



FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA NA MODALIDADE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CAMPOS DE CIMA DA SERRA PARA QUEIJO ARTESANAL SERRANO

CAPITULO I DA LEGALIDADE

Art. 1º - Do reconhecimento da IG pelos produtores da região:

A Federação das Associações dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande (Faproqas), CNPJ 28.553.427/0001-36, com sede na Rua Otacílio Vieira da Costa, nº 112, Sala 04, Centro, de Lages, SC e suas filiadas: a Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra), CNPJ 18.575.416/0001-01, com sede a Rua Otacílio Vieira da Costa, nº 112, Centro, no município de Lages, SC; a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), CNPJ 14.650.359/0001-19, com sede a Rua Júlio de Castilhos, 605, no município de Bom Jesus/RS; a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana (Aprojaqui), CNPJ 18.136.995/0001-88, com sede a Rua Inácio Rodrigues, 550, Centro, no município de Jaquirana, RS; visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação Geográfica **Campos de Cima da Serra na modalidade de Denominação de Origem para Queijo Artesanal Serrano**, em conjunto instituem o presente Regulamento de Uso.

Parágrafo único: Segundo o que estabelece a Lei nº. 9.279 de 14/05/1996, Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), Artigos 172 a 182, Resolução INPI nº. 75/2000 e subsequente ato normativo nº 25/2013 de 21/08/2013, para o registro da Indicação Geográfica, conforme prescreve artigo nº 6º da IN nº 25/2013, o instrumento que regulamentará o uso da indicação geográfica, por seus proponentes fica instituído a iniciativa das associações para a construção da Indicação Geográfica, na modalidade de Denominação de Origem, Campos de Cima da Serra se encontra devidamente registrada em ata nº 05 referente a assembleia geral da Aproserra do dia 05 do mês de julho do ano de 2016, em ata nº 65/2016 referente a assembleia geral da Aprocampos do dia 07 do mês de junho do ano de 2016, em ata nº 44/2016 referente a assembleia geral da Aprojaqui do dia 31 do mês de maio do ano de 2016.

Art. 2º- Da definição e aprovação do regulamento de uso:

A Federação das Associações dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa


FAPROQAS

 FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
 DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
 - Faproqas -

Catarina e Rio Grande (Faproqas) e suas filiadas: Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana (Aprojaqui), neste mesmo ato, na qualidade de entidades associativas, de representação da coletividade dos produtores dos municípios integrantes da Região dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, nos direitos que o Art.5º e 6º da IN 25/2013 do INPI e Lei Federal 9.279 de 14/05/1996 lhe conferem, aprovam integralmente o referido regulamento para uso da identidade da indicação geográfica na modalidade de Denominação de Origem (IG/DO) para o queijo artesanal serrano, provenientes da Região Campos de Cima da Serra de SC e RS.

Parágrafo único: O conhecimento e a aprovação do referido Regulamento de Uso que trata este artigo, se deu em Assembleia Geral conjunta convocada especificamente para esse fim pelas associações requerentes da IG/DO, Aproserra, Aprocampos e Aprojaqui, com a participação de técnicos e grupos informais de produtores de queijo artesanal serrano dos municípios de Cambará do Sul-RS e São Francisco de Paula-RS e se encontra devidamente registrada em ata do dia 28 do mês de julho do ano de 2016.

Art. 3º - Da requerente da IG/DO:

A Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano da Serra Catarinense (Aproserra), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite de Jaquirana (Aprojaqui), coparticipantes da IG/DO Campos de Cima da Serra, segundo o que define o Art. 5º da IN 25/2013 do Instituto Nacional da Propriedade Intelectual - INPI e Lei 9.279 de 14/05/1996, conferem para a Federação das Associações dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano de Santa Catarina e Rio Grande (Faproqas), CNPJ 28.553.427/0001-36, plenos poderes para exercer a qualidade de entidade requerente do pedido da Indicação Geográfica (IG), na modalidade de Denominação de Origem (DO) para o produto Queijo Artesanal Serrano, proveniente da região dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, junto ao INPI segundo os critérios que definem o Art. 6º da referida Instrução Normativa.

CAPÍTULO II DO REGULAMENTO DE USO

Art. 4º - Do objetivo:



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

O presente instrumento define e orienta para os procedimentos e padrões a serem seguidos, na produção do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra de SC e RS e para uso da identidade da IG/DO nos produtos comercializados.

Art. 5º - A quem se destina:

O presente instrumento se destina a quem de direito poderá fazer uso da identidade da IG/DO Campos de Cima da Serra em seus produtos e materiais de divulgação da atividade pecuária e de produção do queijo artesanal serrano dos Campos de Cima da Serra.

Art. 6º - Do direito de uso da IG/DO:

O direito de uso da identidade da IG/DO será exclusivamente do produtor de queijo artesanal serrano, estabelecido na área de abrangência dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, conforme reconhecem os instrumentos oficiais do MAPA e INPI que estabelecem as normas deste regulamento.

Art. 7º - Das alterações do regulamento de uso da identidade da IG/DO:

§1º - Quaisquer alterações nas regras deste regulamento deverão ser submetidas a análise e aprovação do Conselho Regulador, considerando que:

§2º- As associações de produtores, **produtores individuais associados** ou mesmo produtores não associados de queijo artesanal serrano, localizados na área delimitada da IG/DO da Região Campos de Cima da Serra, poderão requerer alterações neste regulamento.

