

APROCAN

ATA DE ASSEMBLÉIA GERAL EXTRAORDINÁRIA DA ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA - APROCAN

Realizou-se no dia 30/08/2011 a Assembléia Geral Extraordinária da APROCAN, Associação dos Produtores de Queijo Canastra, às 19:00 horas na cidade de São Roque de Minas, na Avenida Padre Murilo de Almeida Conceição, nº215, para dirimir as seguintes ordens do dia: 1) Adequação do Regulamento de Uso; 2) E outros assuntos de interesse da APROCAN e seus Associados

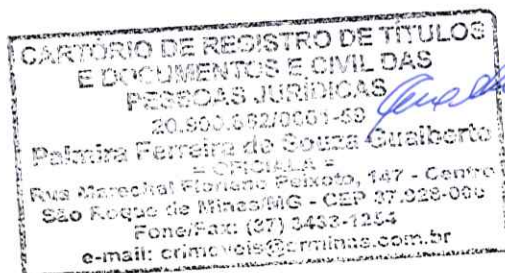
O Presidente Luciano Carvalho tomou a palavra e deu como aberto os trabalhos desta Assembléia, tendo se dispensado, pelos presentes, a leitura da ATA da Assembléia anterior. A reunião foi secretariada pelo Sr. Valter Caetano Leite, esposo da diretora secretária da Associação, Vanice Aparecida de Moraes Leite.

Em seguida os trabalhos se iniciaram pelo primeiro item da pauta, Os fatos foram em seguida narrados e aprovados por aclamação pelos presentes, tendo sido aceitas as seguintes alterações.

1. Alteração do Regulamento de Uso Indicação de Procedência "Canastra" para o Queijo Minas Artesanal.
2. E o segundo e ultimo item da Pauta, foi o agendar uma reunião para mudança de diretoria da APROCAN.

Regulamento de Uso indicação Procedência "Canastra, para o Queijo Minas Artesanal".

O Conselho Regulador e de Controle, visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação Procedência da "Canastra para Queijo Minas Artesanal", conforme disposto nos artigos 27º, 28º, 29º e 30º do Estatuto Social da APROCAN (Associação dos Produtores de Queijo Canastra), instituem o presente Regulamento, conforme segue:



CAPITULO I – DA PRODUÇÃO

Art. 1º. – Da Delimitação da Área de Produção:

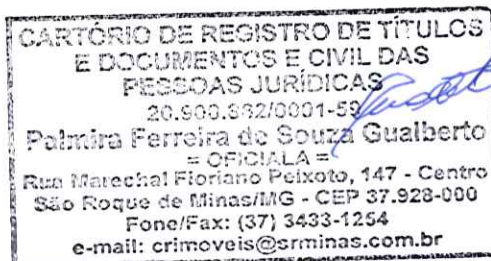
A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência da “Canastra para Queijo Minas Artesanal” corresponde à área delimitada dos municípios de São Roque de Minas, Vargem Bonita, Medeiros, Bambuí, Delfinópolis, Piumhi e Tapiraí, conforme caracterização realizada pela EMATER-MG em 2002 e a Portaria do IMA nº. 694, de 17 de Novembro de 2004 e apresentada no mapa a seguir. Estes municípios estão localizados na região sudoeste do estado de Minas, limitando-se ao norte com a região do Triângulo Mineiro, ao sul com a região do Lago de Furnas e a oeste com a região centro-oeste de Minas. Suas coordenadas apontam para 47° 30’ de longitude Oeste, 45° 30’ de longitude Leste, 19° 45’ a 20° 34’ de latitude Sul.

- a) O clima caracterizado na área delimitada é classificado como tropical de altitude, típico do cerrado, com temperatura média anual em torno de 22,2 °C, com a média mínima de 16,7 °C e a média máxima de 27,6 °C, chuvas distribuídas entre os meses de outubro a março, com índice pluviométrico médio em torno de 1.390 mm anuais;
- b) A altitude varia de 637 a 1.485 m, tendo um relevo com cerca de 25% de área plana, 40% de área ondulada e 35% de área montanhosa;
- c) A umidade e ventos originados a leste da região entram por uma falha na cadeia de serras que circundam a zona produtora. Estas serras, dentre as quais a da Canastra, que dá nome à região, formam uma espécie de bolsão no entorno que barra as correntes e criam um micro clima característico da região.

- I. Limites sudeste para sul e sudoeste: a Serra da Pimenta, situada fora da zona de produção, a sudeste, constitui a borda de entrada inferior da falha da cadeia de montanhas do entorno. É seguida pela Serra do Cigano, Chapadão da Babilônia, Serra da Canastra, Serra da Guarita, Serra Preta e Serra das Sete voltas, que constituem o limite inferior da zona de produção;



- II. Limites de Nordeste para o Norte e noroeste: A Serra do Bueno, situada fora da zona de produção, à Nordeste constitui-se na borda de entrada superior da falha da cadeia de montanhas do entorno. É seguida pela Serra do Bananal, Serra da Bocaina e Serra do Sacramento, que constituem o limite superior da zona de produção;
- III. Limite à Oeste: Constituindo o limite de fundo da cadeia de montanhas do entorno, o início da Serra da Ponte Alta, situada fora da zona de produção, impede a saída das correntes.
- f) A umidade do ar é típica de cerrado, com inverno seco e verão úmido, podendo ir de valores inferiores a 40% no inverno e superiores a 85% no verão.



