



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS
DE QUEIJO DO SERRO



**REGULAMENTO DE USO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA SERRO
PARA O QUEIJO MINAS ARTESANAL**

O Conselho Regulador visando o enquadramento pelo qual se regerá a **Indicação de Procedência Serro para o Queijo Minas Artesanal**, conforme disposto nos artigos 45 a 50 do Estatuto Social da Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro / APAQS, institui o presente Regulamento, conforme segue:

CAPITULO I

Da Delimitação da Área de Produção

Art.1º - A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência Serro para o Queijo Minas Artesanal, corresponde à área delimitada dos municípios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antonio de Itambé, Serra Azul de Minas e Serro. Conforme caracterização realizada pela EMATER – MG em 2002 e portarias do IMA Nº 546 de 29 de outubro de 2002 e 591 de 26 de maio de 2003. E apresentada no mapa a seguir. Estes municípios estão localizados no Estado de Minas Gerais na vertente oriental da Serra do Espinhaço, nos paralelos 18 e 19º de latitude Sul, cobrindo uma superfície total de 6.960 km².

- a) A maior parte da superfície dos municípios incluídos na zona de produção deverá possuir altitude superior á 700 metros.
- b) O clima é do tipo tropical de altitude com duas estações, uma “seca” de março a setembro, a outra úmida de outubro a março. A estação seca é também a mais fria. A temperatura anual mínima é de 14°C a máxima de 27,5°C e a media é de 20°C. Boa repartição das chuvas de setembro a março, pluviometria mínima de 1.300mm anuais.
- 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 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 Liberdade, a sudeste, constitui a borda de entrada inferior da falha da cadeia de montanhas do entorno. É seguida pela Serra do Cipó, que se une à Serra do espinhaço à Leste, constituindo o limite inferior da zona de produção;

II. Limites de Nordeste para o Norte e noroeste: A Serra Negra, situada fora da zona de produção, a Nordeste; constitui-se na borda de entrada superior da falha da cadeia

Travessa da Independência • nº 9 • Serro • MG • Brasil • Tel.: (38)3541-2304 •
CNPJ: 05.527.306/0001-14 • e-mail: apaqs_serro@yahoo.com.br


Moisés Antônio Barbosa
PRESIDENTE
APAQS



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE QUEIJO DO SERRO

2

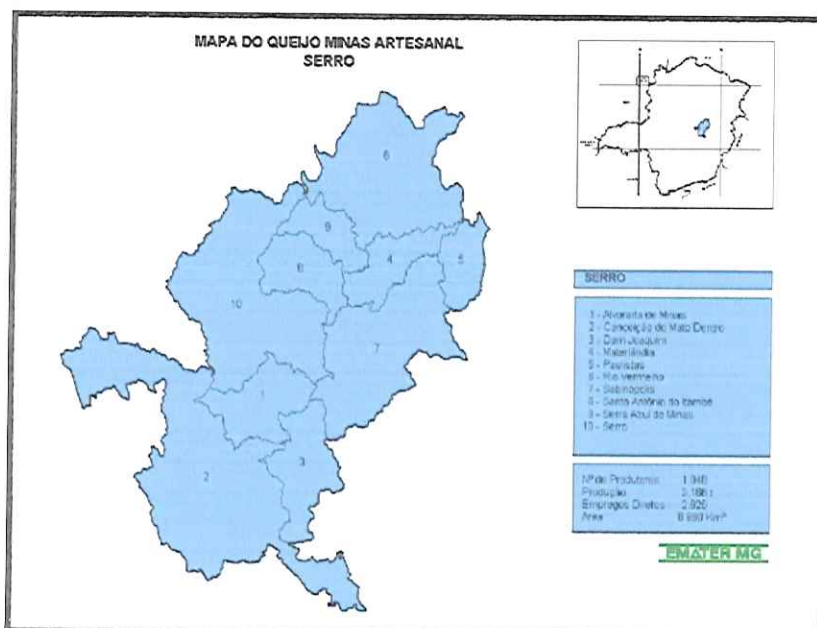


de montanhas do entorno. É seguida pela Serra do Gavião, que se une à leste com a Serra do Espinhaço, e constituem o limite superior da zona de produção.

III. Limite à Oeste: Constituindo o limite de fundo da cadeia de montanhas do entorno, a Serra do Espinhaço, situada fora da zona de produção, impede a saída das correntes.

