

REGULAMENTO DE USO DA IP "REGIÃO DE SALINAS"

CAPITULO I

- Do Objeto -

Art. 1. O presente regulamento estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação de procedência "Região de Salinas".

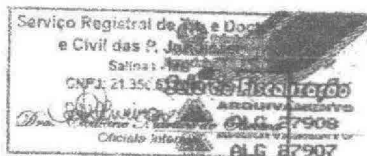
Art. 2. A indicação de procedência "Região de Salinas" é direito exclusivo dos produtores estabelecidos dentro da área geográfica delimitada e que satisfaçam o disposto no presente regulamento e nas demais legislações aplicáveis.

Art. 3. A indicação de procedência "Região de Salinas" é exclusiva para identificar como produto a "cachaça" produzida, elaborada, envelhecida e engarrafada, obrigatoriamente, dentro da área geográfica delimitada.

CAPITULO II

- Do produto -

Art. 4. A "cachaça" produzida na "Região de Salinas" apresenta, conforme a legislação em vigor, graduação alcoólica de 38% vol. (trinta e oito por cento em volume) a 54% vol. (cinquenta e quatro por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose.



CAPITULO III

- Da produção -

Seção I

- Delimitação da área -

Dairton Neres dos Anjos
ADVOGADO
OAB/MG 95.082

Art. 5. A área geográfica delimitada para produção possui uma área total de 2541,99 km², abrangendo a totalidade dos municípios de Salinas e Novorizonte e parte dos municípios de Taiobeiras, Rubelita, Santa Cruz de Salinas e Fruta de Leite, todos situados ao norte do Estado de Minas Gerais, conforme representação cartográfica constante do anexo I ao presente regulamento. Considerando as coordenadas extremas, a região localiza-se entre os paralelos 16°18'01,2" e 15°50'59,4" ao Sul da linha do Equador, e entre os meridianos 42°37'00,2" e 41°45'13,6" Oeste de Greenwich.

I - a área delimitada apresenta os seguintes tipos de solos: cambissolo eutrófico, latossolo vermelho amarelo distrófico, latossolo vermelho escuro distrófico, latossolo vermelho escuro eutrófico, solo lítico distrófico e solo podzólico distrófico.

II - a área delimitada apresenta tipo de clima predominante semi-árido ou AW, caracterizado pela existência de uma estação seca, bem acentuada no inverno, tendo pelo menos um mês com uma altura de chuvas inferior a 60 mm, e em que a

[Handwritten signatures and initials]

temperatura média do mês mais frio é superior a 18°C. O índice pluviométrico de médias anuais é de 1000 mm diminuindo gradativamente para o interior. A maior incidência de chuvas ocorre no período de março a abril. A temperatura anual, esta apresenta média de 33,0°C no verão e 18,0°C no inverno. A umidade relativa do ar é de 63% em média.

III - a área delimitada apresenta domínio da caatinga, transitando para o cerrado e floresta atlântica.

Seção II - Cultivares -

Art. 6. Os cultivares de cana de açúcar mais utilizados na produção são: java, SP 79-1011, RB 72454, SP 80-1842, RB 867515, RB 765418, RB 855536.

Parágrafo único. Todas as cultivares de cana de açúcar poderão ser usados na produção, mesmo os não elencados no caput deste artigo.

Art. 7. A produtividade de cultivar por hectare deverá buscar um equilíbrio produtivo, no sentido de valorizar a qualidade da cana e dos produtos, sendo, preferencialmente, de 12 a 16 colmos por metro linear.

Art. 8. Somente poderá ser utilizado cultivares produzidos dentro da área delimitada para o uso da IP "Região de Salinas"

Parágrafo único. O Conselho Regulador poderá autorizar, em caráter excepcional, o uso de cultivares produzidos fora da área delimitada.

Art. 9. O sistema de cultivo de cana corresponde ao sistema tradicional, de acordo com as técnicas de plantio, tendo em vista a obtenção de produtos de qualidade.

I - serão adotadas práticas mitigadoras dos impactos ambientais, em especial a reutilização dos subprodutos;

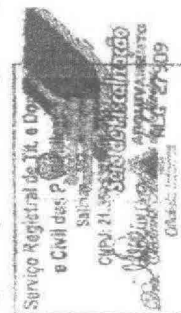
II - o Conselho Regulador poderá recomendar sistemas de produção que visem ao aprimoramento qualitativo da cana e dos produtos elaborados.

Seção III - Elaboração -

Art. 10. Os produtos designados pela IP "Região de Salinas" deverão obedecer aos padrões de identidade e qualidade físico-química dos produtos, atendendo a legislação brasileira da fabricação e produção de "cachaça".

