



PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023

VINHOS E ESPUMANTES

REGULAMENTO

O PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES, promovido pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) em parceria com a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) e a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) e a Associação Brasileira de Sommeliers do Distrito Federal (ABS-DF), obedecerá às regras e condições estabelecidas no presente Regulamento.

1. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

1.1. Somente participarão do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES, os(as) produtores(as) rurais, pessoa física ou jurídica, residentes/sediados no território brasileiro, que produzam até 40 mil litros de vinhos finos e espumantes, somados, por ano, tendo por base a produção efetiva na safra base de 2022/2023.

1.2. Apenas poderão ser inscritos vinhos secos e espumantes elaborados a partir de variedades de *Vitis vinifera*, sendo permitido corte de diferentes variedades.

1.3. O produto inscrito deve atender ao disposto na Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988, conforme redação dada pela Lei nº 10.970, de 12 de novembro de 2004, Lei nº 12.320, de 6 de setembro de 2010 e Lei nº 12.969, de 19 de março de 2014 (a Lei nº 12.969, de 7 de maio de 2014, trata da abertura de crédito extraordinário. É isso mesmo?) e regulamento trazido pelo, alterado pelo Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, e atos complementares, Instruções Normativas e Portarias do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e Resoluções da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

1.4. Nos termos da legislação em vigor, todos os vinhos e espumantes inscritos devem estar engarrafados e com a rotulagem devidamente aprovada pela entidade certificadora. Quando aplicável, também deverá constar sua origem e o ano de colheita.

1.5. Poderão ser inscritos produtos elaborados em agroindústria própria, ou que façam a terceirização da vinificação, desde que a produção primária seja de responsabilidade do autor da inscrição.

1.6. Deverá ser indicado na ficha de inscrição o registo junto ao órgão da agricultura, seja este da agroindústria própria ou empresa de elaboração terceira.

1.7. O produto inscrito, vinho e/ou espumante, devem atender às definições do produto e as especificações constantes no item 4 desse Regulamento.

1.8. Para participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES, o(a) produtor(a) deve possuir registro válido e regular de seu(s) produto(s) junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

1.9. Estão impedidos de participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES, aqueles que:

a. direta ou indiretamente, total ou parcialmente, tenham contribuído na elaboração e/ou organização deste Regulamento e/ou do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES;

b. sejam parentes em primeiro e/ou em segundo grau (em linha reta e/ou em linha colateral) dos membros do Júri Técnico.

2. DO CRONOGRAMA

2.1. O PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES observará o seguinte cronograma:

ETAPAS	PRAZOS
Abertura das inscrições pelo site do Sistema CNA/SENAR	02 de agosto de 2023
Último dia para as inscrições por meio do site do Sistema CNA/SENAR	08 de setembro de 2023
Envio de amostras, via Correios® ou empresa transportadora (data de postagem/envio), para avaliação do Júri Técnico ¹	Entre 02 de agosto e 15 de setembro de 2023
Último dia para o recebimento das amostras para avaliação do Júri Técnico ¹	29 de setembro de 2023
Avaliação pelo Júri Técnico e tabulação dos resultados	Entre 16 e 20 de outubro de 2023
Divulgação pública, pelo site e mídias sociais da CNA (www.cnabrasil.org.br), dos 05 (cinco) finalistas de cada categoria, classificados para a etapa de avaliação do Júri Popular	24 de outubro de 2023
Envio de amostras dos 05 (cinco) produtos finalistas de cada categoria, via Correios® ou empresa transportadora (data de postagem/envio), para avaliação do Júri Popular	Entre 24 de outubro e 03 de novembro
Último dia para o recebimento das amostras para avaliação do Júri Popular	10 de novembro de 2023
Avaliação sensorial por Júri Popular, avaliação das histórias e tabulação dos resultados	A definir.
Divulgação oficial do resultado e premiação	A definir.

¹ As amostras enviadas para avaliação do Júri Técnico que chegarem à CNA após o dia 29 de setembro de 2023, serão automaticamente desclassificadas (item 6.1, deste Regulamento), independente da data da postagem.

A CNA poderá alterar o cronograma a qualquer momento, por meio de avisos na página do *Programa Alimentos Artesanais e Tradicionais do Sistema CNA/SENAR*: <https://cnabrasil.org.br/premio-vinho-2023>.

3. DA INSCRIÇÃO

3.1. O(A) produtor(a) que se inscrever no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES é responsável pela idoneidade das informações fornecidas a respeito de seu(s) produto(s).