- d) Na zona delimitada pela Serra do Espinhaço, predominam “campo rupestre” e “campo simples” e, as margens ao longo dos rios predominam as matas ciliares. A leste da zona proposta o desmatamento é mais pronunciado. Os municípios incluídos na região de produção deverão pertencer às áreas originalmente de floresta atlântica e atualmente possuem uma porcentagem elevada da mata nativa. Deverão ainda, apresentar encostas de forte inclinação em grande parte do território; vales estreitos e partes planas de pouca extensão. Nas áreas desmatadas, os pastos permanentes devem ser predominantes e as culturas destinadas à venda, como o milho e o feijão, ocupar pequena parte do território. A diversidade das plantas é baixa, sendo as pastagens dominadas pelas braquiárias (*Brachiária decumbes*, *Brachiária brizantha*), que cobrem 95% da superfície de pastagens. As demais plantas encontradas são: “Capim Jaraguá” *Hyparrhenia rufa*, “Capim Meloso” *Melinis minutiflora*, leguminosas como: “Beijo de boi” *Desmodium sp*, *Sirato macroptilum sp*, *Crotalaria*, *Calopogonium mucunoides*.

Mapa da Região produtora do Queijo Minas Artesanal do Serro



Mapa da região produtora do Queijo Minas Artesanal do Serro
Fonte: EMATER

Travessa da Independência • nº 9 • Serro • MG • Brasil • Tel.: (38)3541-2304 •
CNPJ: 05.527.306/0001-14 • e-mail: apaqs_serro@yahoo.com.br

Moisés Antônio Barbosa
PRESIDENTE
APAQS



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE QUEIJO DO SERRO



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

- a) As matérias primas utilizadas para a fabricação do Queijo Minas Artesanal do “Serro” são o leite de vaca, cru, hígido, integral, recém ordenhado, proveniente de vacas sadias da propriedade de origem; o “pingo” ou fermento láctico, obtido do soro de final de dessoragem, o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum, tipo cascalho).
- 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 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 para fins de monitoramento da Indicação de Procedência (I. P). E deverá atender aos critérios dispostos pela legislação pertinente.

Art. 3º - Do rebanho utilizado:

- a) O rebanho utilizado na “Indicação de Procedência Serro para o Queijo Minas Artesanal” corresponde a todos os cruzamentos de bovinos, das espécies “*Bos taurus*” e “*Bos indicus*”.
- b) A predominância é de animais mestiços, rústicos, adaptados à qualidade e capacidade de suporte das pastagens.

Art. 4º - Da Sanidade do rebanho:

- a) A sanidade do rebanho 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 medidas previstas na legislação visando o controle sanitário do rebanho bem como boas praticas de manejo e produção, controle de mamite, parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite.
- c) Os animais devem ser identificados individualmente através de brincos ou outro meio de identificação autorizado, seguindo a legislação em vigor.

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

- a) O sistema de produção para a “Indicação de Procedência Serro para o Queijo Minas Artesanal” deverá ser baseada na bovinocultura extensiva ou semi-intensiva, utilizando pastagens naturais ou modificadas com raças adaptadas a estas condições de criação.

Travessa da Independência • nº 9 • Serro • MG • Brasil • Tel.: (38)3541-2304 •
CNPJ: 05.527.306/0001-14 • e-mail: apaqs_serro@yahoo.com.br

Moisés Antônio Barbosa
PRESIDENTE
APAQS



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE QUEIJO DO SERRO



- b) Nas pastagens, predominam principalmente as gramíneas do gênero Braquiária.

Art. 6º - Da alimentação do rebanho:

- a) A alimentação dos animais é basicamente a pastagem e uma suplementação com concentrados, minerais e uréia.
- b) Alguns produtores se valem de uma complementação volumosa nos períodos de seca e inverno, à base de Capim elefante - *Pennissetum purpureum*, cana e ou silagem.

CAPITULO II DA Elaboração do Produto

Art. 7º - O queijo da Indicação de Procedência Serro para Queijo Minas Artesanal é um produto fabricado à temperatura ambiente a partir do leite de vaca, cru integral, produzido e processado na propriedade de origem, recém ordenhado e filtrado, utilizando-se como ingredientes a cultura lática natural, o chamado "Pingo", o coalho industrializado e o sal grosso, seguindo a legislação vigente.

