



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “AUTAZES” PARA O QUEIJO

Associação dos Produtores de Queijo do Município de Autazes -
APROQUEIJO

Amazonas – Brasil



2024. Associação dos Produtores de Queijo do Município de Autazes - APROQUEIJO

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

Associação dos Produtores de Queijo do Município de Autazes - APROQUEIJO

Avenida Autazes, 170, Centro - Autazes/AM

CEP. 69.240-000.

CNPJ: 48.626.193/0001-17

Telefone: (92) 8151-0564

DIRETOR PRESIDENTE

Gibson Diego Martins da Silva

DIRETOR VICE-PRESIDENTE

José Tadeu Cabral Martins

DIRETOR FINANCEIRO

Francisco Henrique de Paiva Neto

DIRETOR ADMINISTRATIVO

Jullian Cabral Monteiro

CONSELHO FISCAL

Kliverson de Castro Silva

Maria Suely Alexandre de Lira Lopes

Jeremias Barbosa Nery

CONSELHO REGULADOR

Eliana de Oliveira Chagas

Milton Carmona Maia dos Santos Junior

Fernando Maciel Martins

Yago Bryan Oliveira Barcelos



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “AUTAZES” PARA O QUEIJO

Art. 1º - Do Objeto do Documento

Este Caderno de Especificações Técnicas refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e tem por objetivo fixar as condições de uso do signo distintivo gráfico do tipo misto, com o fim de regular as condições de uso pelos produtores e estabelecer normas para a obtenção e utilização do nome geográfico referente ao produto queijo, produzido em Autazes.

Art. 2º - Da Descrição do Produto da Indicação de Procedência “AUTAZES”

O produto da Indicação de Procedência “AUTAZES” é o queijo coalho, produzido por fermentação e coagulação, tradicionalmente fabricado no município de Autazes. O referido queijo coalho é produzido a partir do leite bovino e bubalino, obtido a partir da ordenha do gado criado no município de Autazes.

Art. 3º - Da Descrição das Qualidades ou Características do Produto da Indicação de Procedência “AUTAZES” para o Queijo

O queijo de Autazes é conhecido por seu formato retangular, por seu sabor fresco, levemente salgado e ácido, assim como por sua textura macia. Além disso, o queijo produzido a partir do leite bovino apresenta coloração levemente amarelada, enquanto o produzido a partir do leite bubalino possui coloração levemente esbranquiçada.

Art. 3º - Do Substituto Processual da Indicação de Procedência “AUTAZES” para o Queijo

A Indicação de Procedência “AUTAZES” para o Queijo tem como substituto processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI a Associação dos Produtores de Queijo de Autazes - APROQUEIJO, a qual fará o registro e será responsável pela mesma perante o INPI. A APROQUEIJO, regida pelos valores e princípios do associativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e pelo seu Estatuto Social, com personalidade jurídica própria e plena capacidade de cumprimento de seus fins, estabelecida na Avenida Autazes, nº 170, Centro CEP: 69.240-000, inscrita no CNPJ sob nº 48.626.193/0001-17. É de responsabilidade da APROQUEIJO, na qualidade de substituto processual da indicação geográfica junto ao INPI, manter banco de dados gerais de informações dos processos produtivos do queijo reconhecidos formalmente com a



Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência e de informações de outros processos do queijo, para permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização do produto. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste Caderno de Especificações Técnicas cria-se o Conselho Regulador da APROQUEIJO, cujas funções, atribuições e funcionamento estão descritas neste caderno.

