

REGULAMENTO DE USO

O Conselho Regulador, visando o enquadramento pelo qual se regerá a Indicação Procedência “Canastra”, conforme disposto no Estatuto Social da APROCAN (Associação dos Produtores de Queijo Canastra), instituem o presente Regulamento, conforme segue:

CAPITULO I - DA 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 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.

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;

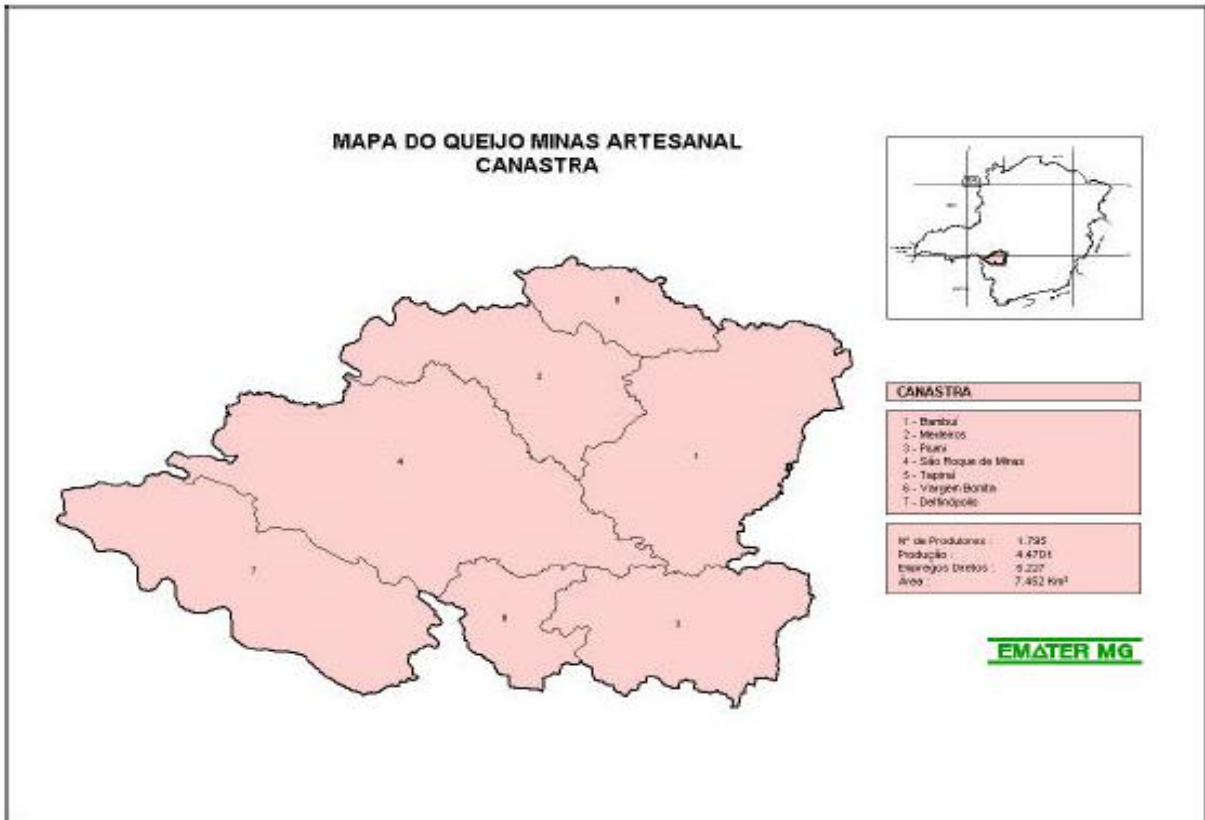
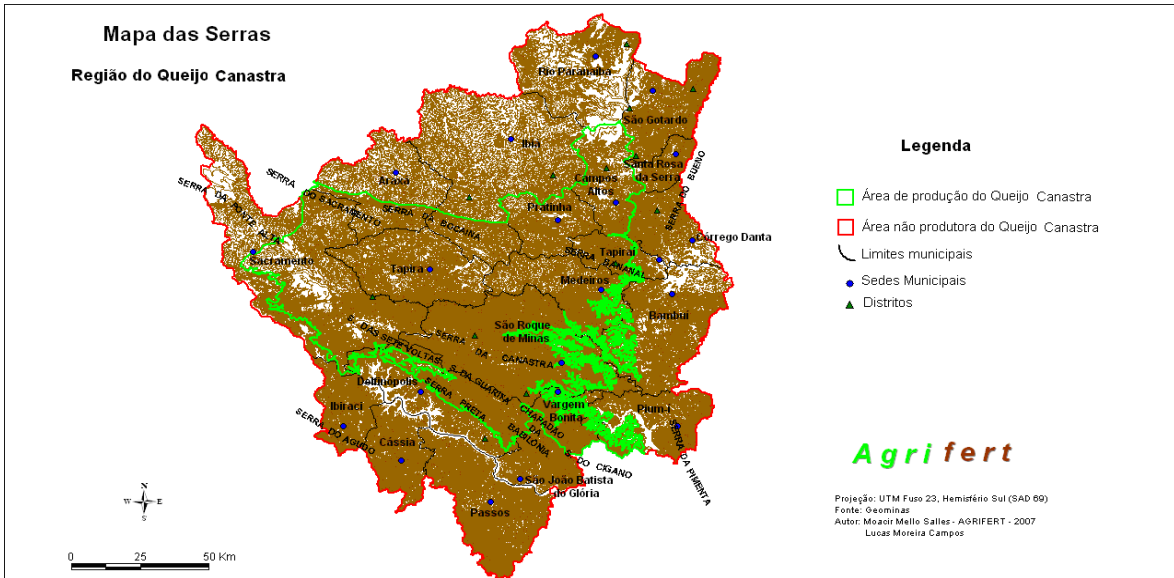
III. Limite à oeste: Constituindo o limite de fundo da cadeia de montanhas do entorno, o início da Serra da Ponte Alta, situada fora da zona de produção, impede a saída das correntes.