§3º- O encaminhamento ao Conselho Regulador da solicitação para alteração deste regulamento deverá ser solicitado por ofício específico, contendo os termos da solicitação e as respectivas justificativas, amparadas por parecer técnico expedido por entidade de pesquisa, ensino ou extensão, acompanhadas das atas das assembleias das associações de produtores aprovando o parecer técnico e a solicitação do referido pleito. No caso de produtores **individuais, associados ou não** será exigido apenas o ofício específico, acompanhado de um parecer técnico com as devidas justificativas;

§4º- As modificações propostas para este regulamento, não podem em qualquer hipótese, ferir o objeto deste regulamento conforme estabelece o art. 4º do Capítulo II, para tanto:

I - Fica expressamente vedado as seguintes alterações nas regras desse regulamento:



FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

a. Da área geográfica da IG/DO, definida como Campos de Cima da Serra; exceto, caso venha ocorrer a extinção de uma das características do meio geográfico ligada a qualidade do produto designado por Campos de Cima da Serra;

b. Do produto queijo artesanal serrano da área de abrangência da IG/DO Campos de Cima da Serra;

c. Das características reconhecidas para a IG/DO Campos de Cima da Serra.

II - Somente serão válidas e permitidas as solicitações de alteração das regras do regulamento, exceto do inciso I, para:

a. A inclusão ou exclusão de parâmetros qualitativos para produção de queijo artesanal serrano;

b. O aprimoramento ou inclusão de regras, em parte ou integralmente, que possam promover a cadeia produtiva do queijo artesanal serrano na região a partir da IG/DO Campos de Cima da Serra, ou o reconhecimento do queijo artesanal serrano;

c. A exclusão de regras, em parte ou integralmente, que possam prejudicar o fortalecimento da cadeia produtiva a partir da IG/DO Campos de Cima da Serra ou subjugar o reconhecimento do queijo artesanal serrano;

d. Os mecanismos de controle das regras;

e. A inclusão ou exclusão de instâncias de controle.

CAPITULO III DA ÁREA GEOGRÁFICA DE ABRANGÊNCIA E PRODUÇÃO

Art. 8º: Da Área geográfica delimitada:

§ 1º - A área geográfica delimitada para a Denominação de Origem do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, localiza-se entre as coordenadas geográficas de latitudes 27°13'15,683"S e 29°33'22,896"S e as longitudes 51°42'20,251"W e 49°13'49,955"W, com área total de 34.372,7 km². Compreende as regiões do Planalto Sul Catarinense e Nordeste do Rio Grande do Sul, de acordo com limites, confrontações e pontos com coordenadas aproximadas obtidos no Sistema Universal Transversa de Mercator (c. UTM a.) na Projeção UTM e datum SIRGAS 2000, conforme observado na Figura 1 e de acordo com memorial descritivo que se encontra



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

no dossiê. Essa delimitação foi baseada conforme instrumento oficial do SEAPA/RS e SAR/SC, que reconhece a área de abrangência dos Campos de Cima da Serra de SC e RS, bem como através de publicações técnicas científicas citadas na delimitação geográfica da IG/DO.

§ 2º- A Denominação de Origem Campos de Cima da Serra para queijo artesanal serrano se insere total ou parcialmente nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Paineira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, total ou parcialmente nos territórios dos municípios de Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul (Figura1).