Art. 4º - Dos Objetivos da Entidade Representativa dos Produtores

No desenvolvimento de suas atividades a APROQUEIJO, entidade representativa dos produtores e substituta processual junto ao INPI para a Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo, observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, economicidade e da eficiência, tendo por objetivos organizar e desenvolver a cadeia produtiva do Queijo da sua área de abrangência e representar os interesses dos Produtores de Queijo. A APROQUEIJO tem por finalidade:

- a. Congregar os produtores do Queijo de Autazes, cooperativas e associações de produtores;
- b. Fomentar a geração e difusão de tecnologias aplicáveis à produção do Queijo de Autazes;
- c. Desenvolver ações para incrementar a inserção da produção regional no mercado;
- d. Criar mecanismos visando à prestação de serviços e à aquisição de insumos e equipamentos;
- e. Representar os produtores e os associados junto aos governos (municipais, estadual e federal), instituições públicas e privadas, e/ou organizações não governamentais, no sentido de defender, buscar soluções de interesses comuns e atender a necessidades prioritárias;
- f. Desenvolver ações que promovam a organização e preservação da região de Autazes, tanto no que tange aos recursos naturais, quanto humanos, promovendo estudos e agindo junto às autoridades competentes para elaboração de leis adequadas ao atendimento desse objetivo;
- g. Estimular e promover o potencial turístico da região, bem como o aprimoramento sócio cultural dos associados, seus familiares e das comunidades;
- h. Atuar junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), perante secretarias municipais e estaduais, bem como Ministério da Agricultura, para o reconhecimento do Queijo de Autazes, representando seus produtores como proprietários do bem intelectual, visando à proteção da indicação geográfica, indicação de procedência e ou denominação de origem, nos termos da legislação aplicável;
- i. Preservar, disseminar, proteger a Indicação Geográfica do Queijo de Autazes e prestar outros serviços relacionados, sendo responsável pela defesa de produtos registrados, sua qualidade e procedência;
- j. Estimular a melhoria técnica e profissional dos associados;



- k. Ser responsável pela defesa dos produtos, informando aos consumidores a sua qualidade;
- l. Promover compra e venda em comum de produtos e insumos para atendimento de necessidades dos seus associados;
- m. Instituir, promover, gerir, divulgar e proteger os bens imateriais, intelectuais e industriais relacionados ao Queijo de Autazes, quando reconhecidos, concedidos ou deferidos, tais como: patentes, softwares, desenhos industriais, indicação geográfica (denominação de origem e/ou indicação de procedência), marcas coletivas ou marcas de certificação, outras certificações e reconhecimentos que venham a ser criados;
- n. Reunir recursos materiais, humanos e assistenciais por meio da união de esforços, colocando-os à disposição dos associados;
- o. Conciliar os interesses dos diversos setores de atividades de pecuária leiteira e processamento do leite;
- p. Executar atividades e ações para a preservação e a defesa do meio ambiente;
- q. Constituir comissões permanentes ou transitórias para executar determinadas tarefas ou atividades;
- r. Promover ações, atividades e projetos de caráter cultural, esportivo e social, inclusive no âmbito de leis de incentivo fiscal;
- s. Contratar equipe técnica ou consultores para prestar assistência aos associados e à Associação;
- t. Gerar e compartilhar conhecimento com a sociedade por meio de palestras, cursos, seminários, fóruns técnicos, reuniões, encontros, comissões, simpósios, oficinas, e outros eventos correlatos. Os quais devem ocorrer periodicamente, ser organizados com o menor custo possível, divulgados com antecedência e devidamente documentados;
- u. Divulgar eventos e compartilhar conhecimento produzido no âmbito da associação por meio de boletins informativos, jornais, revistas, livros e outras publicações impressas, além de vídeos, áudios ou quaisquer outras mídias eletrônicas, em sites e aplicativos.

Art. 5º - Das Pessoas Autorizadas a Utilizar a Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo