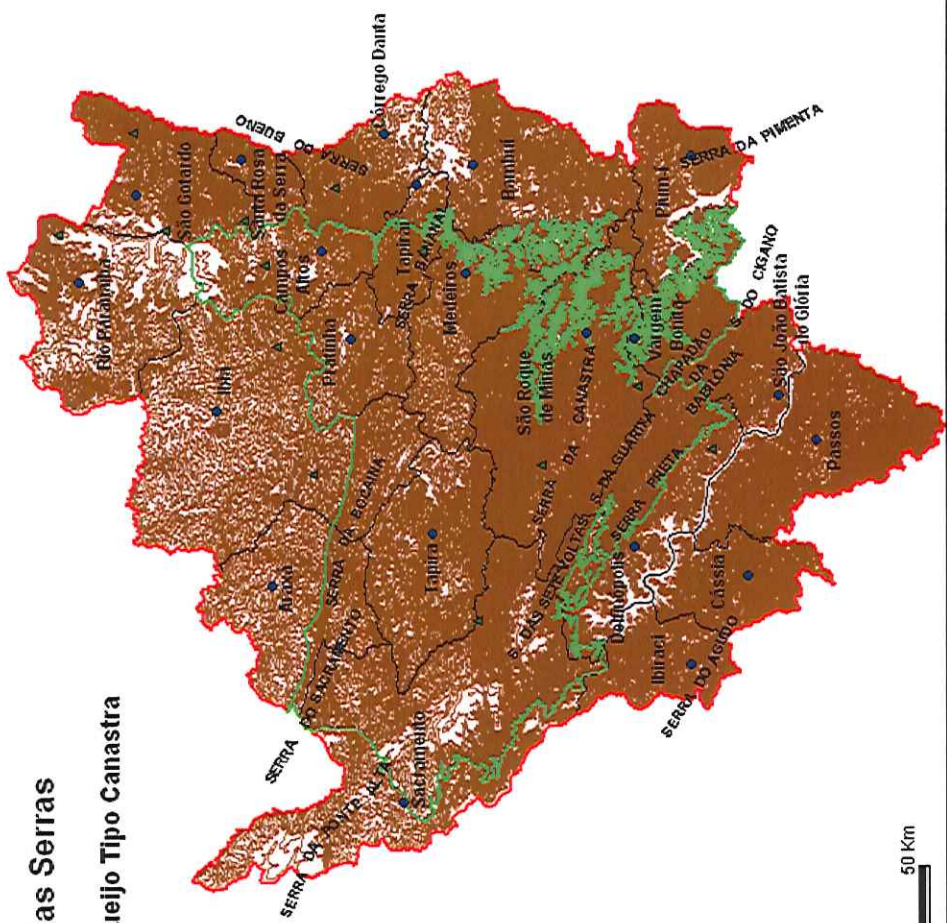
Mapa das Serras
Região do Queijo Tipo Canastra

Legenda

- Área de produção do Queijo Tipo Canastra
- Área não produtora do Queijo Tipo Canastra
- Limites municipais
- Sedes Municipais
- ▲ Distritos

Agri fert

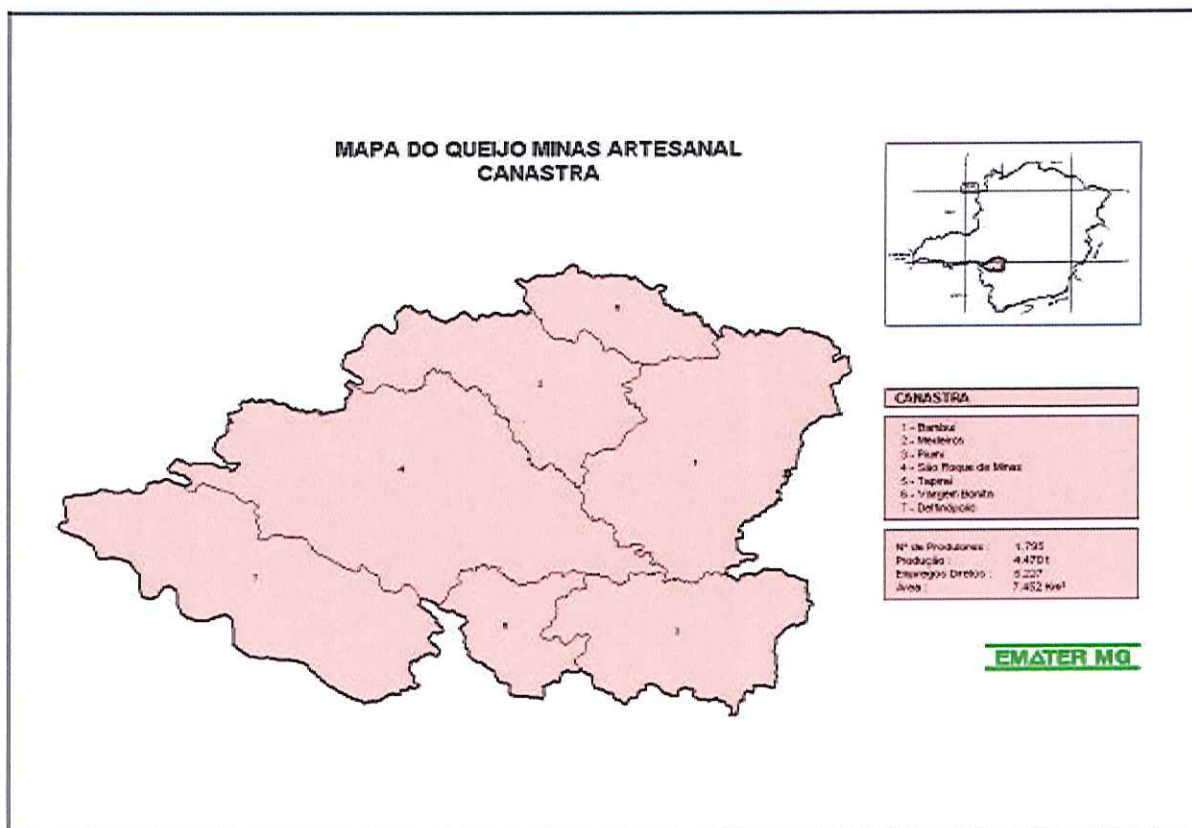
Projeção: UTM Fuso 23, Hemisfério Sul (SAD 60)
 Fonte: Geominas
 Autor: Moacir Mello Saller - AGRIFERT - 2007
 Lucas Moreira Campos