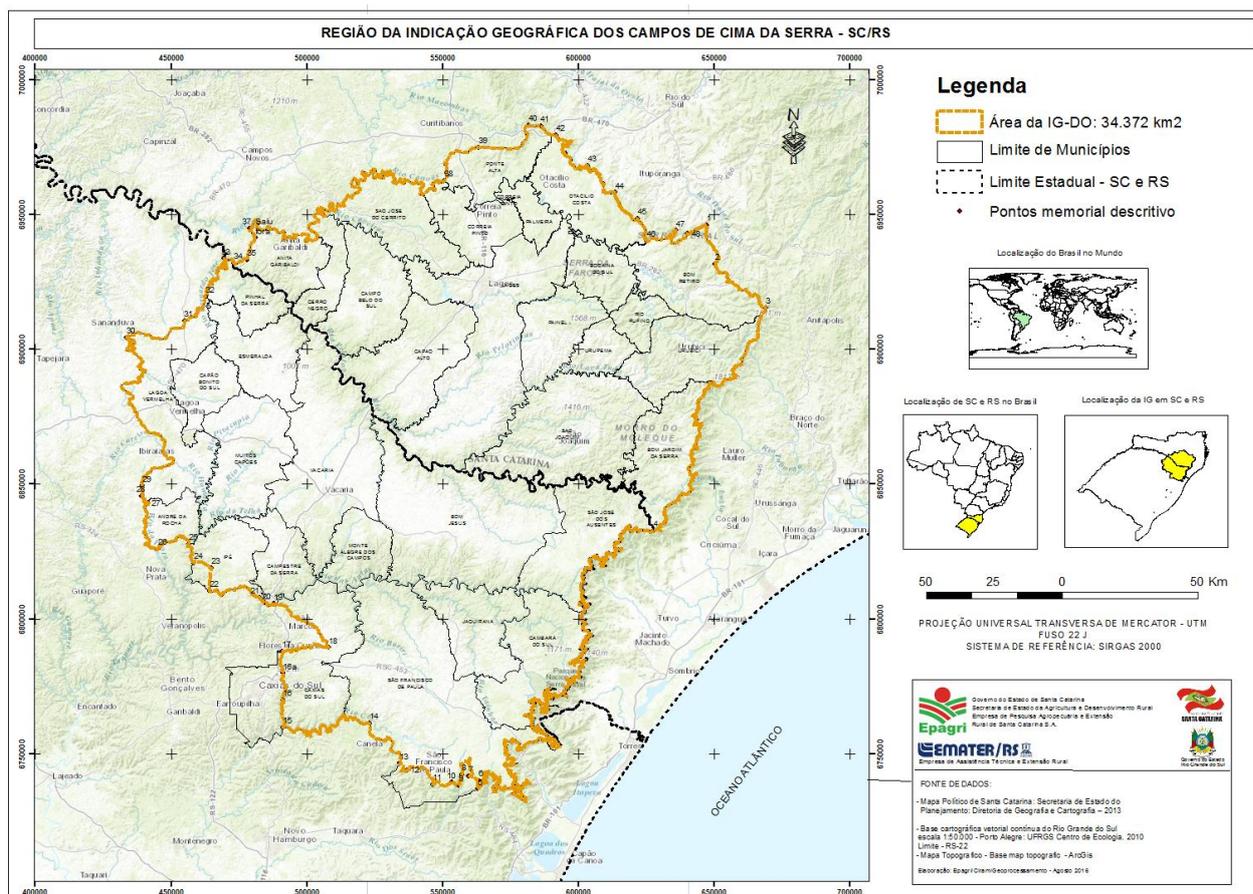


Figura 1. No contorno em amarelo a área da indicação geográfica Campos de Cima da Serra. Fonte: Epagri/Ciram (2016)

Art. 9º - Do clima e relevo:



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

§ 1º - A região apresenta clima Cfb segundo Köppen: clima temperado úmido com verão ameno. Clima temperado propriamente dito; temperatura média no mês mais frio abaixo de 18°C (mesotérmico), com verões frescos, temperatura média no mês mais quente abaixo de 22°C e sem estação seca definida. A temperatura média anual varia de 13 a 16°C, com a média das mínimas variando entre 9°C e 12°C e a média das máximas entre 18°C a 22°C, com precipitações distribuídas em todos os meses do ano e volumes totais anuais de 1.300 a 1.800 mm. A umidade do ar é típica dos campos de altitude do Sul do Brasil, com inverno e verão úmidos, apresentando valores médios anuais entre 79 a 82%.

§ 2º - Quanto as altitudes e relevo na área da IG, 5% da área encontra-se entre 100 a 700 metros de altitude. Entre 701 a 1000m encontra-se a maior parte da área, correspondendo a 65% da área total, 23% estão entre 1001 a 1300m e 6% estão entre 1301 a 1800m. O relevo cerca de 12% da área estão em relevo plano, 32% em suave ondulado, 37% ondulado, 16% correspondem a forte ondulado, e 2% de montanhoso.

Art. 10º - Da geologia e solos:

§ 1º - Na região que compreende os Campos de Cima da Serra predominam as rochas efusivas da formação Serra Geral, formada após uma sequência de eventos sucessivos de derrames de lavas entre 120 e 135 milhões de anos. O vulcanismo nessas áreas não ocorreu homoganeamente e as diferentes condições de resfriamento do magma atuaram sobre a constituição textural e mineralógica de cada derrame. Isto originou predominantemente o basalto, mas também vários outros tipos de rochas, com variada composição química e textural, incluindo fenobasaltos, andesitos, riocitos e riolitos. As rochas com composição eminentemente básica correspondem a sua sequência inferior, nas imediações dos vales dos rios Pelotas, Antas e Touros e seus afluentes principais, predomina o basalto (Horbach et al., 1986).

As mais ácidas correspondem principalmente aos últimos derrames de lava, ocorrendo por este motivo nas regiões de altitudes mais elevadas, como nos platôs de São Joaquim. Entre as classes de solos dominantes destacam-se Cambissolos, Neossolos Litólicos, Nitossolos e Gleissolos.

§ 2º - A hidrografia da região compreende parte das nascentes dos rios Canoas e Pelotas, que correspondem aos principais formadores da extensa bacia do rio Uruguai. Ao Sul, encontra-se a bacia do rio Taquari e Antas. Estes rios são típicos de montanha, caracterizando-se pela média e alta velocidade e pela baixa concentração de nutrientes. Com relação aos corpos d'água, observa-se ainda a formação de áreas alagadas e turfeiras.

Art. 11º - Das pastagens encontradas na delimitação geográfica:



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

I - Constitui-se de pastagens naturais, pastagens naturais melhoradas e pastagens cultivadas.

II - É recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens naturais ou cultivadas. Podendo-se utilizar de gramíneas e leguminosas exógenas. Também se recomenda a utilização das pastagens naturais conforme a legislação ambiental vigente, visando a preservação das espécies de melhor valor forrageiroⁱⁱ, como *Bromus auleticus* (cevadilha-serrana), *Paspalum dilatatum* (grama-comprida), *Paspalum notatum* (grama-forquilha), *Andropogon lateralis* (capim-caninha), *Piptochaetium montevidense* (capim-cabelo-de-porco), *Schizachrium tenerum* (capim-mimoso), *Briza* sp (capins-treme-treme), *Melica* sp (capins-cascavel), *Trifolium riograndensis* (trevo-riograndense), *Adesmia* sp (babosinhas), entre outras.