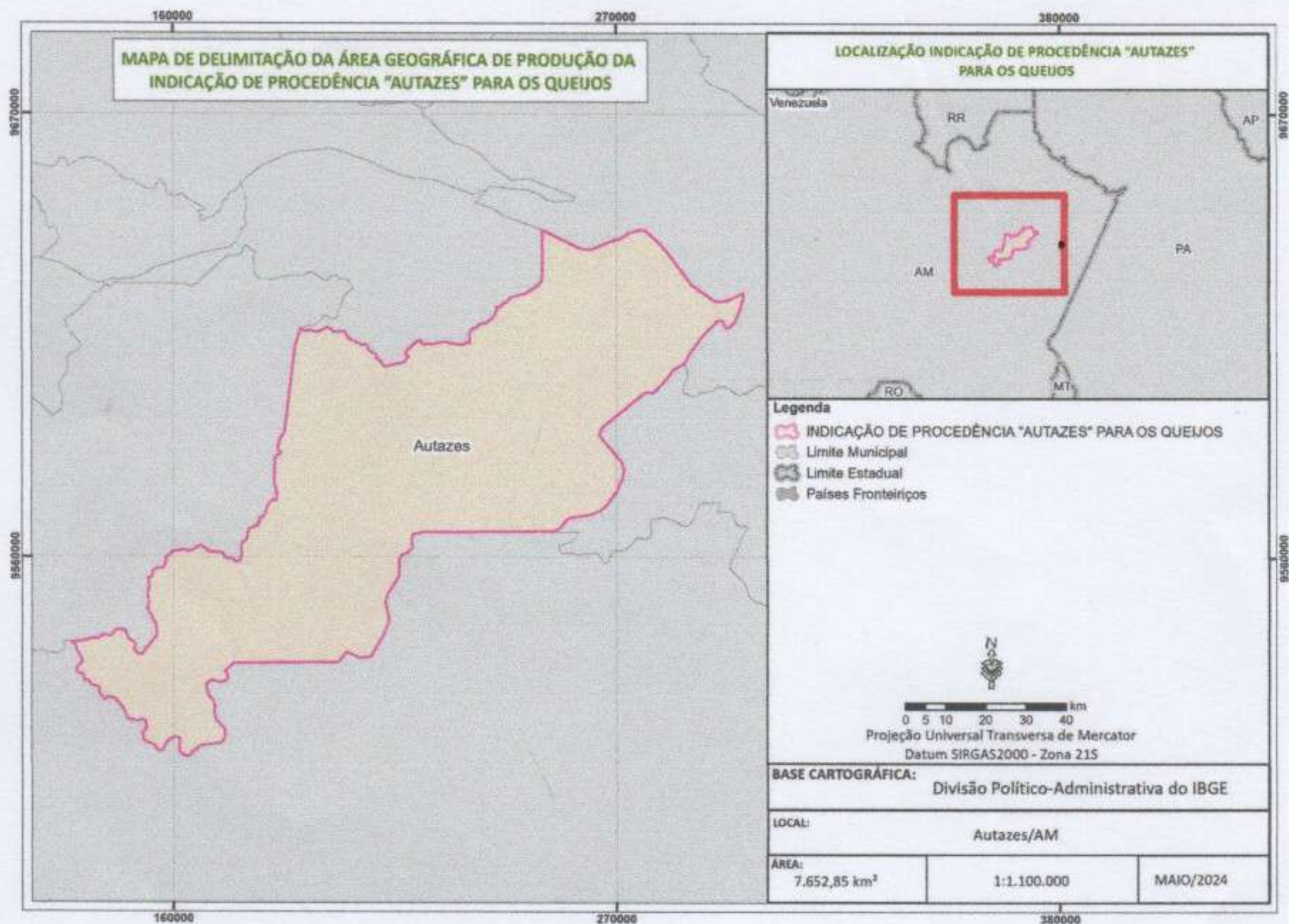
Estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitada de produção, obedecendo ao Caderno de Especificações Técnicas e demais disposições aprovadas pelo Conselho Regulador.



Art. 6º - Da Delimitação da Área de Produção

A área geográfica delimitada para a produção da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo compreende o município de Autazes, do Estado do Amazonas.

Figura 01 – Área Geográfica de produção delimitada para a Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo.



Parágrafo Único: Passam a valer as coordenadas geográficas geométricas da área de produção compreendida dentro do perímetro definido nesta delimitação geográfica e que preserve as características e a aptidão concernente à produção do queijo no referido sistema.

Art. 7º - Das Condições para Aprovação da Utilização da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo

A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de queijo cuja produção seja originada de propriedades localizadas na área geográfica delimitada de produção (conforme art. 6º) e que cumpram na íntegra o presente Caderno de Especificações Técnicas.