3.2. O(a) produtor(a) de VINHO e/ou ESPUMANTE poderá inscrever até 04 (quatro) produtos em cada categoria para participar do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES, que são:

- a. vinho branco;
- b. vinho tinto;
- c. espumante Moscatel;
- d. espumantes Método Charmat ou Tradicional.

3.3. Os produtos inscritos serão avaliados conforme as etapas descritas nos itens 8, 9 e 10. Poderá compor a etapa do Júri Popular (descrito no item 9) o limite de 01 (um) produto inscrito por produtor, em cada categoria. Caso na pontuação geral, sejam classificados um número superior a 01 (um) produto por produtor, inscrito por categoria, apenas o produto que obtiver a maior pontuação na etapa do Júri Técnico (descrito no item 8) será avaliado na etapa do Júri Popular (descrito no item 9).

As inscrições serão feitas em formato *online*, no endereço eletrônico <https://cnabrasil.org.br/premio-vinho-2023>, por meio do preenchimento da ficha de inscrição do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES (Anexo I).

3.4. No ato da inscrição, é necessária a apresentação do Certificado de Registro do produto junto ao MAPA e da Declaração de Produção Anual 2022 do estabelecimento, ou da Declaração de Produção Parcial 2023 para aqueles que se registraram junto ao MAPA a partir de 2023.

3.5. O período de inscrição é de 02 de agosto de 2023 a 08 de setembro de 2023.

4. DA DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS E SUAS ESPECIFICAÇÕES

4.1. VINHO é a bebida definida no art. 3º da Lei nº 7.678, de 1988, obtida a partir da fermentação alcoólica de mosto simples de uva sã, fresca e madura. Os vinhos são classificados quanto à classe, cor e teor de açúcar. Para efeito de participação no PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES, as categorias serão definidas como:

4.1.1. VINHO BRANCO: vinho branco fino seco não aromático e vinho branco fino seco aromático. Elaborado a partir de variedades de *Vitis vinifera*, sendo permitido corte de diferentes variedades. Produto com coloração variando do mais pálido amarelo-esverdeado até o mais profundo dourado-âmbar.

4.1.2. VINHO TINTO: vinho fino tinto seco ou vinho nobre tinto seco. Elaborado a partir de variedades de *Vitis vinifera*, sendo permitido corte de diferentes variedades. Produto com coloração intensa.

4.1.3. ESPUMANTE MOSCATEL: produto elaborado a partir de variedades *Vitis vinifera*, com método de elaboração composto por apenas uma etapa de fermentação.

4.1.4. ESPUMANTES MÉTODO *CHARMAT* OU TRADICIONAL: produto elaborado a partir de variedades *Vitis vinifera*, com método de elaboração composto por duas etapas de fermentação, sendo os mais comuns os métodos *Charmat* e Tradicional.

5. DAS AMOSTRAS E SEU ENVIO

5.1. Após a inscrição, o(a) produtor(a) deverá enviar 02 (duas) garrafas de 750ml em qualquer formato, embaladas e rotuladas, que totalizem volume de, no mínimo, 1.500 ml (hum mil e quinhentos mililitros) de vinho. As amostras serão submetidas à etapa do Júri Técnico, descritas no item 8.

5.2. O produtor(a) que tiver seu produto selecionado nas etapas descritas no item 8, e, portanto, estiver relacionado como finalista, deverá enviar 04 (quatro) garrafas de 750 ml, ou outro formato que totalizem volume de, no mínimo, 3.000 ml (três mil mililitros), embaladas e rotuladas, de vinho ou espumante, conforme categoria inscrita, amostras estas que serão submetidas à etapa de Júri Popular, descrita no item 9 deste regulamento.

5.3. Os vinhos e espumantes inscritos no Concurso devem corresponder a um único lote homogêneo proveniente, no momento do engarrafamento, sejam estes enviados para o Júri Técnico ou Popular.

5.4. O(a) produtor(a) deverá enviar, junto com as amostras, uma cópia impressa da FICHA DE INSCRIÇÃO preenchida online (Anexo I, deste Regulamento), Laudo Físico Químico do produto, e Auto Declaração de Produção Anual (Anexo II, deste regulamento).

5.5. A CNA se reserva no direito de realizar análises que atestem a qualidade do(s) produto(s) e o(s) prove(m) para consumo humano.

5.6. O envio das amostras é de inteira responsabilidade do(a) produtor(a) e a Comissão Organizadora do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES se exime de qualquer responsabilidade sobre o extravio ou dano causado às amostras durante o seu transporte feito pelos Correios® ou por empresa transportadora.