III - Segundo estudos científicos (Gomes et al., 1989) os principais tipos fisionômicos de campos naturais na área de abrangência da DO Campos de Cima da Serra são os seguintes (Figura 2):

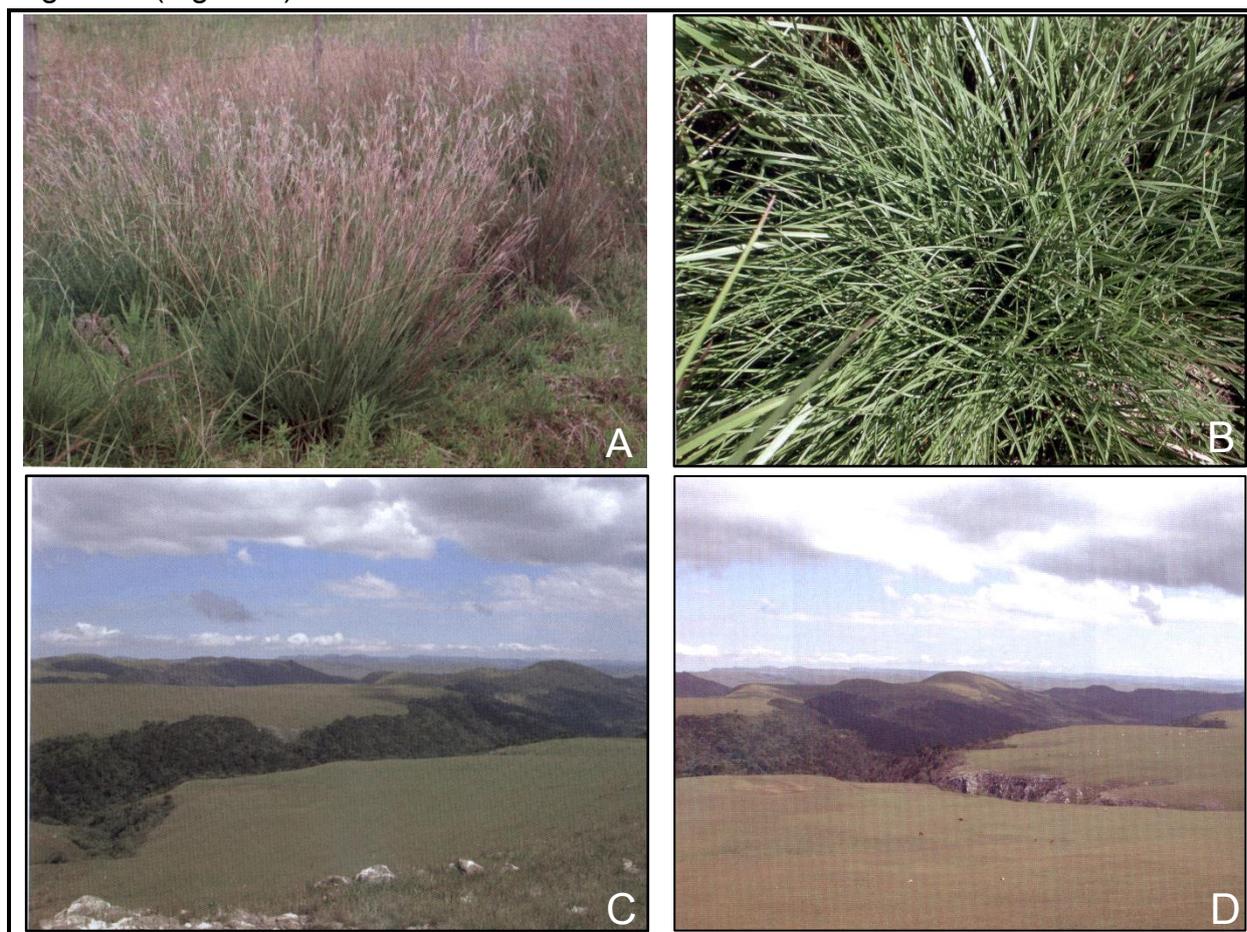


Figura 2. Capim-caninha (A), capim-mimoso (B) e tipos fisionômicos dos campos de produção de Queijo Artesanal Serrano (C e D).



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

- a.** Campo Palha Grossa: campo limpo, com predomínio de capim caninha (*Andropogon lateralis*). Relevo suave-ondulado e ondulado, com solo de origem sedimentar;
- b.** Campo Palha Fina: domínio de capim-mimoso (*Schizachyrium tenerum*), com frequência secundária de outras espécies dos gêneros *Schizachyrium*, *Aristida* (barba de bode), *Stipa* (capim flechinha), e espécies *Axonopus siccus* e *A. afinis* (grama-tapete), grama-forquilha (*Paspalum notatum*). Caracteriza-se por apresentar campo limpo, relevo de suave-ondulado a ondulado, solos oriundos de rochas intermediárias e rochas basálticas, raso com afloramento de rochas;
- c.** Existem mais cinco tipos fisionômicos derivados dos campos Palha Grossa e Palha Fina: Campo-Misto de Capim-Caninha e Capim-Mimoso; Campo Misto de Capim-Mimoso e Grama-Baixa (*Paspalum pumilum*); Campo Palha Fina tendendo a Gramado; Campo Sujo; Campo Palha Fina com Mata de Araucária;
- d.** “Esta riqueza florística [dos campos naturais] traz um fato pouco comum ao registrado no restante do mundo, que é a associação de espécies C4, de crescimento estival, com espécies C3, de crescimento hibernal”ⁱⁱⁱ.