Art. 8º - Das Condições específicas para Uso da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo

Os produtores associados e não associados da Associação dos Produtores de Queijo do Município de Autazes - APROQUEIJO somente receberão a aprovação para o uso da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo mediante a comprovação do cumprimento das condições e requisitos estabelecidos neste Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo. As condições específicas para o uso são:

- I. Estar em dia, junto ao Conselho Regulador da IG, com suas informações cadastrais e demais itens discriminados neste Caderno de Especificações Técnicas;
- II. A Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo deve ser usada tal como se encontre registrada no INPI, de forma completa e integral, não podendo sofrer alteração alguma em sua composição normativa ou gráfica;
- III. Os usuários da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo não poderão solicitar o registro, em nenhum país ou instituição internacional, de um signo idêntico ou semelhante, ou que de qualquer forma possa induzir a erro, confusão ou aproveitamento da fama e reputação da IG, com exceção da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI, que, dentro das possibilidades e interesses de mercado, solicitará o registro da IG em tantos países quantos forem necessários e permitirem esta forma de proteção;
- IV. Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo não poderá ser utilizada de maneira que possa causar descrédito, prejudicar sua reputação ou induzir a erro aos consumidores sobre os produtos aos quais se aplica;
- V. A Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo somente poderá ser utilizada pelas pessoas autorizadas no Artigo 5º, não podendo nenhum destes conceder licenças ou sub licenças a terceiros;
- VI. Os usuários da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo poderão realizar atos publicitários ou promocionais da representação gráfica e figurativa da IP, desde que com o consentimento da entidade representativa dos produtores, substituta processual junto ao INPI;
- VII. A pessoa jurídica só poderá utilizar a representação gráfica e figurativa da IP se obtiver a aprovação de seu uso perante o Conselho Regulador da APROQUEIJO;
- VIII. Periódica e aleatoriamente o Conselho Regulador da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo procederá às auditorias nas áreas de produção e/ou em produtos que contiverem a IG a serem definidas pelo plano de controle da IG;
- IX. O usuário da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo deverá apresentar Termo de Compromisso e de Responsabilidade Socioambiental, a ser definido no plano de controle da IG pelo Conselho Regulador, de que conhece e cumpre



integralmente a legislação brasileira, principalmente no que tange às questões ambientais, sociais e trabalhistas;

- X. Os usuários da IG deverão pagar o valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica. Este valor dos custos será destinada ao fomento, sustentabilidade e gestão da IG;
- XI. O produtor deverá assinar um termo garantindo que adotou as boas práticas de produção e fabricação do queijo definidas pelo Conselho Regulador.
- XII. O produtor deverá se credenciar junto à APROQUEIJO para fins de gestão, controle e rastreabilidade.
- XIII. Para receber o selo da IG, o processo produtivo deverá seguir as seguintes condições:
 - 1. O leite a ser utilizado como matéria-prima do Queijo de Autazes deverá ser ordenhado e processado na área geográfica delimitada;
 - 2. Em todas as etapas de produção do Queijo de Autazes devem ser observadas as questões sanitárias exigidas conforme a legislação vigente;
 - 3. Apenas poderão comercializar o Queijo de Autazes com o selo da Indicação Geográfica os produtores que possuírem Boas Práticas no Manejo de Rebanho e Ordenha do gado;
 - 4. Da mesma forma, somente poderão produzir o Queijo de Autazes com o selo da Indicação Geográfica as queijarias que estejam capacitadas com as Boas Práticas de Fabricação;
 - 5. O Conselho Regulador fará análises sensoriais aleatórias do produto final.