[Handwritten signature]

CARTÓRIO DE REGISTRO DE TÍTULOS
 E DOCUMENTOS E CIVIL DAS
 PESSOAS JURÍDICAS
 20.900.882/0001-59
 Palmira Ferreira de Souza Gualberto
 = OFICIAL =
 Rua Marechal Floriano Peixoto, 147 - Centro
 São Roque de Minas/MG - CEP 37.928-000
 Fone/Fax: (37) 3433-1254
 e-mail: crmnoveis@crminas.com.br

[Handwritten signature]



Art. 2º. Das Matérias-Primas utilizadas para fabricação do queijo

- a) As matérias primas utilizadas para a fabricação do Queijo Minas Artesanal da “Canastra” são o leite de vaca cru, hígido, integral, recém ordenhado, proveniente de vacas saudáveis da propriedade de origem; o “pingo” ou fermento lácteo, obtido do soro de final de dessoragem da produção do dia anterior da própria queijaria; o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum).
- b) O leite deverá atender aos critérios de qualidade, microbiológicos e de características físico-químicas exigidos pela legislação pertinente;
- c) O coalho industrializado deverá possuir obrigatoriamente registro sanitário no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal;
- d) O cloreto de sódio (sal comum) deverá possuir registro no Ministério da Saúde;
- e) A água utilizada na queijaria deverá ser analisada anualmente, em Laboratórios conveniados c/ a APROCAN para fins de monitoramento da Indicação de Procedência. A água deverá ser clorada e atender aos critérios dispostos na legislação pertinente.

Art. 3º. Do rebanho utilizado

- a) O rebanho utilizado na “Indicação Procedência da Canastra para o Queijo Minas Artesanal” corresponde a todos os bovinos, das espécies “*Bos taurus*” e “*Bos indicus*”, assim como animais advindos de seus cruzamentos em diferentes graus de sangue.

CARTÓRIO DE REGISTRO DE TÍTULOS
 E DOCUMENTOS E CIVIL DAS
 PESSOAS JURÍDICAS
 20.900.862/0001-59
 Palmira Ferreira de Souza Gualberto
 = OFICIALA =
 Rua Marechal Floriano Peixoto, 447 - Centro
 São Roque de Minas/MG - CEP 37.928-000
 Fone/Fax: (37) 3433-1254
 e-mail: crimoveis@srminas.com.br

(Handwritten signatures)

Art. 4º. Da Sanidade do rebanho

- a) A sanidade do gado leiteiro deve ser atestada por Médico Veterinário, que, para tal, deve adotar rigorosamente as recomendações técnicas contidas em Normas e Regulamentos sanitários em vigor;
- b) O produtor deve adotar as práticas visando ao controle sanitário do rebanho que comprometam a saúde dos animais ou a qualidade do leite de acordo com legislação em vigor;
- c) Os animais devem ser identificados individualmente através de brincos ou outro meio de identificação autorizado, seguindo a regulamentação em vigor.

Art. 5º. Do sistema de criação do rebanho e das práticas de manejo

- a) O sistema de produção para a "Indicação Procedência da Canastra para Queijo Minas Artesanal" deveser baseada na bovinocultura extensiva ou semi-intensiva, utilizando pastagens naturais ou modificadas, com raças adaptadas a estas condições de criação;
- b) É recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens. Pode-se utilizar das gramíneas exógenas, como as Braquiárias (*Brachiaria spp*) e as diversas espécies de Panicuns. Também se recomenda a utilização racional da vegetação natural como o capim Jaraguá (*Hyparrhenia rufa*), capim Meloso/Gordura (*Melinis multiflora*), leguminosas como carrapicho Beijo de boi (*Desmodium sp.*), *Sirato Macroptilum sp*, calopogônio (*Calopogonium mucunoides*), entre outras.

Art.6º. Da alimentação do rebanho

- a) A alimentação dos animais deve ser baseada na pastagem natural e formada, bem como de uma suplementação a base de concentrados e minerais;
- b) Alguns produtores se valem de uma complementação volumosa. Nos períodos de seca e inverno, à base de Capim elefante - *Pennissetum purpureum*, cana-de-açúcar e/ ou silagens.

CAPITULO II – DA ELABORAÇÃO

Art. 7º. Do produto

O Produto da "Indicação de Procedência (IP) Canastra para Queijo Minas Artesanal" é fabricado a partir de leite de vaca cru integral, produzido e processado na propriedade de origem, recém ordenhado e filtrado, ao qual se adiciona a cultura Láctea natural, o chamado "Pingo", o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum).



