

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - PRODUÇÃO

CAPÍTULO II - ELABORAÇÃO

CAPÍTULO III - ARMAZENAGEM E TRANSPORTE

CAPÍTULO IV - DO CONSELHO REGULADOR

CAPÍTULO V - CONTROLE

CAPÍTULO VI - PROCEDIMENTOS DO CONTROLE

CAPÍTULO VII - DIREITOS E OBRIGAÇÕES

CAPÍTULO VIII - INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS

CAPÍTULO IX - DISPOSIÇÕES GERAIS



[Handwritten signature]

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O presente Caderno de Especificações Técnicas estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação de procedência **CANASTRA**

CAPÍTULO I - PRODUÇÃO -

Art. 1. A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência CANASTRA corresponde à área delimitada dos municípios de São Roque de Minas, Vargem Bonita, Medeiros, Bambuí, Delfinópolis, Piumhi, Tapiraí e São João Batista do Glória. Estes municípios estão localizados no sudoeste do Estado de Minas Gerais, 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.

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 Gurita, 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.

§1 - 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;

§2 - 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;

§3 - 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.

§4 - 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.

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

a. As matérias primas utilizadas para a fabricação do queijo são o leite de vaca cru, hígido, integral, recém ordenhado, proveniente de vacas sadias 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-químicos 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. A água deverá ser potável e atender aos critérios dispostos na legislação pertinente.

Art. 3. Do rebanho utilizado:

- a. O rebanho utilizado corresponde a todos os bovinos, das espécies "Bos taurus" e "Bos indicus", assim como animais advindos de seus cruzamentos em diferentes graus de sangue.

Art. 4. 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. 5. Do sistema de criação do rebanho e das práticas de manejo:

- a. O sistema de produção deverá ser baseado 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. 6. 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 - *Pennisetum purpureum*, cana-de-açúcar e/ ou silagens.

CAPÍTULO II - ELABORAÇÃO -

Art. 7. Do produto:

- a. O Produto "queijo da Canastra" 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), maturado pelo período mínimo exigido pela legislação vigente.

Art. 8. Das denominações do produto:

O queijo da Canastra pode ser fabricado em três tamanhos:



- a. Queijo da Canastra, produzidos em formas sem fundo de 17 cm de diâmetro e 7 cm de altura;
- b. Queijo da Canastra Merendeiro, produzidos em formas sem fundo de 10 cm de diâmetro e 6 cm de altura;
- c. Queijo da Canastra Real, produzido em formas sem fundo de 28 a 35 cm de diâmetro e altura entre 10 e 18 cm.

Art. 9. 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. Queijo da Canastra: de 900 a 1.300 g
 - 2. Queijo da Canastra Merendeiro: 300 a 400 g
 - 3. Queijo da 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;
- d. Das características da massa: A massa é de consistência semidura, 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 Queijo da Canastra e no Queijo da Canastra Merendeiro a massa pode apresentar poucas olhaduras mecânicas ou de fermentação (redondas e brilhantes) dispersas no queijo. O Queijo da Canastra Real apresenta obrigatoriamente olhaduras grandes redondas e brilhantes;
- e. Do sabor e gosto: levemente ácido, não picante e agradável;
- f. A prova de fosfatase deve ser positiva;
- g. O teste para a presença do amido deve ser negativo.

Art. 10. Das características microbiológicas do produto:

- a. O queijo deverá ser analisado anualmente e sua qualidade deverá atender aos critérios dispostos na legislação vigente.

Art. 11. O processo de fabricação do queijo, representado pelas etapas abaixo, obedeceu:

I. OBTENÇÃO DA MATÉRIA PRIMA:

- a. O leite utilizado na fabricação do queijo 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 colostrar; 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, em locais apropriados, sendo transferido para recipiente em aço inox ou plástico higienizável.

II. FILTRAGEM:

- a. O processo de filtragem é feito através de filtro ou tecido sintético, previamente lavado e desinfetado podendo ser adicionado sal no momento da filtragem na proporção de 100 a 500g

para 100 litros de leite.

