de onde irá tirar o palmito, ou seja, apresentar o plano de manejo e a autorização de corte das palmeiras, nas quantidades estabelecidas pelos órgãos de fiscalização. Mas quem não possui as áreas em questão obtém o registro da mesma maneira, alegando que irá comprar palmito *in natura* de terceiros. A lei permite.

A fábrica da Gini, situada no município de Juquiá, no Vale do Ribeira não beneficia palmito, apenas cogumelos, segundo o diretor da empresa, Carlos Gini e segundo relatórios enviados pela empresa ao Ibama, que comprovam que durante todo o ano de 1995 a fábrica não beneficiou palmito juçara. O palmito da marca Gini é comprado, já industrializado, de outras fábricas.

Ou seja, a "produção é terceirizada", conforme explica Carlos Gini. A lei permite que isso seja feito, des-

de que o rótulo do produto esclareça a situação, informando o nome e o endereço da empresa detentora da marca e o nome e o endereço da fábrica onde o palmito é processado.

Mas a Gini não faz isso, apesar de advertida pela Vigilância Sanitária. Seu rótulo apresenta apenas seu próprio endereço. O diretor da empresa justifica: "Os rótulos são feitos

Eplício Pessoa/AE



Palmito Gini: origem misteriosa

em lotes muito grandes e leva tempo para poder mudá-los. Em breve faremos rótulos novos". Ou seja, para não desperdiçar rótulos, a empresa mantém seu produto em desacordo com a legislação em vigor.

Relatórios

Como fabricante, a Gini teria que prestar conta de sua produção mensal de palmito em relatórios ao Ibama — justamente para atestar a procedência legal de seu produto. Mas como compra o palmito de ter-

ceiros, a Gini passou a ser apenas comerciante de palmito, de acordo com a lei. Nessa situação, não precisa informar seu movimento.

O diretor da empresa confirma que a marca Gini é líder de mercado, mas se recusa a informar quanto palmito juçara sua marca distribui no mercado brasileiro. A reportagem do JT encontrou o produto em todas as grandes redes de supermercados da Cidade. A empresa é obrigada a informar ao Ibama quem são seus fornecedores de palmito. Informou que durante o ano de 1995 comprou palmito industrializado da fábrica Bonacel, em Antonina, no Paraná. Mas, segundo o Ibama, a Gini não informou a quantidade de palmito comprada. Mais intrigante ainda: conforme o Ibama do Paraná, a Bonacel não declarou ter produzido palmito durante o ano de 1995.

A Bonacel já foi multada com palmito clandestino e figura na lista negra das marcas elaborada pelo Instituto Ambiental do Paraná (IAP). Ou seja, mesmo sem saber, a Gini pode estar comprando palmito ilegal.

Como não possuem dados referentes às autorizações de corte de palmito nos outros Estados, os órgãos de fiscalização de São Paulo não têm como checar se o palmito da Bonacel, supostamente vendido à Gini, foi extraído legal ou ilegalmente. Mais: o relatório enviado pela Gini ao Ibama informa que a empresa se abasteceu de palmito da Bonacel. Já Carlos Gini, diretor da empresa, deu uma informação diferente ao JT: "Faz muito tempo que deixamos de comprar palmito da Bonacel em Antonina", disse. Comprou de quem, então? A isso, Gini responde com o silêncio.

CONHEÇA AS MARCAS SUSPEITAS

Abaixo, uma lista de empresas já autuadas ou distribuidoras de mercadorias suspeitas, mas que continuam a colocar seus produtos no mercado

BLUMENAU — Marca da fábrica Werner, que teve palmito ilegal apreendido pelo Ibama. O rótulo não tem número de registro, apenas de protocolo, o que não autoriza ninguém a funcionar. Encontrado no Paes Mendonça da Penha.

BONA — Marca fabricada pela Indústria e Comércio Bonacel Ltda., de Antonina, no Paraná. Já recebeu quatro multas e não pagou. Segundo o Ibama, a empresa não declarou que fabricou palmito em 1995. A fábrica atualmente está fechada. É a empresa que fornece palmito industrializado para a Gini, segundo declarou a própria Gini ao Ibama.