Art. 8º. Das denominações do produto

O Queijo da "Indicação Procedência da Canastra para o queijo Minas Artesanal" pode ser fabricado em três tamanhos:

Queijo Canastra, produzidos em formas sem fundo de 17 cm de diâmetro e 7 cm de altura;

Queijo Canastra Merendeiro, produzidos em formas sem fundo de 10 cm de diâmetro e 6 cm de altura;

Queijo Canastra Real, produzido em formas sem fundo de 28 a 35 cm de diâmetro e altura entre 10 e 18 cm.

Art. 9º. Das características externas, da massa, organolépticas e físico-químicas do produto

a) Do formato: cilíndrico, plano ou ligeiramente abaulado nas laterais ;

b) Peso da peça:

1. Canastra: de 900 a 1.300 g
2. Canastra Merendeiro: 300 a 400 g
3. Canastra Real: 5.000 a 7.000 g

c) Do aspecto da casca: O queijo apresenta uma crosta fina, de cor amarelada, tendendo a escurecer com a maturação. A casca pode apresentar, manchas e leveduras quando os queijos estão maturados. O odor da casca é suave, com toques que lembram cheiro de gordura do leite;

e) Das características da massa: A massa é de consistência semi-dura, com tendência à macia, homogênea. A cor da massa pode ser ligeiramente amarelada, podendo apresentar as bordas de tonalidade mais escura, sobretudo nos queijos maturados, no canastra e no canastra merendeiro a massa pode apresentar poucas olha duras mecânicas ou de fermentação (redondas e brilhantes) dispersas no queijo. O canastra real apresenta obrigatoriamente olhaduras grandes redondas e brilhantes;

f) Do sabor e gosto: Levemente ácido, não picante e agradável;

g) A prova de fosfata se deve ser positiva;

h) O teste para a presença amido deve ser negativo.

Art.10º. Das características microbiológicas do produto

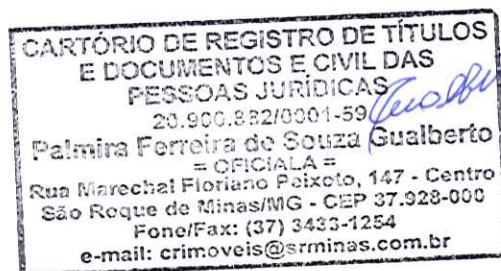
O queijo da Canastra deverá ser analisado anualmente para fins de monitoramento da IP. Sua qualidade deverá atender aos critérios dispostos na legislação vigente.



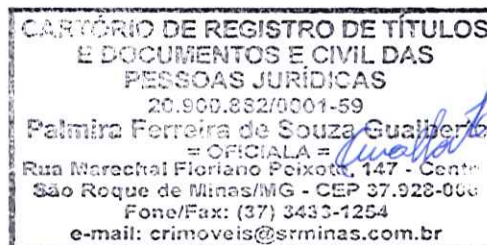
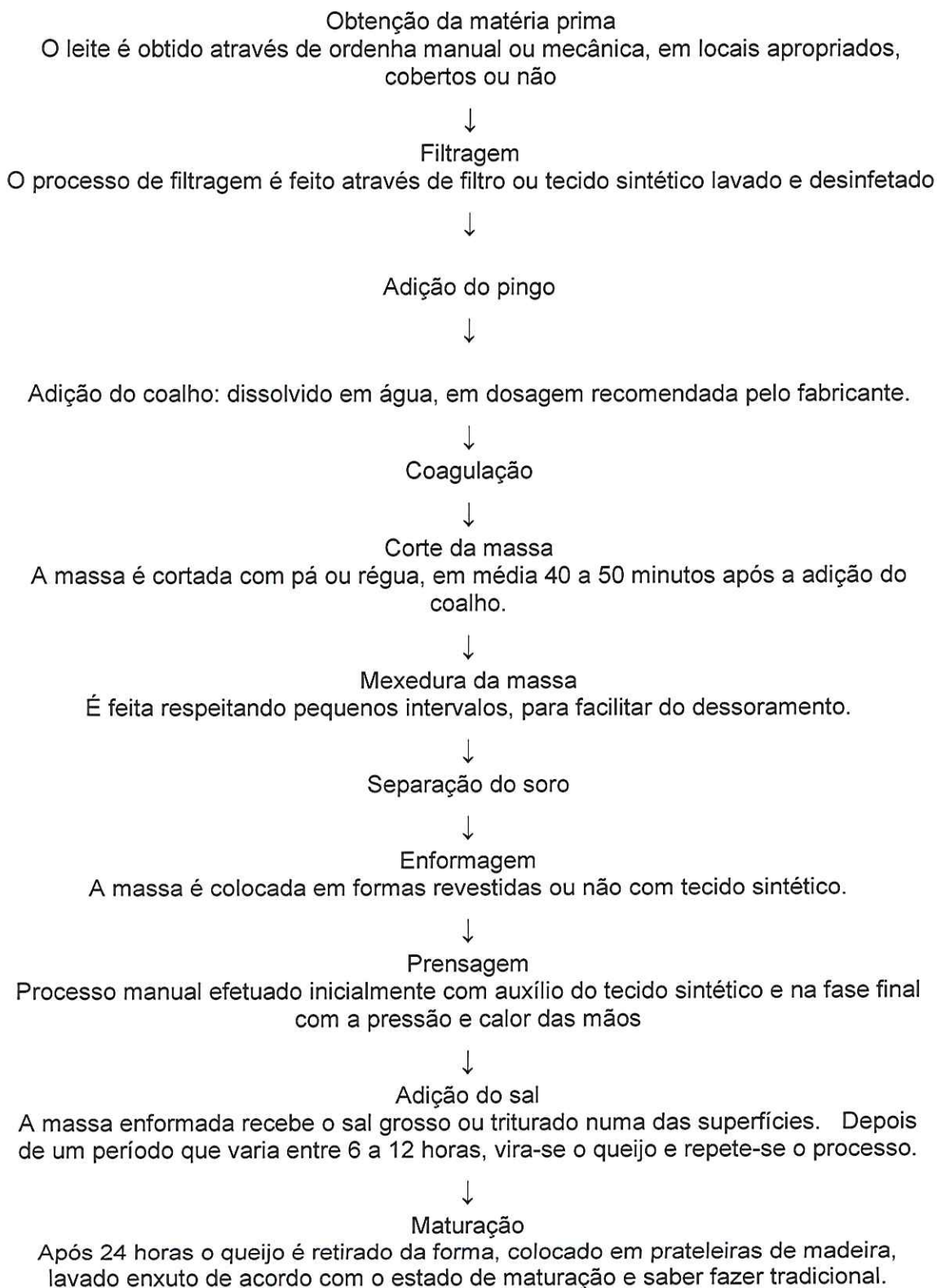
Art. 11º. Do processo de fabricação do “Queijo Minas Artesanal da Canastra”