Art. 8º - Das características externas, da massa, organolépticas e físico-químicas do produto:

- a) Do formato: cilíndrico, reto ou ligeiramente abaulado nas laterais, sem ângulos vivos.
- b) Da altura: a altura da peça varia de 6 a 7 centímetros.
- c) Do diâmetro: o diâmetro da peça varia de 12 a 14 centímetros.
- d) Do peso: o peso da peça varia de 800 g a 1 kg.
- e) Das características da massa: A massa é ligeiramente granulosa, homogênea e com poucas olhaduras. A cor da massa é branca à ligeiramente amarelada na maturação.
- f) Da textura da massa: A massa apresenta poucas olhaduras mecânicas ou de fermentação, pequenas e bem distribuídas, sendo desclassificada massa com excesso de olhaduras.
- g) Do aspecto da casca: De cor branca a amarelada. O aspecto da casca é liso. O odor da casca é suave, com toques que lembram o cheiro da gordura do leite, sendo desclassificadas cascas irregulares, ou com proteólise.
- h) Da consistência: Esta é firme ao toque externo com a massa ligeiramente granulosa ao ser apreciada na boca.



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE QUEIJO DO SERRO



- i) Do sabor e gosto (da massa, sem a casca): Sabor ácido facilmente notado, com ligeira predominância de sal, lembrando gosto de leite e manteiga. É desclassificado o produto com gosto forte de sal, agressivamente ácido ou amargo.
- j) A prova de fosfatase deve ser positiva.
- k) O teste para a presença de amido deve ser negativo.

Art. 9º - Das características microbiológicas do produto:

- a) O queijo do Serro deverá ser analisado anualmente para fins de monitoramento da I. P. Sua qualidade deverá atender aos critérios dispostos na legislação vigente.

Art. 10º - Do processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal do “Serro”:

I. Obtenção da matéria prima

- a) A ordenha é realizada atendendo a requisitos de higiene previstos na legislação vigente.
- b) O leite é obtido através da ordenha manual ou mecânica e despejado em recipientes em aço inox ou plástico, filtrado através de filtro ou tecido sintético, previamente lavado e desinfetado.
- c) O pingo é adicionado diretamente no recipiente de coagulação, antes do início da ordenha, misturando-se ao leite gradativamente. A quantidade de pingo adicionado pode variar de 100 a 500 ml para 100 litros de leite, de acordo com a estação do ano e a temperatura ambiente, em conformidade ao saber fazer tradicional.
- d) O coalho é acrescentado ao leite sempre após a ordenha completa. A quantidade de coalho (poder de coagulação de 1/10.000) pode variar de 20 a 40 ml para 100 litros de leite, de acordo com a estação do ano e a temperatura ambiente, em conformidade com o saber fazer tradicional.
- e) Inicia-se o processo de mexedura que dura de 1 a 3 minutos.

II. A fase de coagulação

- a) A coagulação dura em média 50 minutos, podendo variar de 40 a 60 minutos, de acordo com diversos fatores (temperatura ambiente, dose coalho e pingo, composição do leite, estação do ano, entre outros), de acordo com o saber fazer tradicional.

III. O corte da massa

- a) O corte é realizado através de pá de plástico ou inox, ao longo de todo o tanque até se obter o tamanho dos grãos desejados. O tempo de mexedura varia de acordo com diversos fatores ligados à tecnologia de fabricação e o saber fazer tradicional.



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE QUEIJO DO SERRO



- b) A massa fica em descanso para que ocorra a dessoragem. Os grânulos descem ao fundo do recipiente, e o soro fica sobrenadante.

IV. A separação da massa do soro

- a) O volume médio de soro retirado no momento da primeira dessoragem é de aproximadamente 30% do volume total do leite. Para tal, utilizam-se vasilhas de plástico ou inox, sendo a massa retirada junto com o soro diretamente transferida para uma peneira grande ou tela de nylon, que se encontra em cima da banca de fabricação.
- b) O destino do soro seguirá a legislação vigente.

V. Enformagem

- a) A massa é colocada nas formas plásticas com fundo, até o seu preenchimento completo.
- b) O artesão prensa manualmente a massa nas formas, a fim de dessorá-la e compactá-la, continuando o processo de preenchimento com mais massa até alcançar o volume desejado.
- c) Após a prensagem manual de todas as formas, realiza-se a lavagem superficial da massa com água corrente. Em seguida realiza-se a viragem da massa de todas as formas, com posterior prensagem semelhante à descrita anteriormente.
- d) Após a prensagem da massa descrita acima, realiza-se nova lavagem superficial da massa com água corrente.