Art. 9º – Da Descrição do Processo de Produção do Queijo

O processo de Produção do Queijo se dá nas seguintes etapas:

- 1. Garantia da sanidade animal por meio da adoção de boas práticas agropecuárias;
- 2. Ordenha das vacas e búfalas com adoção de práticas que respeitem o bem-estar animal e garantam a inocuidade do leite;
- 3. Transporte do leite em baldes confeccionados em aço inoxidável ou em plástico livre de agentes tóxico contaminantes, sempre higienizados com água corrente e/ou hipoclorada após cada utilização;
- 4. Coagem;
- 5. Coagulação do leite por meio da aplicação de coalho;
- 6. Corte da coalhada e descanso;
- 7. Dessoragem (separação da massa coalhada do soro do leite);
- 8. Escaldação da massa em temperatura variando entre 45° e 50° (°C);



9. Salga da massa coalhada, podendo nesta etapa haver o acréscimo de ingredientes (pimenta calabresa, ervas finas, goiabada, polpas de frutas, geléias, etc.) que realçam o sabor do queijo e dão características próprias das receitas de cada produtor;
10. Enformagem e prensagem da massa coalhada que irá se transformar em queijo;
11. Retirada do queijo das formas e supressão das imperfeições (beirais e bordas) para melhorar a estética do produto final;
12. Embalagem e rotulagem dos queijos prontos;

Art. 10 - Do Conselho Regulador da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo

A Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo será regida por um Conselho Regulador nos moldes estatutários, pré-definidos pela maioria de associados votantes, em coro de assembleia constituída e voltada especificamente na APROQUEIJO. Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da APROQUEIJO que representam as partes do segmento do produto como cooperativas, associações e empresas do setor privado, e também será composta por membros que representam as instituições de pesquisa e ou ensino, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras, seus respectivos suplentes e ou substitutos, preservando sempre a lisura em sua composição, de modo a criar sustentabilidade e credibilidade de suas ações operacionais.

- I. Os membros deverão receber instruções sobre o regimento previsto no estatuto da APROQUEIJO, ficando estes a par de seus respectivos deveres e direitos como tais conselheiros;
- II. Cabem aos demais conselheiros membros, a advertência, notificação e ou exclusão pela maioria dos votos do colegiado, quando for o caso, de membros que por algum motivo não cumprirem com os respectivos papéis, ou que por ordem de estatuto, fugirem dos princípios aqui estabelecidos;
- III. Os conselheiros serão responsáveis pela edição e aperfeiçoamento do plano de controle da IP, sendo este aprovado pela assembleia da APROQUEIJO;
- IV. Caberá ao colegiado, supervisionar constantemente com produção de provas materiais, que evidenciem o descumprimento dos artigos e normas aqui previstos, que resultem em descredenciamento de instituições e/ou produtores autorizados;
- V. Compete ao Conselho Regulador da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo, a manutenção e a preservação da IG regulamentada, estando previsto no estatuto social da APROQUEIJO suas atribuições e competências.

Parágrafo Único: O Conselho Regulador será constituído por 5 (cinco) membros eleitos pela Assembleia Geral para um mandato de 3 (três) anos.



- I. Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Comitê, formado por um Diretor Presidente, um Diretor Vice-Presidente e um Diretor Secretário.
- II. As reuniões do Conselho Regulador ocorrerão trimestralmente, ou quando se fizerem necessárias, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento) mais 1 (um) de seus membros efetivos, mediante convocação pelo Diretor Presidente com no mínimo 7 (sete) dias.
- III. As deliberações do Conselho Regulador serão tomadas por maioria simples dos membros presentes nas reuniões.
- IV. Serão convidados a participar da reunião do Conselho Regulador para manifestarem a sua posição sobre temas ou propostas a serem debatidos, servindo como fonte de conhecimento, com finalidade de auxiliar, ampliar e/ou aprimorar as discussões e decisões do Conselho, sem direito a voto representantes de entidades e/ou instituições parceiras e convidadas pelo Conselho Regulador;
- V. Poderão assistir às reuniões do Conselho Regulador, sem direito a voto:
 - a. Todos os associados da APROQUEIJO;
 - b. Representantes de universidades e/ou órgãos de pesquisa ou entidades de assistência técnica;
 - c. Representantes do serviço de inspeção e defesa sanitária animal;
 - d. Outros participantes convidados pelo Conselho e/ou pela Diretoria.
- VI. Em caso de ausência, impedimento ou vacância de membros do Conselho Regulador, os titulares remanescentes devem se reunir e indicar um novo integrante para o cumprimento do mandato, o qual deve ser referendado na reunião da Assembleia Geral subsequente.
- VII. Na hipótese de ausência, impedimento ou Vacância do Presidente do Conselho, os demais integrantes do órgão devem se reunir e indicar um de seus membros para o cumprimento do mandato, convocando-se no prazo máximo de 30 (trinta) dias Assembleia Geral Extraordinária que referenda a escolha ou aponte novo titular, cumprindo-se, ainda, o rito previsto no Parágrafo Sétimo deste artigo.