III. ADIÇÃO DO PINGO:

a. 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.

IV. ADIÇÃO DO COALHO:

a. 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;
b. A quantidade de coalho pode variar de acordo com a recomendação do fabricante, a estação do ano e a temperatura ambiente.

V. COAGULAÇÃO:

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

VI. CORTE DA MASSA:

a. A massa é cortada com pá ou régua, em média 40 a 50 minutos após a adição do coalho;
b. 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.

VII. MEXEDURA DA MASSA:

a. É feita respeitando pequenos intervalos, para facilitar o dessoramento;
b. 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.

VIII. SEPARAÇÃO 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 do 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.

IX. 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;

X. PRENSAGEM:

a. Processo manual efetuado inicialmente com auxílio do tecido sintético e na fase final com a pressão e calor das mãos;
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.

XI. ADIÇÃO DO SAL:

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 12 horas, o queijo deve ser virado, 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.

XII. MATURAÇÃO:

- a. A partir de 24 horas o queijo pode ser retirado da forma, colocado em prateleiras de madeira, lavado e enxuto de acordo com o estado de maturação e saber fazer tradicional;
- b. A partir de então, será realizada a viragem dos queijos, de acordo com o saber fazer do produtor, pelo período mínimo exigido pela legislação vigente;
- c. O queijo pode ser lavado com água corrente a cada dois ou três dias dependendo das condições ambientais de temperatura e umidade;
- d. A maturação do queijo deve ser à temperatura ambiente ou em ambiente de temperatura controlada, localizado na zona delimitada de produção, obedecendo ao modo tradicional de fabricação e a legislação vigente.

XIII. A TOALETE:

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

Art. 12. Dos utensílios utilizados para fabricação:

- a. 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. 13. Do processo de higienização das instalações:

- a. 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.

Art. 14. Deverão ser obedecidas as normais legais vigentes para rotulagem.

- a. Terá direito ao uso da designação Indicação de Procedência, ou sua abreviatura, em conjunto ou separado do nome geográfico reconhecido CANASTRA, o produto oriundo de unidade de produção escrita na Legislação de Inspeção Municipal, cadastrada no IMA, e ou relacionada ou reconhecida pelo MAPA, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no presente Caderno de Especificações Técnicas.

CAPÍTULO III

- ARMAZENAGEM E TRANSPORTE -

Art. 15. 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. 16. Normas de Armazenamento.

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

CAPÍTULO IV - DO CONSELHO REGULADOR -

Art. 17. O Conselho Regulador, conforme estabelecido no Estatuto da APROCAN, será o órgão competente para efetuar o controle da Indicação de Procedência CANASTRA.

§1º. O Conselho Regulador será constituído por 6 (seis) membros eleitos pela Assembleia Geral para um mandato de 3 (três) anos.

§2º. Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Comitê, formado por um Diretor Presidente, um Diretor Vice-Presidente e um Diretor Secretário.

Art. 18. O Conselho Regulador orientará e efetuará o controle do produto, da produção e dos produtores, através de registros cadastrais, vistorias e degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos.

Art. 19. O Conselho Regulador será responsável pela análise dos documentos elaborados pela equipe técnica, encarregada de acompanhar o cumprimento das normas deste Caderno, e de outros documentos, aplicando as devidas sanções em caso de não cumprimento.

Art. 20. O Conselho Regulador manterá atualizados os cadastros relativos ao:

I - Registro de inscrição do produtor;

II - Registro de inscrição das propriedades;

III - Certidões atualizadas da comprovação das certificações das propriedades participantes;

IV - Registro das visitas e ou auditorias realizadas nas propriedades dos participantes.

Parágrafo único. Somente produtores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de produção poderão concorrer a IP CANASTRA.

Art. 21. Dos Controles efetuados pelo Conselho Regulador:

I - O Conselho Regulador deverá propor formas para que sejam realizadas as análises periódicas dos produtos para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normalizados por este Caderno de Especificações Técnicas para emissão do certificado e selos de controle aos produtores;

II - 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 Caderno de Especificações Técnicas;

III - Os produtores deverão zelar pelo cumprimento da legislação referente às instalações, processo de fabricação, higiene e sanidade do rebanho e comercialização em Minas Gerais e fora do Estado.