CACHOEIRA — Marca do Paraná autuada por palmito ilegal.

CANAVIEIRAS — Marca do Paraná autuada por palmito ilegal.

CAPELISTA — Marca proveniente do Paraná, apreendida pelo Ibama em São Paulo por se tratar de palmito ilegal. A fábrica abastece várias indústrias de palmito do Vale do Ribeira com seu produto ilegal.

CASCATA — Marca do Paraná autuada por palmito ilegal.

CHAVÁ — Marca do Paraná autuada por palmito ilegal.

DABARRA — A empresa, localizada em Barra do Turvo, no Vale do Ribeira, está sempre fechada. Nada declara ao Ibama, o que a impede de produzir ou comercializar palmito. Mas seu produto, embora todo ilegal, abastece o comércio.

DALUCHEM — Marca do Paraná autuada por palmito ilegal.

DO BOSQUE — Marca do Paraná autuada por palmito ilegal. Encontrado nos supermercados Paes Mendonça, Carrefour, Eldorado e Pão de Açúcar.

ESPARTA — Marca do Paraná autuada por palmito ilegal.

GENTLEMAN — Marca da empresa Gentleman Indústria Comércio e Exportação Ltda, situada em Registro, no Vale do Ribeira. Alvo

de inúmeros inquéritos policiais por porte de palmito ilegal.

GINI — A empresa não foi autuada, mas se abastece de palmito da Indústria e Comércio Bonacel Ltda, multada várias vezes por palmito ilegal. Palmito Gini foi encontrado no Pão de Açúcar, S6, Eldorado, Carrefour e Paes Mendonça.

GUARAQUECABA — Marca proveniente do Paraná, apreendida pelo Ibama em São Paulo por se tratar de palmito ilegal.

HEMMER — De Santa Catarina, autuada por palmito ilegal. A venda no Paes Mendonça e Eldorado.

IPORANGA — É a grande receptadora de palmito roubado no município de Eldorado, em SP.

JURITI — Maior exportador de palmito juçara de Santa Catarina. Traz no rótulo a indicação "produto ambiental", mas é a campeã de autuações naquele Estado — sete.

LINDOSO — A marca, proveniente do município de Barra do Turvo, do Vale do Ribeira, é de propriedade de Ana Lúcia Espírito Santo, que responde a vários inquéritos policiais por porte e comércio de palmito ilegal. Em 1995 a empresa declarou ao Ibama ter comprado 13.500 frascos de palmito da Indústria e Comércio Bonacel Ltda, autuada por porte de palmito ilegal.

NATIVU'S — Rótulo apreendido várias vezes em fabriquetas clandestinas do Vale do Ribeira. Como a marca Senador, o rótulo apresenta a informação de que o produto foi produzido por Pejor Ltda. e comercializado pela Silmag Comércio de Gêneros Alimentícios.

OMA — Marca fria, número de registro no Ibama inventado, endereço do rótulo falso.

PALMEIRAS — Marca do Paraná autuada por palmito ilegal.

PALMETO — Palmito importado da Bolívia, ostenta número do Ibama, o que não é necessário para produtos estrangeiros, segundo informação do departamento de registros do Ibama em Brasília.

IMPRESSÕES DIGITAIS

Vol. Jun. 97

PALMITO AO NATURAL

Fotos: Reprodução

OMMA

PRODUTO DE SANTA CATARINA

Nativu's

Palmito em conserva

água e sal

Lote 01

INDÚSTRIA BRASILEIRA - PARANÁ

PESO LIQ DRENADO 1200g

EXTRA MACIO

PALMITO EM CONSERVA

ÁGUA E SAL

SENADOR

(EXPORTAÇÃO)

EXTRA MACIO

Lote 01

PESO LÍQUIDO DRENADO 1800g

INDÚSTRIA BRASILEIRA - STA. CATARINA

Rótulos com informações incompletas ou falsas denunciam produtos que devem ser evitados na hora de comprar palmito

DEPRN e Ibama suspeitam de que essa marca esteja usada para esquentar palmito ilegal brasileiro.