§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 Minas Artesanal da “Canastra” 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 clorada 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 deveria ser 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.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.

CAPITULO II - DA ELABORAÇÃO -

Art. 7 - Do produto:

a) O Produto “Queijo 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 de 22 (vinte e dois) dias.

Art. 8 - Das denominações do produto:

O Queijo Canastra pode ser fabricado em três tamanhos:

- a)** Queijo Canastra, produzidos em formas sem fundo de 17 cm de diâmetro e 7 cm de altura;
- b)** Queijo Canastra Merendeiro, produzidos em formas sem fundo de 10 cm de diâmetro e 6 cm de altura;
- c)** Queijo 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. 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;
- d)** 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 olhaduras mecânicas ou de fermentação (redondas e brilhantes) dispersas no queijo. O 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 Canastra deverá ser analisado anualmente e sua qualidade deverá atender aos critérios dispostos na legislação vigente.

Art. 11 - O processo de fabricação do queijo da Canastra, representado pelas etapas abaixo, obedecera:

Obtenção da matéria prima: O leite é obtido através de ordenha manual ou mecânica, em locais apropriados, cobertos ou não.

↓

Filtragem: O processo de filtragem é feito através de filtro ou tecido sintético lavado e desinfetado.

↓

Adição do pingo.

↓

Adição do coalho: dissolvido em água, em dosagem recomendada pelo fabricante.

↓

Coagulação

↓

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

↓

Mexedura da massa: É feita respeitando pequenos intervalos, para facilitar do dessoramento.

↓

Separação do soro

↓

Enformagem: A massa é colocada em formas revestidas ou não com tecido sintético.

↓

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

↓

Adição do sal: A massa enformada recebe o sal grosso ou triturado numa das superfícies. Depois de um período que varia entre 6 a 12 horas, vira-se o queijo e repete-se o processo.

↓

Maturação: Após 24 horas o queijo é retirado da forma, colocado em prateleiras de madeira, lavado enxuto de acordo com o estado de maturação e saber fazer tradicional, pelo período mínimo de 22 (vinte e dois) dias.