IV - Caberá ao Conselho Regulador a aplicação das sanções, no caso de não cumprimento deste Regulamento.



Art. 22. Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de resolução interna do Conselho Regulador.

Art. 23. Caberá ao Conselho Regulador conferir o registro dos produtores para emissão dos Certificados e selos de controle, desde que em conformidades com este Caderno de Especificações Técnicas, mediante visita prévia e laudo técnico da unidade de produção, emitido por técnico credenciado pela associação e controle através de visitas periódicas.

Parágrafo único. Serão arquivados os dados referentes aos produtores que interrompam a produção ou sejam descredenciados, pelos prazos estabelecidos pela legislação vigente.

CAPÍTULO V - CONTROLE -

Art. 24. Dos tipos de controle:

I - Controles oficiais: serão seguidos os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente, sendo a coleta realizada obrigatoriamente por técnico credenciado pela inspeção;

II - Controles internos/autocontroles: Realizados pela APROCAN com amostras coletadas obrigatoriamente por responsável técnico credenciado pela associação.

Art. 25. Dos controles:

I - Controles oficiais: De acordo como estabelecido na legislação vigente.

II - Autocontroles: Realizados pelos produtores através da APROCAN, conforme descrito nas normas deste Caderno de Especificações Técnicas:

§1 - Para credenciamento inicial e monitoramento, o Conselho Regulador avaliará:

I - O cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas: 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.

§2 - Para controle da qualidade gustativa do produto, o Conselho Regulador avaliará semestralmente uma amostra do produto de cada produtor inscrito, para verificar se o mesmo atende às características descritas. As amostras serão colhidas por técnico credenciado pela associação.

CAPÍTULO VI - PROCEDIMENTOS DO CONTROLE -

Art. 26. As visitas técnicas, para o controle sobre os produtores e a produção, serão realizadas por técnico credenciado pela associação, do seguinte modo:

I - 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;

II - Três visitas (meio período) anuais de controle e monitoramento.

Parágrafo único: Os custos das visitas técnicas, compreendendo honorários, quilometragem



e diárias, correrão por conta dos produtores inscritos, podendo a associação, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para os produtores.

Art. 27. Serão realizadas anualmente as seguintes avaliações da qualidade do produto e das quantidades comercializadas:

- I - Da conformidade dos produtos através de suas características externas, da massa, organolépticas e físico-químicas;
- II - Dos resultados das análises de laboratório, para verificação das suas conformidades às legislações vigentes, comunicando aos órgãos competentes os casos de não cumprimento;
- III - Das planilhas mensais de controle da produção, para verificação da coerência dos dados informados a cada mês, em relação a superfície agrícola útil da fazenda da produção de alimentos, tamanho e produtividade do rebanho para controle da quantidade dos selos distribuídos;
- IV - Dos pareceres técnicos das visitas, visando o credenciamento e monitoramento do cumprimento do Caderno de Especificações Técnicas, ao nível das unidades de Produção.

Art. 28. 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.

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

Art. 29. Para o devido controle do volume da produção os produtores deverão entregar planilhas mensais à APROCAN, 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; e
- III - Controle do volume descartado.

Parágrafo único: A entrega das planilhas do mês anterior à APROCAN constitui-se em pré-requisito para liberação dos selos de controle para o mês seguinte. O prazo de arquivamento destes dados seguirá a legislação vigente.

CAPÍTULO VII - DIREITOS E OBRIGAÇÕES -

Art. 30. Direitos e Obrigações dos produtores inscritos:

- a. Fazer uso da Indicação de Procedência "CANASTRA", nos produtos protegidos pela mesma;
- b. Zelar pela imagem da Indicação de Procedência "CANASTRA";
- c. Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador e no Caderno de Especificações Técnicas;
- d. Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos no Estatuto, neste Regulamento e nas normas internas do Conselho Regulador para monitoramento e controle.