Art. 11 - Das Obrigações do Conselho Regulador

- I. Promover na cadeia produtiva da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo, as Boas Práticas de Manejo e Ordenha e as Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- II. Estimular a sustentabilidade da área geográfica delimitada, por meio da preservação e conservação ambiental;
- III. Estimular o agroturismo, a valorização da cultura regional e do "saber fazer local";
- IV. Zelar pelo produto da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo, até a efetiva entrega do mesmo.



Art. 12 - Dos Registros

O Conselho Regulador manterá atualizado, o registro cadastral relativo ao:

- I. Cadastro atualizado dos produtores rurais Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo;
- II. Cadastro atualizado das propriedades, de área de produção e capacidade produtiva, durante a vigência da autorização da propriedade;
- III. Demais medidas normativas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador estarão expostas no plano de controle.

Parágrafo Único: Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos por meio do Plano de Controle pelo Conselho Regulador, ficando a edição das mesmas registradas.

Art. 13 - Dos Controles de Produção e Supervisão

Serão objeto de controle por parte do Conselho Regulador, a declaração da quantidade de produção bimestral e a declaração de produtos processados. O conselho regulador estabelecerá outros controles relativos a manejos e operações nas propriedades, no sentido de assegurar a garantia de origem dos produtos da IP e o cumprimento desta normativa. Tais controles serão atribuídos desde a ordenha até as operações de beneficiamento, armazenamento e transporte do produto, de forma a assegurar a rastreabilidade e autenticidade dos produtos protegidos pela IP como os elementos abaixo relacionados:

- I. Quantificação e cadastros de áreas de produção de leite (rastreabilidade);
- II. Do sistema de auditoria extemporânea nas propriedades;
- III. Da rastreabilidade e publicação dos dados;
- IV. Da divulgação e merchandising de produtos da IP;
- V. Produzir contraprovas que preservem as garantias e qualidades do produto certificado.

Parágrafo Único: O Conselho Regulador emitirá cartilha com linguagem objetiva e supervisionará todo material didático concernente, às adequações, obrigações, direitos e deveres, as quais servirão de efetivo esclarecimento ao produtor ser autorizado, após o devido cadastro aprovado, ainda durante no processo de avaliação.

Art. 14 - Das Proibições de Utilização da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo

São motivos que, separada ou concomitantemente, desencadeiam a proibição imediata da utilização da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo pelas pessoas referidas no Artigo 5º:

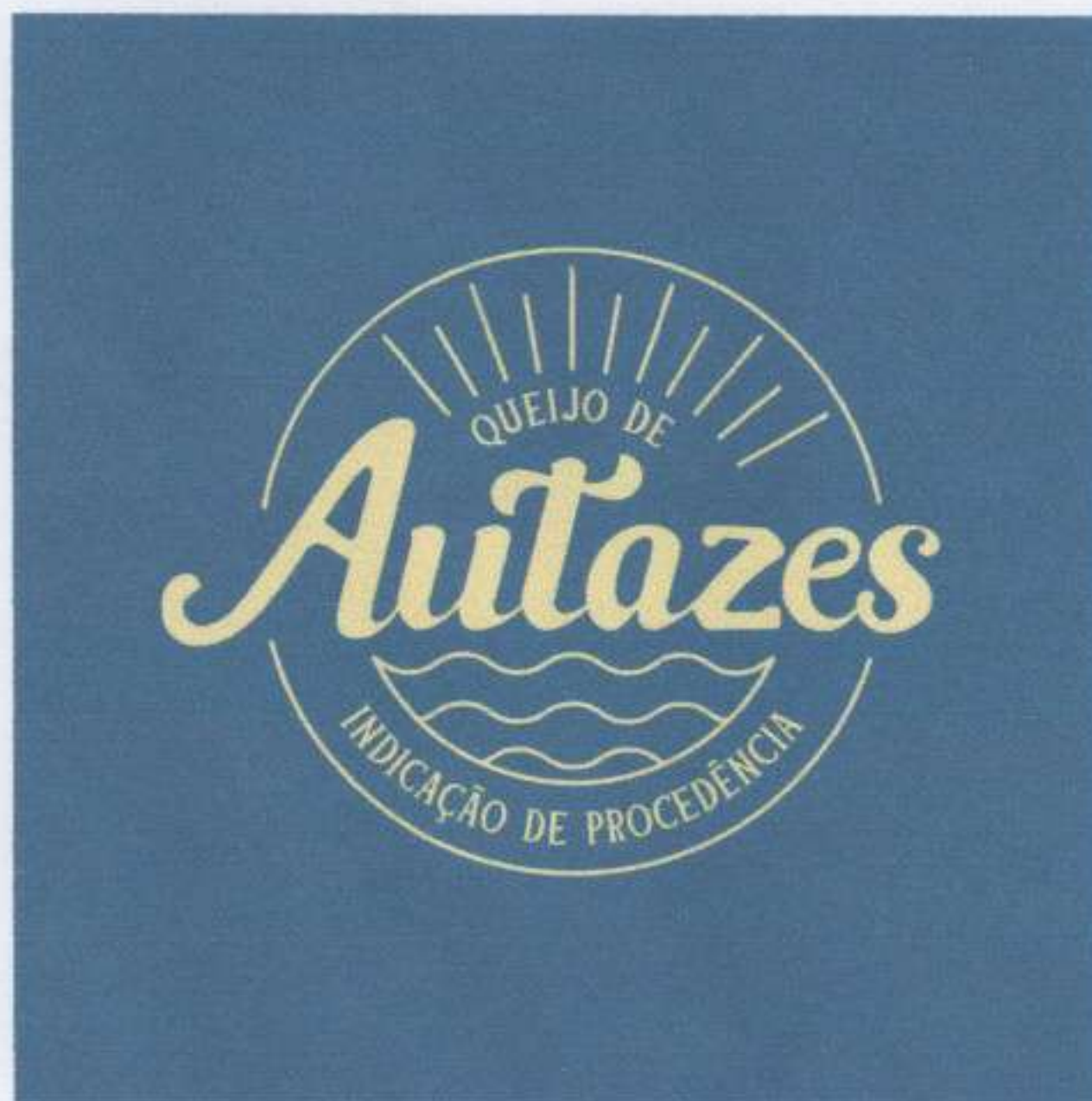


- I. A desistência, suspensão ou perda da condição de produtor autorizado pelo Conselho Regulador da APROQUEIJO;
- II. A paralisação das atividades de produção mediante comunicação do produtor à APROQUEIJO ou constatada pelo Conselho Regulador;
- III. O descumprimento das normas do presente Caderno de Especificações Técnicas da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo;
- IV. O descumprimento das normas estabelecidas pela legislação brasileira que impliquem de qualquer forma em possível dano à reputação da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo.

Art. 15 - Representação Gráfica e Figurativa da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo, com distintivo gráfico do tipo misto, de titularidade dos produtores estabelecidos no território delimitado e coordenada pelo Conselho Regulador da Associação dos Produtores de Queijo do Município de Autazes - APROQUEIJO - APROQUEIJO está assim definida:

Figura 02 - Representação gráfica da IG a ser aplicada para os padrões de comercialização do queijo.



Art. 16 - Das Sanções Previstas Quanto à Utilização da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo

O beneficiado pela presente Indicação de Procedência deverá zelar pelo uso do selo, caso descumpra tais definições, o mesmo estará sujeito à penalização oficial conforme estipulado pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Além das penalidades acima, o



Conselho Regulador tomará medidas preventivas, caso identificar práticas consideradas como irregulares ou inadequadas que possam comprometer a idoneidade da presente IP ficando estipulado que:

- I. Na primeira infração, será o produtor ou instituição advertido por escrito;
- II. Na segunda infração, será suspenso da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo, por um ano, até a adequação das irregularidades, após constatadas pelo conselho regulador;
- III. O usuário responderá, inclusive judicialmente, pelos danos que causar ao substituto processual da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo ou a terceiros;
- IV. O usuário deverá retirar imediatamente do mercado os produtos que ostentam a Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo.