CAPÍTULO IV DO SISTEMA DE PRODUÇÃO

Art. 12º - Do sistema de criação do rebanho e das práticas de manejo:

- I -** O sistema de produção deverá ser baseado na bovinocultura extensiva ou semi-intensiva, utilizando pastagens naturais, conforme descrito no artigo anterior, pastagens naturais melhoradas e pastagens cultivadas, com raças adaptadas a estes ambientes de criação;
- II -** É recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens naturais ou cultivadas. Podendo-se utilizar de gramíneas e leguminosas exógenas;
- III -** Os tipos de pastagens permitidas para alimentação do rebanho destinado a produção de queijo artesanal serrano será definido em documento anexo a este Regulamento e aprovado pelos produtores em assembleia das associações participantes da IG/DO Campos de Cima da Serra (Aproserra, Aprocampos e Aprojaqui).

Art. 13º - Do rebanho utilizado:

- I -** As raças autorizadas para fornecimento de leite para a fabricação de Queijo Artesanal Serrano constituem-se na totalidade das raças bovinas com aptidão para corte,



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

incluindo as raças autóctones Crioulo Lageano e Franqueiro, sendo admitido qualquer grau de sangue nos cruzamentos entre as mesmas, bem como o cruzamento destas com raças zebuínas.

II - Como forma de aumentar a escala de produção, admite-se as seguintes situações:

a. Rebanho resultante do cruzamento entre raças de corte ou mistas com raças leiteiras Jersey e/ou Holandês em grau de sangue não superior a 50%;

b. São raças mistas usadas na região para produção de Queijo Artesanal Serrano: Simental, Pardo Suíço, Flamengo, Normanda, Gir e Shorthorn.

Art. 14º - Da sanidade do rebanho:

I - A sanidade do rebanho deve ser atestada por Médico Veterinário, que deve adotar rigorosamente as recomendações técnicas contidas em normas e regulamentos sanitários em vigor;

II - O produtor deve adotar as boas práticas agropecuárias visando o controle sanitário do rebanho que garantam a saúde dos animais e a qualidade do leite de acordo com a legislação em vigor;

III - Os animais devem ser identificados individualmente para controle da sanidade e do rebanho.

IV - É obrigatória aplicação de vacinas e demais medidas sanitárias estabelecidas pela legislação federal e outras complementares definidas em legislações estaduais.

Art.15º - Da alimentação do rebanho:

I - A alimentação das vacas em ordenha deve ser baseada em pastagem natural;

II - Será admitida para as vacas em lactação, das quais o leite é utilizado para fabricação do Queijo Artesanal Serrano, como suplementação a utilização de pastagem cultivada, concentrados, minerais, milho e seus derivados e no máximo 20% de silagem nos meses em que ocorre maior restrição de pastagens (abril a agosto);

III - Não será admitido uso resíduos industriais úmidos (tais como resíduos de cervejarias, maçã, batata, laranja, etc.) para vacas que estão sendo ordenhadas para produção de Queijo Artesanal Serrano;



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

IV - Não há restrição em fornecer silagem e resíduos industriais para outras categorias do rebanho.

CAPITULO V DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Art.16º - Do produto:

O produto **Queijo Artesanal Serrano** é fabricado a partir de leite de vaca, cru, hígido, integral, recém ordenhado e filtrado, produzido e processado exclusivamente na propriedade de origem, ao qual se adiciona o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum), maturado na propriedade.

Art. 17 - Da matéria prima e insumos utilizados para elaboração do produto:

§ 1º - A matéria prima utilizada para a elaboração do **Queijo Artesanal Serrano, IG/DO Campos de Cima da Serra** é o leite de vaca, cru, hígido, integral, recém ordenhado, filtrado proveniente de vacas sadias da propriedade de origem e que atendem aos critérios de qualidade, microbiológicos e de características físico-químicos exigidos pela legislação vigente.

§ 2º - É proibida a utilização do leite após 2 horas do final da ordenha para processamento do Queijo Artesanal Serrano.

§ 3º - Os insumos utilizados para a produção do Queijo Artesanal Serrano são o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum):

I - O coalho industrializado deverá possuir obrigatoriamente registro sanitário no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal;

II- O cloreto de sódio deverá possuir obrigatoriamente registro no Ministério da Saúde.

Art. 18º - Das características de peso, maturação, sensorial, físico-química e microbiológica do produto:

I - Peso do queijo artesanal serrano e período de maturação:

a. Deverá ter peso mínimo de 1 kg no processamento;

b. A maturação na propriedade conforme legislação sanitária vigente na área delimitada pela IG/DO Campos de Cima da Serra.