PALMIBOM, HICON, JUQUIÁ, QUALITÁ — São marcas produzidas pela empresa Floresta, no município de Juquiá, pega em flagrante rotulando palmito ilegal. Numa das apreensões, a empresa alegou que não se tratava de palmito de primeira e sim açai, proveniente de Belém. Análise técnica feita no laboratório do Instituto Agrônomo de Campinas identificou várias amostras de palmito juçara no lote apreendido.

PALMISUR — Inquérito policial e indiciamento por palmito ilegal.

PALMITO ITO — Marca apreendida pelo Ibama em São Paulo, por falta de registro. Palmito ilegal.

PAP'S — Marca da empresa Floresta especialmente produzida para a rede de supermercado Pão de Açúcar, segundo o DEPRN. O fabricante já foi flagrado rotulando palmito ilegal. A reportagem confirmou que o Pap's estava nas prateleiras do Pão de Açúcar.

PAUMARI — Fábrica receptadora de palmito roubado proveniente do Parque Estadual da Ilha do Cardoso. Há vários inquéritos policiais contra a empresa em andamento.

POMMERLAND — Marca proveniente de Santa Catarina, apreendida pelo Ibama em S.Paulo por se tratar de palmito ilegal.

RÉGIO — Marca do Paraná autuada por palmito ilegal.

SAVANA, PALMITO DA SERA, PALMITO SAVAGE — Marcas da empresa Savage, do Vale do Ribeira. Informa em relatório ao Ibama que se abastece de palmito da indústria Capelista, do Paraná. A Capelista figura na lista negra do Instituto Ambiental do Paraná, por porte de palmito ilegal. A empresa declarou que beneficia e comercializa cerca de 40 toneladas de palmito por ano e está estudando um contrato com o Japão para a exportação de 1.400 caixas/mês.

SELVA — Alvo de inquéritos policiais. O proprietário da marca, José

Messias, foi preso em flagrante roubando palmito dentro do Parque Estadual de Jacupiranga, em São Paulo. Compra palmito da fábrica Capelista, do Paraná, que figura na lista negra do Instituto Ambiental do Paraná (IAP). Mário Silva Guedes, gerente da empresa, afirma que abastece a rede de supermercados Carrefour com 4 toneladas por mês de palmito em vidro e latas. A reportagem não encontrou o produto na prateleira na última semana. A empresa Selva, segundo o gerente, só trabalha com palmito juçara.

SENADOR — Boletim de Ocorrência por porte de palmito ilegal. O rótulo já foi apreendido várias vezes em poder de palmiteiros clandestinos em fabriquetas improvisadas no meio do mato no Vale do Ribeira. Marca proveniente de Santa Catarina, produzida por Pejor Ltda. e comercializada por Silmag Comércio de Gêneros Alimentícios.

SERTANEJA — Marca do Paraná autuada por palmito ilegal. Fechada há anos, a fábrica vende palmito para indústrias do Vale do Ribeira, com nota fiscal inclusive.

SPINELLI — Marca encontrada em apreensão de palmito clandestino no Vale do Ribeira.

TCHAN — de Santa Catarina, autuada por palmito ilegal. A venda no Eldorado e S6.

VELEIRO — Alvo de inquérito policial, lote de palmito apreendido porque a empresa não conseguiu explicar a procedência do produto.

WERNER — Marca apreendida pelo Ibama em São Paulo por falta de registro, à venda nos supermercados Mambo, Pão de Açúcar e S6, segundo o Ibama em São Paulo, Nilde Lago Pinheiro. Em vez de registro, o rótulo ostenta simplesmente o número de protocolo do Ibama. A reportagem encontrou a marca no supermercado Paes Mendonça, da Penha. Palmito ilegal.

ZANUZO — Marca do Paraná autuada por palmito ilegal.

Fonte: DEPRN-SP/Ibama-SP/ Ibama-Iguape/Instituto Ambiental do Paraná (IAP).