Art. 11. Toda a elaboração, envelhecimento e engarrafamento do produto designado pela IP "Região de Salinas" deverá ser realizada no interior da área delimitada.

Art. 12. O uso da cana de açúcar deve ser preferencialmente de 24 horas do corte, sendo o máximo de 48 horas do corte, vedado a queima do canaviais previamente ao corte.



Dairton Neres dos Anjos
ADVOGADO
OAB/MG 95.062

[Handwritten signatures and initials, including 'Santana', 'Dairton', and others, are present below the text.]

- I - o corte deverá ser manual, em bisel ou transversal, rente ao solo, retirando a ponta e as palhas, evitando levar terras e outras substâncias, sendo vedado o uso de maquinário pesado e semi-pesado.
II - é vedado o uso de produtos na aceleração da maturação da cana.

Art. 13. A moagem se dará em moendas com acionamento elétrico ou outro tipo de motor, sendo vedado o uso de tração animal.

Art. 14. O tratamento do caldo e o preparo do mosto deverão obedecer:

- I - o uso de decantadores ou outros métodos de filtração, para garantir a isenção de partículas grosseiras, tais como areias, argilas de alta granulometria e bagacinhos;
II - o uso de concentração de açúcar natural da cana, medida em grau Brix, que proporcionem taxas favoráveis de produção de álcool etílico e subprodutos desejáveis, durante a fermentação, na elaboração do mosto;
III - o uso de sistema de purificação de água, para garantir água de diluição do mosto isenta de dor, matéria orgânica, cor, odor ou outra substância;
IV - o mosto poderá ser aquecido previamente a fermentação, até o valor máximo de 45 °C;
V - o uso preferencial de peneiras em aço inox AISI-304, bombas em aço inox AISI-304, ou poliuretano rígido, tubulações em aço inox AISI-304 ou PVC rígido, decantadores em aço inox AISI-304, ou equipamentos similares a estes.

Art. 15. A fermentação deverá obedecer:

- I - o uso de linhagem de leveduras naturais ou selecionadas geneticamente;
II - a concentração de açúcares, na preparação do caldo, preferencialmente, entre 15 a 17° Brix, a 20°C a 32°C;
III - a temperatura da fermentação entre 28 a 32 °C;
IV - adição de aditivos nutricionais, tais como o fubá de milho e ou farelo de arroz, com tempo de preparação variável em torno de 10 dias;
V - o uso de dorna de espera, após a fermentação, para a colocação do mosto, liberando as dornas de fermentação; sendo recomendável que as dornas de espera sejam tampadas;
VI - lavagem diária dos equipamentos com água e ou soluções detergentes e ou desinfetantes;
VII - o uso preferencial de tanques de mosto em aço inox AISI-304, dornas de fermentação em aço inox AISI-304, dornas de espera em aço inox AISI-304, bombas em aço inox AISI-304 ou poliuretano rígido, tubulações em aço inox AISI-304 ou PVC rígido, ou equipamentos similares a estes.

Art. 16. A destilação deve ser efetuada de forma que o produto obtido preserve o aroma e o sabor dos principais componentes contidos na matéria prima e daqueles usados na fermentação.

- I - o destilado deverá ser fracionado em três frações: cabeça, coração e cauda;
II - a cachaça deverá ser exclusivamente constituída da fração coração;
III - é permitido o re-desblamento, uma única vez, das demais frações na produção, aproveitando-se desta, exclusivamente, o coração;
IV - o uso exclusivo de alambique e condensador em cobre;



Dr. Roberto dos Anjos
ADVOGADO
OAB/RJ 95.062

Problema

Problema

V - o uso preferencial de pré-aquecedores em cobre ou aço inox AISI-304, tanques coletores de cachaça em cobre ou aço inox AISI-304; bombas em aço inox AISI-304, ou poliuretano rígido, tubulações em aço inox AISI-304 ou PVC rígido, ou equipamentos similares a estes;

VI - o uso de tanque de vinhoto de lona grossa impermeável ou concreto.

Parágrafo único. É vedada a adição de qualquer substância ou ingrediente durante e após a fermentação ou introduzida no equipamento de destilação que altere as características sensoriais naturais do produto.

Art. 17. O armazenamento e envelhecimento deverão obedecer:

I - as denominações, conforme a legislação em vigor:

a) cachaça - armazenada em tonéis de aço inox ou madeira, desde que não alterem suas características sensoriais.

b) cachaça envelhecida - armazenada em tonéis de madeira com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano, podendo ser adicionada em até 50 % de seu volume com cachaça não envelhecida.

c) cachaça premium - cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano.

d) cachaça extra premium - cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 3 (três) anos.