5.7. O envio das amostras deverá ser feito de forma a manter/preservar os aspectos originais do produto e sua embalagem.

5.8. As amostras recebidas pela Comissão Organizadora serão armazenadas em condições adequadas e em um único ambiente.

5.9. Observado o disposto neste Regulamento, as amostras deverão ser enviadas pelos Correios® ou por empresa transportadora, para:

**PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL – VINHOS E ESPUMANTES
Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA.**

Endereço: SGAN, Quadra 601, Módulo K, Edifício Antônio Ernesto de Salvo, CEP 70.830-903, Brasília/DF.

5.10. As informações prestadas pelo(a) produtor(a) devem ser idôneas e corretas, e as amostras enviadas devem levar em consideração as regras, orientações e especificações contidas neste Regulamento, sob pena de desclassificação.

6. DA DESCLASSIFICAÇÃO

6.1. As amostras enviadas para avaliação pelo Júri Técnico, que chegarem à CNA após o dia 29 de setembro de 2023, serão automaticamente desclassificadas (item 2, deste Regulamento).

6.2. Não serão aceitas amostras inscritas e/ou remetidas após os prazos estabelecidos no cronograma (item 2, deste Regulamento).

6.3. Não serão aceitas amostras cuja FICHA DE INSCRIÇÃO não tenha sido completamente preenchida, ou amostras desacompanhadas de sua cópia e demais documentação pertinente (itens 3.4 e 5.2, deste Regulamento).

6.4. Não serão aceitas amostras elaboradas por agroindústrias que apenas elaborem, padronizem ou engarrafem, e que não realizem a etapa de produção primária.

6.5. Não serão aceitas amostras não identificadas conforme a categoria inscrita (itens 3.2 e 4.1 deste Regulamento).

6.6. Não serão aceitas amostras de produtos provenientes de estabelecimento ou agroindústria sem registro junto ao MAPA, ou registro vencido.

6.7. Não serão aceitas amostras de produtos cujos produtores não enviarem junto à inscrição o Laudo Físico Químico do Produto, bem como a Auto Declaração de Produção Anual, está indicando produção limite de 40.000 (quarenta mil) litros de vinhos finos e espumante por ano.

6.8. Serão desclassificadas todas as amostras que não atenderem ao disposto neste Regulamento.

7. DAS ETAPAS DO CONCURSO

7.1. Na 1ª etapa da seleção, as amostras de vinhos e espumantes inscritas serão submetidas a um processo de avaliação por um Júri Técnico, formado por especialistas reconhecidos nacionalmente, com experiência na avaliação técnica de qualidade.

7.2. Na 2ª etapa da seleção, as amostras de vinho selecionadas serão submetidas a um Júri Popular composto por pessoas anônimas, que farão a degustação das amostras, sem identificação, em ambiente público de ampla circulação a ser definido pela Comissão Organizadora.

7.3. Na 3ª etapa da seleção, especialistas selecionados pela Comissão Organizadora avaliarão as histórias dos vinhos finalistas.

8. PRÉ-SELEÇÃO E AVALIAÇÃO PELO JÚRI TÉCNICO

8.1. A Comissão Organizadora poderá eliminar, a qualquer instante, o participante que descumprir qualquer uma das exigências dispostas neste Regulamento, incluindo a veracidade e a validade das informações fornecidas na FICHA DE INSCRIÇÃO (Anexo I).

8.2. O Júri Técnico fará a seleção das amostras (triagem) que concorrerão ao PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES, por meio de avaliação sensorial, de caráter eliminatório e classificatório.

8.3. A seleção será realizada a partir de degustação e pontuação, utilizando-se a ficha de degustação e critérios gerais para análise sensorial orientadas pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho – OIV. Todos os produtos avaliados estarão codificados e será atribuída uma nota por cada degustador.

8.4. O Júri Técnico analisará as amostras dos vinhos e espumantes, conforme os seguintes descritores: visual - limpidez e aspecto; olfato - intensidade, nitidez e qualidade; gosto – intensidade, nitidez, qualidade e persistência; e, aspecto global.

8.5. Havendo empate na classificação final, o(a) ganhador(a) será aquele(a) que tiver maior pontuação no descritor ASPECTO GLOBAL. Permanecendo o empate, maior pontuação no descritor GOSTO. Permanecendo o empate, maior pontuação no descritor OLFATO e, persistindo o empate, maior pontuação no descritor VISUAL.