VI. A Salga

- a) A salga realizada é do tipo seca, na superfície do queijo, utilizando-se sal grosso. O sal utilizado deve ser aquele destinado à alimentação humana, na quantidade que pode variar de 50 a 100 g/kg, de acordo com a modalidade de salga descrita na letra "c" deste item. Este queijo permanece sobre a banca de fabricação.
- b) Depois de um período aproximado de 6 horas, vira-se o queijo e o sal é transferido para a superfície que antes, não o havia recebido.
- c) No segundo dia de fabricação, transferem-se as formas para uma segunda banca e realiza-se a segunda viragem, mantendo-se ou não o sal na superfície do queijo. Produtores cuja salga dura até 24 horas, ou seja, até a segunda viragem, podem utilizar de 60 a 100 gramas de sal por kg de queijo. Aquele com salga mais longa, de até 48 horas (terceira viragem) somente poderão utilizar o sal na dosagem com variação de 50 a 60 g/kg.



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE QUEIJO DO SERRO



VII. A Maturação

- a) No terceiro dia da fabricação, os queijos (com ou sem as formas) são encaminhados para as prateleiras de maturação de madeira, quando sofrem a terceira viragem.
- b) O queijo é lavado com água corrente e virado todos os dias.
- c) A maturação do Queijo Minas Artesanal do Serro é realizada à temperatura ambiente e ou temperatura controlada, na zona de produção delimitada, obedecendo ao modo tradicional de fabricação e as legislações pertinentes.

VIII. A Toaleta

- a) A toaleta seguida da lavagem em água corrente do queijo é realizada de acordo com o dia em que o queijo é entregue à comercialização.
- b) Realiza-se a toaleta do queijo para dar acabamento e a forma ligeiramente arredondada nas bordas. Para tal, a superfície do queijo é grosada utilizando-se um pequeno ralador, de plástico ou inox.
- c) Após a toaleta, pode-se retorná-los às prateleiras de maturação ou empacotá-los para a venda / transporte ou armazenagem sob refrigeração seguindo a legislação vigente.

Art. 11º - Dos utensílios utilizados para fabricação:

- a) O material utilizado para produção do queijo deve ser de fácil higienização, não pode ser poroso e/ou oxidar e/ou descascar. Deve ser preferencialmente utilizado material em PVC, plástico, INOX, polietileno ou fibra de vidro.

Art. 12º - Do processo de higienização das instalações e higiene pessoal:

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

CAPITULO III

Da embalagem

Art. 13º - Das normas de embalagem:

- a) Deverão ser obedecidas as normas para embalagem segundo o estabelecido na legislação.



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE QUEIJO DO SERRO



CAPITULO IV Da rotulagem

Art. 14º - Normas de rotulagem:

- a) Deverão ser obedecidas as normais legais vigentes para rotulagem.
- b) Terá direito ao uso da etiqueta da I. P. Serro para o Queijo Minas Artesanal, o produto oriundo de unidade de produção cadastrada no IMA ou relacionada ao MAPA, e associada à APAQS, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as exigências e normas descritas no Regulamento de Uso.

Modelo de Etiqueta Indicação de Procedência Serro 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:

Travessa da Independência • nº 9 • Serro • MG • Brasil • Tel.: (38)3541-2304 •
CNPJ: 05.527.306/0001-14 • e-mail: apaqs_serro@yahoo.com.br


Moisés Antônio Barbosa
PRESIDENTE
APAQS



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE QUEIJO DO SERRO



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

CAPITULO VI **Da Comercialização**

Art. 17º - Das normas de comercialização:

- a) Somente poderá comercializar o Queijo do Serro com Indicação de Procedência, o produtor cadastrado no Instituto Mineiro de Agropecuária, ou relacionado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e associado à Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro, que tenha atendido todas as exigências contidas na legislação vigente, e no presente Regulamento.

CAPITULO VII **Normas para procedimentos de controle**

Art. 18º - Dos tipos de controle:

O Queijo Minas Artesanal do Serro 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 Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro com amostras coletadas obrigatoriamente por Médico Veterinário ou técnico, ambos credenciados pela APAQS.

Art. 19º - Dos controles:

I - Controles oficiais:

Seguirão a legislação vigente.

II – Autocontroles: Realizados pelos produtores através da APAQS, conforme descrito nos capítulos VIII a X deste regulamento.

a) Para credenciamento inicial e monitoramento, o Conselho Regulador 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, 03(Três) vezes por ano.