I. Obtenção da matéria prima

- a) O leite utilizado na fabricação do “Queijo Minas Artesanal da Canastra” deve ser obtido de vacas: que se apresentem clinicamente sadias e em bom estado de nutrição; que não estejam no período final de gestação/fase colostrai; que não apresentem quaisquer sintomas de doenças no aparelho genital/lesões no úbere e tetos, febre, infecções generalizadas, enterites com diarreia; que não tenham sido tratadas com substâncias nocivas à saúde do homem pela transmissão através do leite, salvo quando houver o respeito ao período de carência destes produtos;
- b) A ordenha é realizada atendendo a requisitos de higiene previstos na legislação vigente;
- c) O leite é obtido através da ordenha manual ou mecânica, sendo transferido para recipiente em aço inox ou plástico higienizável, filtrado através de filtro ou tecido sintético, previamente lavado e desinfetado podendo ser adicionado sal no momento da filtragem na proporção de 100 a 500 g para 100 litros de leite;
- d) O pingo é adicionado ao leite coletado. No recipiente de coagulação, após a ordenha completa. A quantidade de pingo adicionado pode variar de 100 a 500ml para 100 litros de leite, de acordo com a estação do ano e a temperatura ambiente e o saber fazer tradicional;
- e) O coalho deve ser acrescentado no leite sempre após a ordenha completa dentro de uma faixa de 20 a 40ml para 100 litros de leite quando utilizado produto com força 1/10.000 . A quantidade de coalho pode variar de acordo com a recomendação do fabricante, a estação do ano e a temperatura ambiente.



1. PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL CANASTRA



II. A fase de coagulação

- a) A coagulação dura em média 40 minutos a 90 minutos para o Queijo Canastra, Canastra Merendeiro e Canastra real de acordo com diversos fatores (temperatura ambiente, dose coalho e pingo, composição do leite, estação do ano, entre outros).

III. O corte da massa:

- a) O corte é realizado através de pá de plástico ou inox até estar dividida em grãos, de tamanho sempre inferior a 1 cm. Esta operação continua até a obtenção do tamanho dos grãos desejados. O tempo de mexedura varia entre 1 e 5 minutos, de acordo com diversos fatores ligados à tecnologia de fabricação e o saber fazer tradicional.

IV. A separação da massa do soro

- a) A massa fica em descanso para que ocorra a dessoragem. Os grânulos descem ao fundo do recipiente, e o soro fica sobrenadante. Para retirada soro podem ser utilizadas vasilhas de plástico ou inox devidamente higienizadas. O soro é utilizado na alimentação animal ou segue outro destino, de acordo com a legislação vigente.
- b) A massa deve ser transferida para as formas, depois de retirada com um percolador ou uma peneira grande.

V. Enformagem:

- a) Após a dessoragem, a massa é colocada em formas plásticas, sem fundo, de diâmetro e altura de acordo com tipo de queijo a ser fabricado, as formas podem ser forradas com tecido sintético apropriado;
- b) O artesão prensa manualmente a massa, a fim de dessorá-la e compactá-la. Continua o processo de preenchimento com mais massa até alcançar o volume desejado. No processo manual de prensagem da massa usam-se as duas mãos abertas inicialmente, e fechadas posteriormente, aperta-se a massa contra a parede da forma para a retirada soro, gira-se a forma para a prensagem da massa seja uniforme;
- c) Após a prensagem manual de todas as formas produzidas, estas devem ser viradas juntamente com a massa, com o objetivo de deixar os dois lados lisos e homogêneos.

VI. A Salga

- a) A salga realizada é do tipo seca, na superfície do queijo. O sal utilizado deve ser aquele destinado a alimentação humana, na quantidade que pode variar de 40 a 120 g/kg de massa;
- b) Depois de um período aproximado de 6 a 8 horas, o queijo deve ser virado, o queijo e o sal é transferido para a superfície que antes não havia recebido sal;

- c) No segundo dia da fabricação, na parte da manhã, transfere-se as formas para uma segunda banca e realiza-se a retirada do sal.