8.6. As amostras de vinhos serão avaliadas sensorialmente de acordo com as premissas da ciência de *Análise Sensorial*.

8.7. Os juízes poderão, durante o julgamento, em comum acordo, desclassificar os produtos que não atenderem aos padrões mínimos de identidade e qualidade sensorial da respectiva categoria.

8.8. Serão classificadas os 20 (vinte) vinhos e espumantes, sendo 05 (cinco) por categoria, que apresentarem as maiores pontuações referentes aos atributos sensoriais de qualidade, conforme item 8.4 acima.

8.8.1. A etapa de avaliação por Júri Técnico irá corresponder a 40% na nota final geral.

8.9. A divulgação dos 05 (cinco) produtos classificados, em cada categoria, para concorrer à etapa de Júri Popular do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES, se dará no site da CNA (www.cnabrasil.org.br), conforme indicado no item 2 deste Regulamento.

9. DA AVALIAÇÃO POR JÚRI POPULAR

9.1. O processo de seleção dos vinhos e espumantes na etapa de Júri Popular do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES, se dará pela degustação das amostras codificadas, por provadores não treinados, que irão avaliar a aceitação dos produtos conforme a escala hedônica, que estabelece pontuação de 1 a 9, sendo 1 classificado como “*desgostei extremamente*” e 9 como “*gostei extremamente*”.

9.2. Os 20 (vinte) produtos (05 por categoria) pré-selecionados pelo Júri Técnico serão disponibilizados ao Júri Popular para degustação das amostras codificadas, sem referência ao produtor, marca, ou quaisquer informações individuais do produto, conforme categorias.

9.3. O Júri Popular, após realizar a degustação de cada amostra, fará sua avaliação por meio de formulário digital disponibilizado pela Comissão Organizadora.

9.3.1. A etapa de avaliação por Júri Popular irá corresponder a 50% na nota final geral.

9.3.2. Ao longo da realização da etapa de avaliação pelo Júri Popular, serão realizadas capturas de audiovisual, para controle da Comissão Organizadora e divulgação nas mídias sociais.

9.4. As notas finais serão publicadas no site da CNA (www.cnabrasil.org.br) em data a ser definida, para conhecimento dos participantes.

9.5. A etapa poderá ser realizada em outro formato, caso as medidas de contenção à disseminação da Covid-19, ou outro motivo de força maior, inviabilizem a realização de degustação por Júri Popular, com aviso prévio na página do *Programa Alimentos Artesanais e Tradicionais do Sistema CNA/SENAR*.

9.6. Em data posterior à cerimônia de premiação dos vencedores, a Comissão Organizadora do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES entregará, para os(as) produtores(as) dos 20 (vinte) produtos classificados (05 por categoria), um resumo da ficha de avaliação técnica e da avaliação do Júri Popular.

10. DA AVALIAÇÃO DA HISTÓRIA DO PRODUTO

10.1. Será avaliado o quesito história do produto, no qual o(a) produtor(a) de vinho descreverá a história de sua produção e da elaboração do seu produto, suas tradições e regionalidades, bem como o processo produtivo utilizado na produção (constante na Ficha de Inscrição do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES – Anexo I), devendo obedecer ao limite máximo de 1.800 caracteres.

10.1.1. A etapa de avaliação da história irá corresponder a 10% na nota final geral e será coordenada pela CNA.

10.2. Os conceitos avaliados serão: conhecimento tradicional, contribuição para a autonomia econômica do(a) produtor(a), para os *Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS)* e para a sustentabilidade ambiental, aspecto diferencial ou original do produto, característica inovadora do produto, representatividade local/regional e valor comunicacional (clareza e concisão no texto).

11. DA PONTUAÇÃO FINAL

11.1. Ao final, serão somadas as notas de cada fase, com seus respectivos pesos, para o cálculo da média ponderada e atribuição da nota final de cada lote, observada a seguinte fórmula:

$$\frac{A*4 + B*5 + C*1}{10}$$

onde A corresponde à nota dada pela Avaliação do Júri Técnico (Item 8, deste Regulamento);

onde B corresponde à nota dada pela Avaliação do Júri Popular (Item 9, deste Regulamento);

onde C corresponde à nota dada pela Avaliação da História do Produto (Item 10, deste Regulamento).

12. DA PREMIAÇÃO

12.1. Cada uma das 04 (quatro) categorias do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES serão premiadas, sendo elas:

- a) vinho branco;
- b) vinho tinto;
- c) espumante Moscatel;
- d) espumantes Método Charmat ou Tradicional.