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

II - Características Sensoriais:

- a. Consistência: elástica tendendo à untuosidade, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e tempo de maturação;
- b. Textura: compacta e macia;
- c. Cor: amarelado ou amarelo-palha uniforme;
- d. Sabor: característico, podendo ser ligeiramente ácido, picante, salgado dependendo da quantidade de cloreto de sódio, umidade e grau de maturação;
- e. Odor: característico, agradável, acentuado com o grau de maturação;
- f. Crosta: uniforme, de média espessura lisa e sem trincas;
- g. Olhaduras: pequenas olhaduras bem distribuídas, ou sem olhaduras;
- h. Formato: são aceitos nos três formatos definidos: redondo, quadrado ou retangular.

III – Os requisitos físico-químicos correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade, conforme estabelecido em legislação vigente.

IV – Para atender as características microbiológicas do produto Queijo Artesanal Serrano deverá ser analisado conforme legislação vigente.

CAPÍTULO VI

DO SABER FAZER QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Art. 19º – Do processo de elaboração:

O processo de elaboração do Queijo Artesanal Serrano, representado pelas etapas abaixo, obedecerá:

- I - Ordenha: manual ou mecânica;
- II - Filtragem: passagem do leite por um filtro, para reter as impurezas;
- III - Coagulação: solidificação do leite, para formar a coalhada, com a adição do coalho;



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

IV - Corte da coalhada: divisão da coalhada com auxílio de um instrumento cortante (faca, lira ou pá);

V - Opcionalmente, pode ocorrer a adição de água quente para aquecer a massa (especialmente no inverno);

VI - Salga: adição do sal, realizada junto com a filtragem do leite ou diretamente na massa;

VII - Dessoragem: retirada do soro, com pressão manual sobre a massa;

VIII - Enformagem: moldagem da massa, com auxílio de forma forrada com tecido sintético;

IX - Prensagem: para retirada do excesso de soro utilizar a proporção de 10 kg de peso para 1 kg de massa durante 24 horas;

X - Maturação: feita sobre prateleiras de madeira de araucária não tratada, aplainada sem pintura;

XI - Transporte: em embalagens próprias para transporte de alimento evitando contaminação;

XII- A Obtenção da matéria prima obedecerá rigorosamente aos regulamentos técnicos específicos conforme legislação vigente.

Parágrafo único: É expressamente proibida a prática da requeija, ou seja, o reprocessamento de queijos com defeitos.

Art. 20º – Da obtenção da matéria prima:

Caberá ao Conselho Regulador determinar a forma de controle da obtenção da matéria prima exigidos no artigo 17, §1º, respeitados o direito de defesa e recurso do produtor no caso de proibição de uso da IG/DO Campos de Cima da Serra.

CAPITULO VII DAS QUEIJARIAS

Art. 21º – Das Queijarias:



FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

Considera-se queijarias para produção do Queijo Artesanal Serrano o estabelecimento de pequeno porte destinado a produção de queijos artesanais exclusivamente de leite obtido na propriedade.

Art. 22º – Da localização e construção:

A localização e a construção da queijaria bem como o uso de equipamentos deverá seguir as normas estabelecidas em regulamentos técnicos específicos e legislações vigentes.

**CAPITULO VIII
DA ROTULAGEM**

Art. 23º – Da rotulagem para o Queijo Artesanal Serrano:

I - Deverão ser obedecidas as normas legais vigentes para rotulagem estabelecidas pela ANVISA e Código de Defesa do Consumidor e aprovados pelos Serviços de Inspeção;

II – Poderão utilizar a expressão “QUEIJO ARTESANAL SERRANO” associado ao termo “Denominação de Origem” ou sua abreviatura “IG/DO”, em conjunto com a expressão, que designa o nome geográfico reconhecido “Campos de Cima da Serra” somente o produto produzido em unidade situada na área de abrangência delimitada, submetido a este regulamento e aprovado pelo Conselho Regulador da IG/DO, oriundo de unidade de produção inspecionada segundo a legislação a que estiver registrado, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no presente Regulamento de Uso.

Modelo de Etiqueta para IG/DO da Campos de Cima da Serra:





FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

CAPITULO IX TRANSPORTE E ARMAZENAGEM

Art. 24º – Do transporte:

Normas de Transporte: o transporte do Queijo Artesanal Serrano da propriedade produtora ao local de comercialização será realizado seguindo a legislação vigente.

Art. 25º – Do Armazenamento:

O queijo artesanal serrano deverá ser armazenado em local higienizado, isento de odores estranhos seguindo a legislação vigente.

CAPITULO X DA COMERCIALIZAÇÃO

Art. 26º - Das normas de comercialização:

Somente poderá ser comercializado queijo com o nome geográfico reconhecido “Campos de Cima da Serra”, em conjunto com a designação Denominação de Origem, ou sua abreviatura IG/DO, seguida ou não da expressão “Queijo Artesanal Serrano” o produto produzido na região delimitada, oriundo de unidade de produção inscrita no cadastro de produtores de IG/DO Campos de Cima da Serra, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no presente Regulamento de Uso.

CAPITULO XI DO CONSELHO REGULADOR

Art. 27º – Da constituição:

O Conselho Regulador será constituído por quinze (15) membros titulares e quinze (15) membros suplentes, com a seguinte representação:

I - Três membros da Aproserra;

II – Três membros de Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano do RS;



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

III - Dois membros das entidades oficiais de Assistência Técnica e Extensão Rural dos Estados envolvidos (Epagri/SC e Emater/RS-ASCAR);

IV - Um membro de Organização Não Governamental representante dos Consumidores;

V - Dois membros da Associação dos Municípios das áreas de abrangência em SC e no RS;

VI - Dois membros da Associação Comercial e Industrial, contemplando os dois estados;

VII - Dois membros das Instituições de Pesquisa e Ensino, contemplando os dois estados.