VII. A Maturação

- a) A partir do segundo dia da fabricação, os queijos sem as formas são encaminhados para as prateleiras de madeira para maturação, onde passam para a terceira viragem;
- b) A partir de então, será realizada a viragem dos queijos, durante os dias que antecederem a entrega dos queijos para venda. O queijo pode ser lavado com água corrente a cada dois ou três dias dependendo das condições ambientais de temperatura e umidade;
- c) A maturação do Queijo Minas artesanal da Canastra deve ser à temperatura ambiente ou em ambiente de temperatura controlada, localizado na zona delimitada de produção, obedecendo ao modo tradicional de fabricação e à legislação vigente.

VIII. A Toaleta

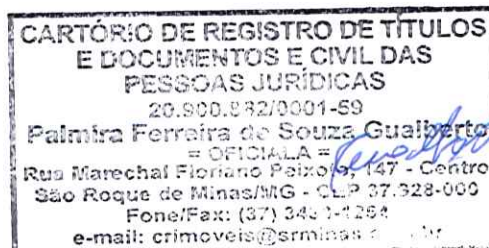
- a) A toaleta seguida da lavagem em água corrente e secagem do queijo deve ser realizada de acordo com o dia que o queijo vai ser entregue à comercialização;
- b) Após a toaleta, pode-se retorná-los às prateleiras de maturação ou realizar embalagem para a continuação da maturação venda/transporte ou armazenagem sob refrigeração seguindo-se a legislação vigente.

Art. 12º. Dos utensílios utilizados para fabricação:

O material utilizado para produção do queijo deve ser de fácil higienização, não podendo ser poroso e/ou oxidar e/ou descascar. Deve ser preferencial a utilização de material de PVC, INOX, polietileno/fibra de vidro.

Art. 13º. Do processo de higienização das instalações:

As instalações deverão apresentar superfícies lisas e limpas, nas quais serão utilizados detergentes e desinfetantes aprovados pelos órgãos competentes. Materiais de limpeza deverão ser guardados em local próprio e distante da matéria prima. A higienização pessoal e das instalações deverá seguir a legislação vigente.



CAPITULO III – Da Rotulagem

Art. 14º. Normas de rotulagem:

Deverão ser obedecidas as normais legais vigentes para rotulagem.

- a) Terá direito ao uso da etiqueta da IP da “Canastra para o Queijo Minas Artesanal” o produto oriundo de unidade de produção escrita na Legislação de Inspeção Municipal, cadastrada no IMA ou relacionada ao MAPA, e associada à **APROCAN**, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no regulamento de uso.

Modelo de Etiqueta IG da Canastra para o Queijo Minas Artesanal:



CAPITULO V – ARMAZENAGEM E TRANSPORTE

Art. 15º. Normas de Transporte

- a) O transporte do produto da propriedade produtora ao entreposto ou ao local de comercialização é realizado seguindo a legislação vigente.

Art. 16º. Normas de Armazenamento

O produto deve ser armazenado em local higienizado, isento de odores estranhos seguindo a legislação vigente.

CAPITULO V – DA COMERCIALIZAÇÃO:

Art. 17º. Das normas de comercialização:

Somente poderá ser comercializado Queijo da “Canastra” **com IP** pelo produtor cuja unidade de produção esteja escrita na Legislação de Inspeção Municipal, cadastrado no IMA, ou relacionado ao MAPA e **associado à APROCAN**, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e no presente Regulamento de Uso da Indicação Procedência Canastra para o Queijo Minas Artesanal.

CAPITULO VI - NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE CONTROLE

Art. 18º. Dos tipos de controle:

O Queijo minas Artesanal da Canastra será submetido a dois tipos de controle:



- a) Controles oficiais: serão seguidos os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente, sendo a coleta realizada obrigatoriamente por técnico credenciado pela inspeção;
- b) Controles internos/autocontroles: Realizados pela APROCAN com amostras coletadas obrigatoriamente por responsável técnico credenciado pela associação.

Art. 19º. Dos controles:

I - Controles oficiais:

De acordo como estabelecido na legislação vigente.

II - Auto controles:

Realizados pelos produtores através da APROCAN, conforme descrito nos capítulos VIII a X deste regulamento:

- a) Para credenciamento inicial e monitoramento, o Conselho Regulador e de Certificação e Controle avaliará:
 - i. O cumprimento do Regulamento de Uso: acompanhamento dos laudos de visitas técnicas, realizadas por profissional credenciado pela associação; visita inicial de credenciamento e visitas de monitoramento, 3 vezes por ano;
 - ii. A qualidade físico-química e microbiológica do produto: Monitoramento através de análises anuais de laboratório, de amostras colhidas por técnico da associação.
- b) Para controle da qualidade gustativa do produto, o Conselho Regulador e de Controle avaliará anualmente uma amostra do produto de cada associado, para verificar se o mesmo atende às características descritas para o Queijo da Canastra. As amostras serão colhidas por técnico credenciado pela associação.

CAPITULO VII - DO CONSELHO REGULADOR E DE CONTROLE DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA CANASTRA PARA O QUEIJO MINAS ARTESANAL

Art. 20º. Da composição do Conselho Regulador e de Controle.

- I. Os membros do Conselho Regulador e de Controle serão indicados pela assembléia geral da associação, para mandato coincidente com aquele da Diretoria, do seguinte modo:

Representantes do Conselho, com direito à voto:

- a) Um representante e suplente dos produtores, por município incluído na zona de produção;

Demais membros participantes do Conselho, sem direito a voto.