12.2. A seguinte premiação será conferida aos finalistas de cada uma das categorias do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES (valores líquidos, já deduzida a tributação incidente):

1º Colocado: Certificado de primeiro lugar – Campeão + R\$ 7.000,00 (sete mil reais);

2º Colocado: Certificado de segundo lugar – Vice-campeão + R\$ 5.000,00 (cinco mil reais);

3º Colocado: Certificado de terceiro lugar + R\$ 3.000,00 (três mil reais);

4º Colocado: Certificado de quarto lugar + R\$ 2.000,00 (dois mil reais);

5º Colocado: Certificado de quinto lugar + R\$ 1.000,00 (mil reais).

12.3. No caso de haver empate entre produtos, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida na avaliação do Júri Técnico. Permanecendo o empate, o desempate ocorrerá pela maior pontuação obtida no item “História do Produto” (item 10, deste Regulamento).

12.4. Todos os ganhadores serão divulgados pela CNA em suas redes/mídias sociais.

12.5. Os 03 (três) primeiros colocados de cada categoria receberão Selo de Participação (Ouro, Prata ou Bronze, conforme a classificação) do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES.

13. DO TERMO DE USO E DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

13.1. Em atenção à legislação brasileira sobre proteção de dados, Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o participante, ao realizar sua inscrição, automaticamente estará autorizando a CNA a ter acesso, utilizar, manter e processar, eletrônica e manualmente, suas informações pessoais e/ou dados coletados, bem como a sua imagem, de acordo com as finalidades do presente Regulamento, inclusive, para fins informativos e de publicidade.

13.2. A CNA também utilizará tais dados para administração, gestão, execução e coordenação com parceiros da ação apresentada. Sendo o caso, os utilizará, ainda, para a comunicação e pesquisas junto ao participante, restritas às atividades/informações concernentes ao seu segmento produtivo e/ou a outros produtos/serviços ofertados pelo Sistema CNA/SENAR, que tenham aderência ao perfil do participante.

13.3. A CNA poderá excluir as informações pessoais protegidas nos seguintes casos: (i) cancelamento do cadastro; ou (ii) solicitação de eliminação pelo respectivo titular. Em tais hipóteses, contudo, a CNA também se reserva o direito de, se for o caso e em sendo necessário, conservar/manter tais dados e informações pessoais, com fulcro no que dispõe o art. 16 da Lei nº 13.709/2018.

13.4. Para fins de exercício de seus direitos (art. 18, da Lei nº 13.709, de 2018) ou caso tenha alguma dúvida, o interessado poderá entrar em contato através do preenchimento do formulário disponível em <https://www.cnabrasil.org.br/lei-geral-de-protecao-de-dados>.

14. DÚVIDAS E INFORMAÇÕES

14.1. Esclarecimentos e/ou informações sobre o presente Regulamento do PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES podem ser solicitados à Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), por e-mail: fernanda.silva@cna.org.br e leticia.fonseca@cna.org.br.

ANEXO I

“PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL 2023 – VINHOS E ESPUMANTES”

FICHA DE INSCRIÇÃO

- Nome completo do(a) produtor(a) do vinho ou espumante:
- Telefone:
- E-mail:
- CPF/CNPJ:
- Número do cadastro do produtor rural:
- Município:
- Estado:
- CEP:
- Nome do estabelecimento elaborador (agroindústria):
- Endereço do estabelecimento elaborador (agroindústria):
- Número do registro do estabelecimento elaborador (agroindústria):
- Número do registro do produto (se houver):
- Nome/marca do produto:
- Lote:
- Categoria inscrita:
- Capacidade produtiva anual (do produtor autor da inscrição):
- Quantidade de amostras enviadas:
- Quantidade em mililitros por embalagem:
- Data de fabricação da amostra:
- Tipo de embalagem:
- Informações adicionais:
- Conte-nos sobre a história da produção do seu produto, suas tradições, regionalidades, especificidades e diferencial (máximo de 1.800 caracteres)
- Consentimento em receber notificações/informativos/pesquisas do Sistema CNA/Senar:
- Anexar Junto à inscrição:
 - a. Laudo Físico Químico do produto inscrito.
 - b. Auto declaração de Produção Anual – Anexo II.

ANEXO II – Modelo de auto declaração de Produção Anual

Eu,, detentor do CPF/CNPJ, declaro ter produzido em 2022/2023 um montante de quilogramas de uva. Tendo sido destinadas à produção de vinho e espumante um montante de quilogramas. Produção de litros de vinho e espumante, somados, no ano de 2022.

....., de, de 2023

Assinatura