Parágrafo Único: Fica a critério do Conselho Regulador, através da deliberação dos membros, o entendimento de atenuantes, de casos específicos que cabem à aplicação da penalidade II.

Art. 17 - Das Receitas e Despesas da Indicação Geográfica

- I. O produtor ou entidade credenciada receberá a sua autorização do uso da IG, mediante a comprovação de pagamento do valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Estes valores se destinam apenas aos custos de controle da Indicação Geográfica;
- II. O produtor receberá os selos da IG, mediante a comprovação de pagamento do valor dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica correspondente ao volume de produção comercializada;
- III. As entidades autorizadas ao uso da IG receberão o termo de conformidade que as tornarão aptas às atividades de comercialização e/ou outras atividades correlacionadas à IG, mediante a comprovação de pagamento dos custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica. Este Termo será emitido após aprovação do conselho regulador.

Parágrafo Único: Outros valores de custos relacionados ao controle da Indicação Geográfica serão adicionados em função da distância da área a ser certificada e auditada, o total da área a ser certificada e auditada e do volume da produção escoado, a descrição e critérios de cobranças estarão descritos no plano de controle desta IG.

Art. 18 - Da Rastreabilidade

Os produtos da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo serão identificados nas embalagens, através de rótulos, tags, etiquetas e lacres, conforme segue:



- I. Norma de rotulagem para identificação da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo no próprio produto e nas embalagens: Identificação do nome geográfico, seguido da expressão "Indicação de Procedência", que será objeto de proteção junto ao INPI, conforme facultado pelo Art. 179 da lei nº 9.279, conforme segue:



- II. Norma de rotulagem para o selo de controle nas embalagens, rótulos, tags ou lacres, e documentação correspondente: o selo de controle será colocado na embalagem dos produtos, sejam pacotes, embalagens à vácuo ou outros modelos; em rótulos ou no romaneio de controle do produto; ou através de tags, lacres e/ou adesivos, fixados no produto; bem como na documentação referente ao produto, como notas fiscais. O referido selo conterà os seguintes dizeres: Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo, bem como o número de controle ou sistema de QR Code a ser definido pelo Conselho Regulador, conforme segue:



Parágrafo Único: O Conselho Regulador poderá definir outras formas de inserção dos selos de controle e rotulagem, garantindo os princípios de rastreabilidade e controle. O selo será utilizado pela APROQUEIJO de acordo com o Manual de Utilização mediante as condições definidas pelo Conselho Regulador. O selo de controle será fornecido pelo



Conselho Regulador mediante o pagamento de um valor a ser definido por seus membros. A quantidade de selos deverá obedecer à produção correspondente de cada produtor inscrito na Indicação de Procedência "AUTAZES". Os produtos não protegidos pela Indicação de Procedência "AUTAZES" não poderão utilizar as identificações especificadas nos itens "I" e "II" deste artigo. Os métodos de controle adotados para assegurar a originalidade do Queijo da Indicação de Procedência "AUTAZES" serão, dentre outros, a verificação da autenticidade do selo do produto e a realização de visitas de inspeção aos pontos de comercialização.

Art. 19 - Dos Casos Omissos do Presente Caderno de Especificações Técnicas.

Os casos omissos serão tratados pelo Conselho Regulador da Indicação de Procedência "AUTAZES" para o Queijo. Em caso de divergências, os casos serão diretamente resolvidos pela Assembleia Geral da Associação dos Produtores de Queijo do Município de Autazes - APROQUEIJO convocada para este fim.

Autazes/AM, 07 de maio de 2024.


Gibson Diego Martins
Diretor Presidente

Associação dos Produtores de Queijo do Município de Autazes - APROQUEIJO