- b) Um representante e suplente indicado pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Estado de Minas Gerais
- c) Um representante e suplente indicado pelo MAPA
- d) Um representante e suplente indicado pelo INPI
- e) Um representante e suplente do poder público municipal, do Município sede da Associação
- f) Um representante de entidade de defesa dos consumidores
- g) Um representante de entidade ligada ao setor atacadista ou de distribuição ao consumidor.

O Conselho Regulador e de Controle será presidido pelo presidente da APROCAN, que terá direito ao voto de desempate e representará neste conselho, como membro efetivo, o município onde residir;

- II. As reuniões do Conselho Regulador e de Controle ocorrerão uma vez por ano ou quando se fizerem necessárias, sendo convocadas pelo presidente da APROCAN, devendo os laudos técnicos e resultados das análises laboratoriais estarem disponíveis na semana que as antecede;
- III. O Conselho Regulador e de Controle se reunirá em 1º convocação com a participação de todos os seus membros, em 2º convocação com 50% dos membros e em 3º convocação com os membros presentes. O intervalo entre as convocações será de 30 (trinta) minutos.

§1º As deliberações serão tomadas por maioria simples dos membros do Conselho presentes nas reuniões.

§2º Poderão assistir às reuniões do Conselho Regulador e de Controle, sem direito a voto:

- i. Todos os associados da APROCAN
- ii. Representantes da pesquisa ou assistência técnica.
- iii. Representantes do serviço de inspeção e defesa sanitária animal
- iv. Outros participantes convidados pela diretoria de Administração.

Art. 21º. Das atribuições do Conselho Regulador e de Controle (conforme 28º do Estatuto da APROCAN)

- a) Elaboração de processos necessários junto ao INPI, Secretaria e Ministério da Agricultura para a Indicação Geográfica (IP ou DO) da Canastra para o Queijo Minas Artesanal;
- b) Elaborar e Propor o Regulamento de Uso, para a produção e comercialização do queijo, observando:
 - i. A delimitação da região de produção;
 - ii. Aspectos ligados à raça, nível de produção e alimentação do rebanho;
 - iii. As boas práticas de higiene e fabricação;
 - iv. O processo de fabricação;
 - v. A rotulagem e embalagem;
 - vi. A comercialização.
- c) Propor medidas para regular a produção do Queijo da Canastra de forma harmônica com a demanda do mercado;
- d) Zelar pelo prestígio da Indicação de Procedência Canastra para o Queijo Minas Artesanal, no mercado nacional e internacional e orientar a diretoria sobre as medidas cabíveis visando evitar seu uso indevido;
- e) Elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, visando ao atendimento do disposto no regulamento próprio;
- f) Emitir os certificados e selos de origem dos produtos amparados pela Indicação de Procedência Canastra para o Queijo Minas Artesanal;

CARTÓRIO DE REGISTRO DE TÍTULOS
E DOCUMENTOS E CIVIL DAS
PESSOAS JURÍDICAS
20.900.832/0001-59
Palmira Ferreira de Souza Gualberto
= OFICIALA =
Rua Marechal Floriano Peixoto, 147 - Centro
São Roque de Minas/MG - CEP 37.928-000
Fone/Fax: (37) 3433-1254
e-mail: crimoveis@srminas.com.br

- g) Elaborar relatório anual de atividades;
- h) Elaborar campanhas de defesa e de informação aos consumidores sobre as qualidades do produto;
- i) Propor estratégias para o bom entendimento e melhoria das relações entre os diversos atores da cadeia: produtores, intermediários privados, Cooperativas de comercialização, entrepostos de Maturação (cooperativas e privados), entrepostos de venda, revendedores e consumidores;
- j) Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Regulamento de Uso da Indicação de Procedência Canastra para o Queijo Minas Artesanal, e procurar meios para viabilizar sua aplicação, tais como:
 - i. Propor estratégia e formas de financiamento para acompanhamento e controle do cumprimento do Regulamento de Uso pelos diversos atores da cadeia;
 - ii. Propor estratégias e formas de financiamento para a realização da coleta de amostras e execução das análises laboratoriais para o auto controle da qualidade dos queijos;
 - iii. Controlar o uso corrente das normas de rotulagem e comercialização estabelecidas para a IP, conforme definido no regulamento.
- l) Realizar anualmente avaliação gustativa de amostras do produto de cada associado, para verificar se o mesmo atende às características descritas para o Queijo da Canastra, bem como analisar as planilhas mensais de controle da produção, os pareceres técnicos das visitas e os resultados das análises de laboratório, visando o credenciamento e monitoramento da qualidade e das quantidades comercializadas do produto;
- m) Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador e de Controle para operacionalização de atribuições estabelecidas neste Regulamento;
- n) Instituir comissão permanente ou comissões temporárias para tratar de temas específicos de interesse da IP da Canastra;
- o) Propor melhorias ao Regulamento de Uso para apreciação da Assembléia Geral.

Art. 22º. Dos Registros

Caberá ao Conselho Regulador e de Controle conferir o registro aos produtores para emissão dos certificados e selos, desde que os mesmos estejam em conformidade com o presente regulamento, mediante visita prévia da unidade de produção por técnico credenciado pela associação e controles através de visitas periódicas. Serão arquivados os dados referente aos produtores que interrompam a produção ou sejam descredenciados, pelos prazos estabelecidos pela legislação vigente.

