



## **Inmetro publica consulta pública para os fornos elétricos comerciais**

*Regulamento contempla aspectos de segurança e eficiência energética*

A exemplo do que já ocorre com refrigeradores, condicionadores de ar, veículos e até edifícios, o Inmetro vai estender o uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia para informar o consumo e a eficiência energética dos fornos elétricos comerciais, com objetivo de prevenir acidentes e estimular o setor industrial a produzir equipamentos de padaria mais eficientes. As propostas foram publicadas no dia 11 de janeiro, no Diário Oficial da União e ficarão em consulta pública por 60 dias, encerrando-se o prazo em 12 de março de 2012. Os equipamentos, presentes em 80% das quase 63 mil padarias que existem no país, são responsáveis por cerca de 15% dos custos de manutenção dos estabelecimentos que, em sua maioria (cerca de 96%), são pequenas empresas.

A criação de um programa de etiquetagem de fornos elétricos de padaria foi apresentada pelo SEBRAE, em conjunto com a ABIEPAN (Associação Brasileira da Indústria de Equipamentos para Panificação, Biscoitos e Massas Alimentícias) e ABIP (Associação Brasileira da Indústria da Panificação e Confeitaria), que realizou uma pesquisa na qual ficou constatada que o consumo energético de estabelecimentos como as padarias tornou-se uma das principais preocupações do panificador, devido ao grande custo que representa no estabelecimento. A pesquisa mostrou que na composição de todos os gastos, a energia elétrica corresponde, em média, a 30% desse total, tendo como grande vilão o forno elétrico. O programa tem caráter estratégico para o setor panificador, tendo em vista que fornos mais eficientes podem representar até 30% a menos de consumo de energia elétrica.

A pesquisa indica que o gasto médio de uma padaria de pequeno, médio e grande portes, por exemplo, é de R\$ 2.038,10, R\$ 6.147,00 e R\$ 10.000,00 por mês. Extrapolando os valores médios de consumo energéticos para todas as padarias do país, o estudo chegou a um valor de 5,28 bilhões KW / ano, considerando o mapeamento de 53 mil padarias, feito anteriormente pela instituição. Em mapeamento posterior, a ABIP levantou o número de 63 mil padarias, o que elevaria ainda mais a estimativa total do consumo energético das padarias. Na mesma pesquisa, levantou-se também que cerca de 75 % das padarias utilizam fornos elétricos. "Com esses números, acreditamos que a economia de energia conseguida pelo novo programa pode beneficiar não apenas os empresários, mas principalmente o bolso dos consumidores, já que o custo de fabricação dos pães pode ser bastante reduzido", afirma Marcos Borges, coordenador do Programa Brasileiro de Etiquetagem do Inmetro.

Segundo os dados da revista Padaria Moderna, 23,48% dos fornos elétrico possuem menos que dois anos, 30,36% possuem entre 3 a 5 anos, 28,01% possuem de 6 a 10 anos e 18,15% possuem mais de 10 anos. A partir desses dados, conclui-se que 76,52% possuem mais de 3 anos e 46,16% mais de 6 anos, o que implica num maior consumo de energia, uma vez os fornos mais antigos tendem a consumir mais energia.

Além de influenciar a decisão de compra de quem vai adquirir o forno - nesse caso, o empresário panificador - o programa tem como objetivo estimular o desenvolvimento de equipamentos mais eficientes. É uma corrida pelo melhor produto. Isso deverá incentivar a substituição gradual dos equipamentos mais antigos, afinal, 70% dos fornos elétricos hoje em



Serviço Público Federal

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR  
INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA- **INMETRO**

operação tem mais de oito anos de uso. E idade avançada, nesse caso, significa menos eficiência.

Serão avaliados também os seguintes requisitos de segurança: limite de temperaturas máximas do aparelho e do ambiente; simulação de uso para avaliar se desgastes comprometem a segurança; possibilidade de acesso às partes perigosas; riscos de incêndio e danos mecânicos durante o funcionamento; e proteção contra choque elétrico.