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 saudáveis e em bom estado de nutrição; que não estejam no período final de gestação/fase colostrada; 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 500g 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.

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.
- d)** o período de maturação deverá ser de no mínimo 22 (vinte e dois) dias.

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. 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.

CAPITULO III - DA ROTULAGEM -

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

- a)** Terá direito ao uso da designação Indicação de Procedência, ou sua abreviatura IP, em conjunto com o nome geográfico reconhecido, “Canastra”, seguida ou não da expressão “Queijo Minas Artesanal” 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 Estatuto e no presente Regulamento de uso.

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

Indicação de Procedência

CANASTRA
Queijo Minas artesanal

APROCAN

CAPITULO IV - 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.

CAPITULO V - DA COMERCIALIZAÇÃO -

Art. 17 - Das normas de comercialização:

a) Somente poderá ser comercializado queijo com o nome geográfico reconhecido “Canastra”, em conjunto com a designação Indicação de Procedência, ou sua abreviatura IP, seguida ou não da expressão “Queijo Minas Artesanal” 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 Estatuto e no presente Regulamento de uso.

CAPITULO VI - NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DE CONTROLE -

Art. 18 - Dos 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. 19 - Dos controles:

- a) Controles oficiais: De acordo como estabelecido na legislação vigente.
- b) Autocontroles: Realizados pelos produtores através da APROCAN, conforme descrito nas normas Regulamento:

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

- a) 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;
- b) 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 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 -

Art. 20 - O CONSELHO REGULADOR será constituído por 6 (seis) membros eleitos pela Assembléia Geral, para um mandato de 3 (três anos).

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

§2 – As reuniões do Conselho Regulador ocorrerão trimestralmente e ou quando se fizerem necessárias, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento) mais um de seus membros efetivos, mediante convocação prévia do Diretor Presidente.

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

II – Em caso de empate nas decisões, o voto do Diretor Presidente será privilegiado.

§3 – 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 Regulador, mas sem direito a voto:

- a) representante indicado pelo MAPA;
- b) representante indicado pelo IMA;
- c) representante indicado pelo INPI;
- d) representante do poder publico, federal, estadual e ou municipal;
- e) representante de entidade de defesa dos consumidores;
- f) representante de entidade ligado ao setor atacadista ou distribuição ao consumidor;
- g) representante de outras instituições.

§4 - Poderão assistir às reuniões do Conselho Regulador, sem direito a voto:

- a) todos os associados da APROCAN;
- b) representantes da pesquisa ou assistência técnica;
- c) representantes do serviço de inspeção e defesa sanitária animal;
- d) outros participantes convidados pelo Conselho e ou Diretoria.

Art. 21 - Das atribuições do Conselho Regulador:

- a) Elaborar os processos necessários junto ao INPI, Secretaria e Ministério da Agricultura para a Indicação Geográfica (Indicação de Procedência e ou Denominação de Origem) da Canastra e para as suas sub-regiões para o Queijo Minas Artesanal;
- b) Elaborar e Propor o Regulamento de Uso, para a produção e comercialização do queijo Canastra, 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)* maturação, *vi)* A rotulagem e embalagem; *vii)* a comercialização.
- c) Propor medidas para regular a produção do Queijo da Canastra de forma harmônica com a demanda do mercado;
- d) 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;
- e) Zelar pelo prestígio da Indicação geográfica (Indicação de Procedência e ou Denominação de Origem) Canastra para o Queijo Minas Artesanal, no mercado nacional e internacional e orientar a Diretoria a adotar as medidas cabíveis visando evitar seu uso indevido;