CAPÍTULO VIII - INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS -

Art. 31. O Conselho Regulador comunicará aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, para as devidas sanções.

Art. 32. São consideradas infrações:

- a. O não cumprimento das normas de produção, rotulagem, embalagem e transporte;
- b. Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos pela legislação vigente.

Art. 33. O descumprimento das disposições deste Caderno de Especificações implicará as seguintes penalidades:

I - Advertência por escrito;

II - Multa;

III - Suspensão temporária da inscrição para o uso da IP CANASTRA;

IV - Cassação do registro do produtor inscrito ao uso da IP CANASTRA.

Parágrafo único. Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamações, pareceres contrários de auditorias realizadas, prazos de correção não atendidos, fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

Art. 34. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes desse Caderno de Especificações; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

Art. 35. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes desse Caderno de Especificações; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

Parágrafo único. A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.

Art. 36. A pena de suspensão temporária da inscrição dar-se a quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições desse Caderno de Especificações Técnicas.

I - A pena de suspensão temporária será de um ano;

II - Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

Art. 37. A pena de cassação e cancelamento da inscrição ocorrerá nos casos de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do certificado ou do selo de controle.

I - A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação IP **CANASTRA**, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;

II - Quando cassado a inscrição o produtor se obriga a retirar do mercado, em 10 dias, todo o produto e material com a designação IP **CANASTRA**. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

Parágrafo único. A reintegração do produtor para concorrer ao uso da IP somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

Art. 38. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

Art. 39. O uso da designação da Indicação de Procedência **CANASTRA** fora das normas desse Caderno de Especificações e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPÍTULO IX - DISPOSIÇÕES GERAIS -

Art. 40. Aplicam-se as normas desse Caderno de Especificações na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor.

a. Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo INPI, MAPA, IMA, SÊAPA, e outras pertinentes;

Art. 41. O Conselho Regulador poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

a. Questões não previstas neste Caderno de Especificações Técnicas, que deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral;

b. Viabilidade e gestão da Indicação de Procedência CANASTRA.

Art. 42. Os casos omissos e eventuais interpretações deste Caderno de Especificações serão resolvidos preliminarmente pelo Conselho Regulador até que a Assembleia Geral decida em caráter final.

Art. 43. Este Caderno de Especificações Técnicas poderá ser reformado, no todo ou em parte, mediante deliberação tomada em Assembleia Geral Extraordinária, convocada para este fim.

Parágrafo único. O Caderno de Especificações Técnicas reformado deverá ser registrado junto ao INPI obedecendo a legislação vigente.

Art. 44. O presente Caderno de Especificações Técnicas entrará em vigor após o seu registro junto ao INPI.



PODER JUDICIÁRIO - TJMG - CORREGEDORIA-GERAL DE JUSTIÇA
1º Registro de Títulos e Documentos e Civil das Pessoas Jurídicas
São Roque de Minas - MG

SELO DE CONSULTA: FXM34910

CÓDIGO DE SEGURANÇA: 7923892530241680

Quantidade de atos praticados: 13
Ato(s) praticado(s) por: Ruan Carlos Pereira Costa - Oficial
Emol: R\$156,40 - TFJ: R\$53,18 - Valor final: R\$209,58 - ISS: R\$7,38
Consulte a validade deste Selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br>



Ofício de Registro de Títulos e Documentos e Civil das
Pessoas Jurídicas de São Roque de Minas - MG

Rua João Ribeiro, 48 - Centro
São Roque de Minas - MG - CEP: 37928-000
Tel: (37) 3112-0267 - rtdsm@gmail.com
Ruan Carlos Pereira Costa - Oficial

Prot Nº 5718 Reg Nº 286 - Liv A-12 - Pág 298 - Av Nº 27
São Roque de Minas-MG, 21/03/2024
Ruan Carlos Pereira Costa - Oficial

Emol.: R\$268,45 - Rec.: R\$16,13 - TFJ: R\$92,72 - Desp.:
R\$0,00 - Valor Final: R\$377,30 - ISS: R\$13,43 - Códigos:
6101-0(1), 6601-9(1), 8101-8(11)