Travessa da Independência • nº 9 • Serro • MG • Brasil • Tel.: (38)3541-2304 •
CNPJ: 05.527.306/0001-14 • e-mail: apaqs_serro@yahoo.com.br


Moisés Antônio Barbosa
PRESIDENTE
APAQS



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE QUEIJO DO SERRO



- II. A qualidade físico-química e microbiológica do produto: Monitoramento através de análises anuais de laboratório, de amostras colhidas por técnico credenciado pela associação.
- b) Para controle da qualidade gustativa, o Conselho Regulador avaliará anualmente uma amostra do produto de cada associado, para verificar se o mesmo atende às características descritas para o Queijo do Serro. As amostras serão colhidas por técnico credenciado pela associação.

CAPITULO VIII

Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência Serro para o Queijo Minas Artesanal

Art. 20º - Da composição:

I - Os membros do Conselho Regulador serão indicados pela Assembléia Geral da Associação, para mandato coincidente com aquele da Diretoria do seguinte modo:

Com direito a voto:

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

Demais membros do conselho sem direito a voto:

- b) Um representante e um suplente indicados pela SEAPA (Secretaria de Estado de Agricultura Pecuária e Abastecimento);
- c) Um representante e um suplente indicados pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento);
- d) Um representante e um suplente indicados pelo INPI (Instituto Nacional de Propriedade Intelectual);
- e) Um representante de entidade de defesa dos consumidores;
- f) Um representante de entidade ligada ao setor atacadista ou de distribuição ao consumidor.

II - O Conselho Regulador será presidido pelo Presidente da Associação, que representará o município onde reside, cabendo ao mesmo o voto de desempate nas decisões.

III - As reuniões do Conselho Regulador ocorrerão a cada semestre, ou quando se fizerem necessárias sendo convocadas pelo presidente da APAQS, devendo os laudos técnicos e resultados das análises laboratoriais estarem disponíveis na semana que as antecede.

IV - O Conselho Regulador se reunirá em 1º convocação com a participação de todos os seus membros, em 2º convocação com 70% dos membros e em 3º convocação com 50% dos membros presentes. O intervalo entre as convocações será de 30 (trinta) minutos.



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE QUEIJO DO SERRO



V – A convocação dos membros do Conselho Regulador deverá ocorrer com antecedência mínima de 10 (dez) dias, mediante Edital de Convocação enviado aos respectivos membros e afixado na sede da Associação e nos lugares públicos mais freqüentados pelos associados, poderá também, ser feita a divulgação por qualquer outro meio que possibilite o acesso a convocação.

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

§ 2º: poderão assistir às reuniões do Conselho Regulador, sem direito a voto:

- I. Representantes da pesquisa ou assistência técnica.
- II. Representantes do serviço de inspeção e defesa sanitária animal.
- III. Todos os associados.
- IV. Outros participantes convidados pela Diretoria.

Art. 21º - Das atribuições do Conselho Regulador:

- a) Elaboração de processos necessários junto ao INPI, Secretaria e Ministério da Agricultura para a Indicação Geográfica (Indicação de Procedência ou Denominação de Origem) Serro 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 do Serro de forma harmônica com a demanda do mercado;
- d) Zelar pelo prestígio da Indicação de Procedência Serro para o Queijo Minas Artesanal, no mercado nacional e internacional e orientar a Diretoria em relação às 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 Serro para o Queijo Minas Artesanal;



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE QUEIJO DO SERRO



- g) Elaborar relatório anual de atividades;
- h) Elaborar campanhas de defesa e 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 o cumprimento do Regulamento da Indicação de Procedência Serro para o Queijo Minas Artesanal, e procurar meios para viabilizar sua aplicação, tais como:
 - I. Propor estratégias 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 autocontrole da qualidade dos queijos;
 - III. Controlar o uso corrente das normas de rotulagem e comercialização estabelecidas para a I. P., conforme definido neste regulamento;
- k) Realizar anualmente avaliação gustativa de amostras do produto de cada associado, para verificar se o mesmo atende às características descritas para o Queijo do Serro, bem com analisar os resultados das análises de laboratório, as planilhas mensais de controle da produção e os pareceres técnicos das visitas. Visando o credenciamento das unidades de produção e monitoramento da qualidade e das quantidades do produto.
- l) Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no regulamento;
- m) Instituir comissão permanente ou comissões temporárias para tratar de temas específicos de interesse da I. P. Serro;
- n) Propor melhorias ao regulamento para apreciação da assembléia geral.