- f) Emitir os certificados e selos de controle dos produtos amparados pela Indicação Geográfica (Indicação de Procedência e ou Denominação de Origem) Canastra para o Queijo Minas Artesanal;
- g) Elaborar relatório anual de atividades;
- h) Elaborar campanhas de defesa dos produtos e campanhas 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, cooperativa de comercialização, entrepostos de Maturação (cooperativas e privadas), entrepostos de venda, revendedores e consumidores;
- j) Implantar as medidas de autocontrole, visando ao cumprimento do Regulamento de Uso e procurar meios para viabilizar sua aplicação;
- k) Propor estratégia e formas de financiamento para acompanhamento e controle do cumprimento do Regulamento de Uso pelos diversos atores da cadeia;
- l) Propor estratégia e formas de financiamento para a realização da coleta de amostras e execução das análises laboratoriais para o autocontrole da qualidade dos queijos;
- m) Controlar o uso corrente da designação geográfica “CANASTRA” das normas de rotulagem e comercialização estabelecidas, conforme definido no regulamento;
- n) Realizar anualmente avaliação gustativa de amostras do produto de cada associado, para verificar se o mesmo atende às características descritas para o Queijo 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;
- o) Elaborar, aprovar e implantar normas internas do próprio Conselho Regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas neste Regulamento;
- p) Instituir comissão permanente ou comissão temporária para tratar de temas específicos;
- q) Propor melhorias ao Regulamento de uso para apreciação da Assembléia Geral.

Art. 22 - Caberá ao Conselho Regulador conferir o registro aos produtores para emissão dos Certificados e Selos, desde que os mesmos estejam em conformidades com o presente Estatuto e o Regulamento de uso, mediante visita prévia e laudo técnico da unidade de produção, emitido por técnico credenciado pela associação e controle através de visitas periódicas.

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

§2 – O Conselho Regulador manterá a lista atualizada dos produtores.

Art. 23 - Dos Controles de Produção:

- a) O Conselho Regulador deverá propor formas para que sejam realizadas as análises periódicas dos produtos finais para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normalizados pelo por este Estatuto e pelo Regulamento de uso, assim, emitir o certificado e selos 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 Regulamento de uso;
- c) Os associados, além do cumprimento das normas internas da associação 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.
- d) Caberá ao Conselho Regulador a aplicação das sanções, no caso de não cumprimento deste Regulamento.

Art. 24 - Das avaliações do Conselho Regulador: Serão realizadas anualmente as seguintes avaliações da qualidade e das quantidades comercializadas do produto:

- a) Da conformidade dos produtos através de suas características externas, da massa, organolépticas e físico-químicas;
- b) Dos resultados das análises de laboratório, para verificação das suas conformidades às legislações vigentes, comunicando aos órgãos competentes os casos de não comprimento;
- c) 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;
- d) Dos pareceres técnicos das visitas, visando o credenciamento e monitoramento do cumprimento do Regulamento de Uso, ao nível das unidades de Produção.

CAPITULO VIII

- NORMAS PARA PROCEDIMENTOS DOS AUTOCONTROLES -

Art. 25 - 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.

Parágrafo 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. 26 - 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 associados, podendo a associação, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para os produtores.

Art. 27 - 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:

- a) Controle do volume produzido;
- b) Controle do volume comercializado;
- c) 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.

CAPITULO IX - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES -

Art. 28 - Direitos e Obrigações dos produtores inscritos:

I - São Direitos:

a) Fazer uso da Indicação de Procedência “CANASTRA”, nos produtos protegidos pela mesma;

II - São Obrigações:

a) Zelar pela imagem da Indicação de Procedência “CANASTRA”;

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

c) Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos no Estatuto, neste Regulamento e nas normas internas do Conselho Regulador para monitoramento e controle.

CAPÍTULO X - DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS -

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

Art. 31 - São consideradas infrações:

a) o não cumprimento das normas de produção, rotulagem, embalagem, transporte e comercialização;

b) comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos pela legislação vigente.

Art. 32 - Penalidades e infrações:

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. 33 - Dos Princípios da Indicação de Procedência “CANASTRA”:

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

b) Este regulamento pode ser modificado a qualquer momento desde que as propostas sejam submetidas e aprovadas pela assembléia geral.

Art. 34 - O Conselho Regulador poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

- a) Questões não previstas neste Regulamento, que deverão ser ratificadas pela Assembléia Geral;
- b) Viabilidade da implementação e gestão da Indicação de Procedência “CANASTRA”.

Art. 35 - O presente Regulamento de uso entrará em vigor após a sua aprovação em Assembléia geral convocada para este fim.