Art. 28º – Do funcionamento do Conselho Regulador:

O Conselho Regulador será constituído paritariamente entre produtores, os dois estados e demais membros indicados, para um mandato de 3 (três) anos.

§1º – Os membros do Conselho Regulador elegerão entre eles, um Comitê, formado por um Diretor Presidente, um Diretor Vice-Presidente e um Diretor Secretário.

§2º O Conselho Regulador terá regimento próprio o qual será definido na primeira reunião ordinária.

CAPITULO XII DOS SISTEMAS DE CONTROLE E RASTREABILIDADE

Art. 29º - Dos tipos de controle:

§1º- Controles oficiais: serão seguidos os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente.

§2º- Controles internos/autocontroles: realizados pelas associações (Aproserra, Aprocampos e Aprojaqui) e demais instituições conforme regulamento interno do Conselho Regulador.

§3º- O Conselho Regulador registrará e manterá atualizados os seguintes registros cadastrais:



FAPROQAS

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

I - Dos associados da área de abrangência da IG/DO Campos de Cima da Serra aptos a participarem, com a sua respectiva estrutura para fabricação, maturação ou comercialização de Queijo Artesanal Serrano;

II - O cadastro de animais ordenhados para a fabricação de Queijo Artesanal Serrano, bem como a estimativa do volume de leite a ser beneficiado nos estabelecimentos fabricantes, levando-se em conta para esse cálculo, as características dos animais, a época do ano e o sistema de alimentação utilizado;

III- Para controle e rastreabilidade deverá ser entregue a declaração de produção mensal de leite e de queijos elaborados pelos estabelecimentos fabricantes através de planilhas mensais que serão entregues às Associações, até o 5º dia útil do mês seguinte, informando o volume produzido, o volume comercializado e volume descartado;

IV – A liberação dos selos de controle e de rastreabilidade estará condicionada a entrega das planilhas do mês anterior;

V - O registro das auditorias nas propriedades rurais fabricantes de Queijo Artesanal Serrano inscritos na IG/DO Campos de Cima da Serra. Tais controles incluem as raças dos animais, o manejo alimentar e o processo de fabricação, dentre outros aspectos;

VI – O registro das auditorias nos estabelecimentos inscritos na IG/DO Campos de Cima da Serra responsáveis pela maturação e comercialização dos queijos, desde que cumpridos os períodos mínimos de maturação estabelecidos no Art. 18;

VII – Declaração do produtor requerente atestada por técnico de instituição pública e/ou oficial de que a propriedade está situada em área geográfica delimitada, vinculada a comprovante documental.

VIII - O Conselho Regulador poderá estabelecer outros controles e de rastreabilidade relativos às operações executadas nos diferentes segmentos da cadeia, com o objetivo de assegurar a garantia de origem dos queijos protegidos pela IG/DO Campos de Cima da Serra.

Art. 30º – Das visitas técnicas:

§1º- As visitas técnicas serão realizadas por técnico credenciado pelo Conselho Regulador, do seguinte modo:

I - Visita inicial para credenciamento da propriedade, onde será elaborado laudo técnico com parecer de verificação dos critérios do sistema de produção exigidos no Regulamento de Uso.

II- Três visitas anuais de controle e monitoramento.



FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

§2º- Os custos das visitas técnicas, compreendendo honorários, quilometragem e diárias, correrão por conta do produtor, podendo cada associação integrante da IG/DO, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para seus produtores associados.

Art. 31º – Do monitoramento da qualidade:

Para monitoramento da qualidade deverão ser consideradas as análises realizadas pelos serviços de inspeção e análises semestrais da qualidade e identidade do Queijo Artesanal Serrano definidas no sistema de controle da IG/DO Campos de Cima da Serra por amostras colhidas por técnico credenciado pelas Associações (Aprosera, Aprocampos e Aprojaqui) devendo os resultados atender as exigências deste Regulamento de Uso.

Parágrafo único: Os custos das coletas e análises de laboratório determinadas pelo sistema de controle, compreendendo honorários, quilometragem, diárias e prestação de serviços, correrão por conta dos produtores podendo cada associação integrante da IG/DO, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para seus produtores associados.

CAPITULO XIII

DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS PRODUTORES INSCRITOS NA IG/DO

Art. 32º – São direitos dos produtores inscritos na IG/DO:

I - Fazer uso da etiqueta e representação gráfica da IG/DO Campos de Cima da Serra, nos produtos protegidos pela mesma;

II - Contribuir com o aperfeiçoamento da IG/DO Campos de Cima da Serra.

Art. 33º - São obrigações dos produtores inscritos na IG/DO:

I - Zelar pela imagem da IG/DO Campos de Cima da Serra;

II - Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador e no Regulamento de Uso;

III - Pagar as taxas e emolumentos referentes aos controles estabelecidos neste Regulamento.



FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

CAPITULO XIV DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 34º – Cumprimento do Regulamento de Uso:

O Conselho Regulador será responsável pela análise dos processos elaborados pela equipe técnica da associação, encarregada de acompanhar o cumprimento do Regulamento de Uso, e de outros documentos, aplicando as devidas sanções em caso de não cumprimento do mesmo.