§ Único: O Conselho Regulador e de Controle manterá lista atualizada dos usuários da IP.



As visitas técnicas serão realizadas por técnico credenciado pela associação, do seguinte modo:

- a) Visita inicial para credenciamento da propriedade, onde será preenchido laudo técnico com parecer favorável ou desfavorável, verificando a observância ou não dos critérios maiores de delimitação da zona e sistema de produção;
- b) Três visitas (meio período) anuais de controle e monitoramento.

§ Único: Os custos das visitas técnicas, compreendendo honorários, quilometragem e diárias, correrão por conta dos associados, podendo a associação, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para os produtores.

Art. 26º. Das análises de laboratório

As análises de monitoramento serão realizadas anualmente, em laboratórios Conveniados a APROCAN, através de amostras colhidas por técnico credenciado, devendo, os resultados, atender às exigências da legislação vigente.

§ Único: Os custos das coletas e análises de laboratório, compreendendo honorários, quilometragem, diárias e prestação de serviços, correrão por conta dos associados, podendo a associação, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para os produtores.

Art. 27º. Do controle do volume da produção:

Planilhas mensais devem ser entregues à APROCAN, pelo produtor, até o 5º dia útil do mês seguinte, de forma que esta detenha em seus arquivos informações sobre;

- i. Controle do volume produzido;
- ii. Controle do volume comercializado;
- iii. Controle do volume descartado.

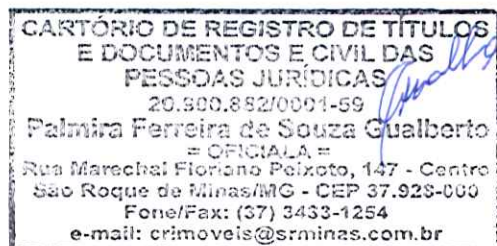
§ Único: A entrega das planilhas do mês anterior à APROCAN constitui-se em pré-requisito para liberação dos rótulos com a IP da Canastra para o mês seguinte. O prazo de arquivamento destes dados seguirá a legislação vigente.

CAPITULO IX - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES

Art. 28º. Direitos e Obrigações dos inscritos na IP Canastra para o Queijo Minas Artesanal:

São Direitos:

- a) Fazer uso da IP Canastra para o Queijo Minas Artesanal, nos produtos protegidos pela mesma;



São Obrigações:

- a) Zelar pela imagem da IP Canastra para o Queijo Minas Artesanal;
- b) Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador e de Controle, no Regulamento de Uso;
- c) Pagar as taxas e emolumentos estabelecidas neste Regulamento para monitoramento e controle da IP.

CAPITULO X - DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

Art. 29º. O Conselho Regulador e de Controle 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. 30º. O Conselho Regulador e de Controle comunicará aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, para as devidas sanções.

Art. 31º. São consideradas infrações à IP Canastra para o Queijo Minas artesanal:

- a) o não cumprimento das normas de produção, rotulagem, embalagem, transporte e comercialização dos produtos da IP Canastra para o Queijo Minas Artesanal;
- b) comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos pela legislação vigente.

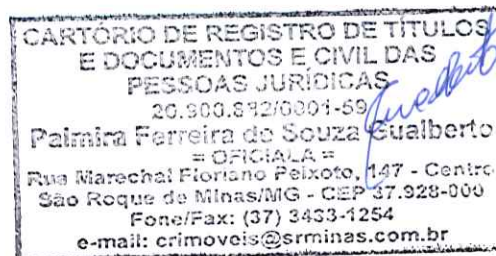
Art. 32º. Penalidades para as infrações à IP Canastra para o Queijo Minas Artesanal:

- a) advertência por escrito;
- b) multa;
- c) suspensão temporária como participante da IP;
- d) suspensão definitiva como participante da IP.

CAPITULO XI - DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 33º - Dos Princípios da IP Canastra para o Queijo Minas Artesanal

- a) Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo INPI, MAPA, SEAPA, e outras pertinentes;
- b) Este regulamento pode ser modificado a qualquer momento desde que as propostas sejam submetidas e aprovadas pela assembléia geral.



Não havendo nada mais a tratar, Luciano Carvalho Machado, Presidente, foi lavrada á presente ata que depois de lida e aprovada por todos foi assinada pelos membros da diretoria.

São Roque de Minas 30-08-2011

Presidente: *Luciano Carvalho Machado*
 Vice- Presidente: *João Carlos Leite*
 Tesoureiro: *João Bosco Martins*
 Secretário: *Valter Caetano Leite*
 Diretor Técnico: *JANE Santos Co. To*

Os Presentes- Johne Santos Castro Luciano Carvalho Machado Valter Caetano Leite Vanice de Moraes Leite João Moraes João Bosco Martins Geraldo Ribeiro José Eudes Martins Nereu Ramos Martins Marcos Alfredo Leite Reinaldo Faria Neuse Soares

REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS SÃO ROQUE DE MINAS/MG CNPJ: 20.900.882/0001-59 Palmira Ferreira de Souza Gualberto – Oficial Rua Marechal Floriano Peixoto, n.º 147 – Centro Fone: (37) 3433-1254				
LIVRO A-4 – FLS. 130 REGISTRO N.º 598				
São Roque de Minas/MG, 01 de Setembro de 2011.				
<i>Palmira Ferreira de Souza Gualberto</i> Palmira Ferreira de Souza Gualberto				
Desp.	Emol.	TFJ	Total	RECIBO
0,00	116,88	36,74	153,62	0148/2011



[Handwritten signature]