Art. 22º - Dos Registros

Caberá ao Conselho Regulador 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.

§ Único: O Conselho Regulador manterá lista atualizada dos usuários da I. P. e arquivará os registros dos produtores que abandonarem a atividade, pelo prazo determinado pela legislação vigente.

Art. 23º - Dos Controles de Produção

Travessa da Independência • nº 9 • Serro • MG • Brasil • Tel.: (38)3541-2304 •
CNPJ: 05.527.306/0001-14 • e-mail: apaqs_serro@yahoo.com.br


Moisés Antônio Barbosa
PRESIDENTE
APAQS



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE QUEIJO DO SERRO



- a) O Conselho Regulador definirá formas para que sejam realizadas as análises periódicas dos produtos finais para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normalizados por este regulamento e, assim, emitir o certificado e selos da Indicação de Procedência aos produtores.
- b) O Conselho Regulador criará comissões de fiscalização das unidades produtoras para identificar se as mesmas estão seguindo, em suas instalações, as normas de processo de produção instituídas pelo presente regulamento;
- c) Os sócios, além do cumprimento das normas internas da associação deverão zelar pelo cumprimento da legislação vigente referente às instalações, processo de fabricação, higiene e sanidade do rebanho para a comercialização em Minas Gerais e fora do Estado, para garantia da segurança alimentar e padrão de qualidade dos produtos. Caberá ao Conselho Regulador a aplicação das sanções, no caso de não cumprimento deste regulamento.

Art. 24º - Das Avaliações do Conselho Regulador

Serão realizadas anualmente as seguintes avaliações da qualidade e das quantidades comercializadas do produto:

- a) Da conformidade do produto através de suas características externas, da massa, organolépticas e físico-químicas descritas no Artigo 9º deste regulamento.
- b) Dos resultados das análises de laboratório para a verificação de sua conformidade a legislação vigente, comunicando aos órgãos competentes os casos de não cumprimento;
- c) Das planilhas mensais de controle de produção para a verificação da coerência dos dados informados a cada mês em relação à superfície agrícola útil da fazenda, da produção de alimentos, tamanho e produtividade do rebanho para controle da quantidade dos selos distribuídos.
- d) Dos pareceres técnicos das visitas, visando o credenciamento e monitoramento do cumprimento do regulamento de uso ao nível das unidades de produção.

CAPITULO IX

Normas para Procedimentos dos Autocontroles

Art. 25º - Das visitas técnicas:

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 do Regulamento de Uso, em especial dos critérios maiores de delimitação da zona e sistema de produção.
- b) Três visitas (meio período) anuais de controle e monitoramento.

Travessa da Independência • nº 9 • Serro • MG • Brasil • Tel.: (38)3541-2304 •
CNPJ: 05.527.306/0001-14 • e-mail: apaqs_serro@yahoo.com.br


Moisés Antônio Barbosa
PRESIDENTE
APAQS



ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS DE QUEIJO DO SERRO



- c) Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos neste regulamento para monitoramento e controle da I. P.

CAPITULO XI

Das Infrações, Penalidades e Procedimentos

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

Art.31º - São consideradas infrações à I. P. Serro para o Queijo Minas artesanal:

- a) O não cumprimento das normas de produção, rotulagem, embalagem, transporte e comercialização dos produtos da Indicação de Procedência Serro para o Queijo Minas Artesanal;
- b) Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos na legislação vigente.

Art. 32º. Penalidades para as infrações a I. P. Serro para o Queijo Minas Artesanal:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária como participante da I. P.;
- d) Suspensão definitiva como participante da I. P.;

CAPITULO XII

Disposições Gerais

Art. 33º - Dos Princípios da I. P. Serro 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 poderá ser modificado, sempre que necessário, mediante proposta do Conselho Regulador, submetida à aprovação de Assembléia Geral.



**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES ARTESANAIS
DE QUEIJO DO SERRO**



Art. 34º - Os casos omissos deste Regulamento de Uso serão referenciados em Assembléia Geral.

Serro, 29 de maio de 2009.

Travessa da Independência • nº 9 • Serro • MG • Brasil • Tel.: (38)3541-2304 •
CNPJ: 05.527.306/0001-14 • e-mail: apaqs_serro@yahoo.com.br


Moisés Antônio Barbosa
PRESIDENTE
APAQS