Art. 35 – Não cumprimento do Regulamento de Uso:

O Conselho Regulador comunicará aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, para as devidas sanções.

Art. 36º – Das infrações:

São consideradas infrações o não cumprimento das normas estabelecidas no Regulamento de Uso.

Art. 37º - Penalidades e infrações:

I - Advertência por escrito;

II - Multa estabelecida pelo Conselho Regulador;

III - Suspensão temporária como participante da IG/DO Campos de Cima da Serra, até que a irregularidade, que motivou a suspensão, venha ser corrigida.

Parágrafo único: Caberá ao Conselho Regulador determinar a forma de controle e a aplicação das sanções previstas nesse Regulamento de Uso, respeitados o amplo direito de defesa, de contraditório e de recurso previstos na legislação brasileira.

CAPITULO XV DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 38º - Dos princípios da IG/DO Campos de Cima da Serra:

São princípios da DO dos Campos de Cima da Serra o respeito das Indicações Geográficas reconhecidas nacional e internacionalmente, assim os inscritos não poderão utilizar em seus produtos sejam eles protegidos ou não pela IG/DO Campos de Cima da Serra o nome de indicação reconhecida em outro país ou mesmo no Brasil.

Parágrafo único - Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações estabelecidas pelos órgãos competentes;



FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

Art. 39º – Das medidas de caráter excepcionais:

O Conselho Regulador poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

I - Questões não previstas neste Regulamento, deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral dos associados inscritos na IG/DO das Associações envolvidas;

II - Viabilidade da implementação e gestão da IG/DO Campos de Cima da Serra.

Art. 40º - O presente Regulamento de Uso com duração indeterminada entrará em vigor após a sua aprovação em Assembleia Geral conjunta das Associações participantes/requerentes da IG/DO.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS CITADAS:

1. BRANDENBURG, B. Associações vegetais herbáceas. In: CÓRDOVA, U. de A.; PRESTES, N. E.; SANTOS, O. V. dos; ZARDO, V. F. Melhoramento e manejo de pastagens naturais no Planalto Catarinense. Florianópolis, 2004. p. 71 – 83.

2. CÓRDOVA, U. de A.; PRESTES, N. E., SANTOS, O. V. dos; ZARDO, V. F. Melhoramento e manejo de pastagens naturais no planalto catarinense. Florianópolis, 2004. 274p.

3. GOMES, K. E.; QUADROS, F. L. F.; VIDOR, M. A.; DALL'AGNOL, M; RIBEIRO, A M. L. Zoneamento das pastagens naturais do Planalto Catarinense. In: Reunião do Grupo Técnico Regional do Cone Sul em Melhoramento e Utilização dos Recursos Rurais das Áreas Tropical e Subtropical, 11. Lages-SC, 1989. **Anais...** Grupos Campos, Lages-SC, 27 - 30 nov. 1989. Lages, EMPASC, 1990. p. 304 - 312.

4. HORBACH, R.; KUCK, L. & MARIMON, R. G. Geologia. In: BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Levantamento de Recursos Naturais. Vol.33. Capítulo 1, Rio de Janeiro, 1986, 796p.

5. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Biodiversidade dos campos sulinos do planalto das araucárias / Ilsi Iob Boldrini, organizador. Brasília, MMA, 2009. 240 p. IL. Color.; 29 cm (Série Biodiversidade, v.30);

6. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Campos sulinos – conservação e uso sustentável da biodiversidade / Valério de Patta Pillar... [et al.]. Editores, - Brasília: MMA, 2009. 403 p.; IL. Color. 29cm.



FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO
DE SANTA CATARINA E RIO GRANDE DO SUL
- Faproqas -

7. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o Futuro – Região Sul / Lidio Coradin; Alexandre Siminski; Ademir Reis. – Brasília: MMA, 2011. 934P. IL. color. ;29 cm.
8. MORAES, A.; MARASCHIN, G. E.; NABINGER, C. Pastagens nos ecossistemas de clima tropical: pesquisas para o desenvolvimento sustentável. In: SIMPÓSIO SOBRE PASTAGENS DOS ECOSSISTEMAS BRASILEIROS: PESQUISAS PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, 1995, Brasília, DF. Anais... Brasília, DF: SBZ, 1995. p. 147-200.
9. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA. Ciência & Ambiente/Universidade Federal de Santa Maria. Fitogeografia do Sul da América. UFSM – v. a, n. 1 (julho, 1990) – Santa Maria: Semestral. N. 24 (jan/jun. 2002) - 1ª reimpressão. 150 p.
10. WOLFGANG, R. Produção de bovinos no Planalto de Santa Catarina – Brasil; situação atual e perspectivas, por W. Ritter e W. J. Sorrenson. Eschborn, GTZ. 1985. 172 p. illus.

i - Córdova et al., 2004; MMA/Pillar et. al., 2009; MMA/Coradin et al., 2011; MMA/Boldrini, 2009; Ritter & Sorrenson, 1985, UFSM/Ciência & Saúde, 2002.

ii - Brandenburg, 2004.

iii - Duncan & Jarman, 1993, citado por Moraes et al., 1995.

Luis Carlos da Luz Córdova
Presidente da Faproqas