II - o uso de tanques em aço inox AISI-304 e ou tonéis de madeira, bomba em aço inox AISI-304, ou poliuretano rígido, tubulações em aço inox AISI-304 ou PVC rígido, ou equipamentos similares a estes;

III - poderão ser usados no envelhecimento qualquer tipo de madeira, sendo vedado o uso de madeira que possa prejudicar as características da cachaça, ensejar em risco de contaminação da bebida por compostos tóxicos ou que repasse ao produto alguma substância imprópria para o consumo;

IV - deverá ser identificado no rótulo ou contra rótulo o tipo de madeira em que o produto foi armazenado ou envelhecido.

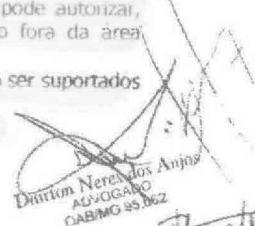
Art. 18. Por motivo de força maior, restringido causa econômica, da qual resulte a indisponibilidade temporária para uma das fases de elaboração, armazenamento ou engarrafamento no interior da área delimitada, por um ou mais produtores, o Conselho Regulador, em caráter excepcional, em regime especial, pode autorizar, transitoriamente, a elaboração, armazenamento ou engarrafamento fora da área delimitada.

I - os encargos suplementares causados pelo regime especial deverão ser suportados pelos interessados;

II - os produtos em regime especial estão sujeitos a fase de controle.

Seção IV - Do controle -

Art. 19. Os produtores para concorrerem ao uso da IP "Região de Salinas", deverão encaminhar ao Conselho Regulador, para o ano de concessão, o seu produto ou produtos, identificados por marca, até o início do mês de fevereiro.



Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.

Art. 20. Os produtos encaminhados ao Conselho Regulador serão submetidos a laudo analítico que comprove a conformidade dos mesmos em relação aos padrões de identidade e qualidade definidos pela legislação brasileira, bem como aqueles estabelecidos no presente regulamento.

Art. 21. Os produtos da IP "Região de Salinas" somente receberão certificado e selo de identificação e controle após terem atendido ao disposto neste regulamento, bem como terem sido aprovados pela avaliação sensorial a ser realizada pelo Conselho Regulador ou autoridade por esta indicada, através de ficha desenvolvida para tal finalidade.

Art. 22. O Certificado será fornecido pelo Conselho Regulador que identificará o produto ou produtos, a marca e o produtor com direito ao uso da designação da IP "Região de Salinas".

Art. 23. O selo de controle será fornecido pelo Conselho Regulador mediante pagamento de um valor a ser definido pelo regulamento interno, observando o princípio da proporção da prestação de serviço.

Art. 24. Os selos de controle serão numerados sequencialmente, para permitir um adequado controle de uso, referindo-se a uma única marca de produto, não podendo ser usado em outras marcas.

Art. 25. A quantidade de selos deverá obedecer a produção correspondente de cada associado inscrito na IP "Região de Salinas".

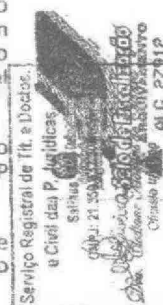
Art. 26. A marca do produtor que concorre na designação e apresentação da "cachaca" com a IP "Região de Salinas" não pode ser usada na designação, apresentação, rotulagem, publicidade ou por qualquer outra forma, em "cachaca", ou outro tipo de bebida, produzida, elaborada, envelhecida ou engarrafada fora da área delimitada.

Art. 27. O Conselho Regulador organizará vistorias e degustações anuais, semestrais ou bimestrais, agendadas ou não, sempre que entenda necessária, nos cultivos e instalações destinadas a elaboração, armazenamento e engarrafamento, para avaliação, manutenção e fiscalização dos procedimentos e padrões de identidade e qualidade da elaboração e do produto estabelecidos no presente regulamento.

I - o Conselho Regulador poderá requerer amostras dos cultivares e do produto, em quantidade suficiente, de modo a verificar o padrão de identidade e qualidade do cultivo ou produto;

II - a amostra será condicionada e identificada com o lote do produto e do estabelecimento do produtor, para depósito e conservação, e posterior análise;

III - o Conselho Regulador será responsável pela amostra do produto, bem como as condições técnicas a serem observadas pela retirada, acondicionamento, embalagem, conservação e análise.



Artur Nery dos Anjos
ADVOGADO
OAB/RJ 95.062

Handwritten signatures and initials, including "Santos", "Ribeiro", "Thy", and "Ramos".

Art. 28. Todo o cultivo, fases de elaboração, e as instalações do estabelecimento devem obedecer a condições e normas de conduta de higiene, trabalho, segurança, meio ambiente e demais, permitindo um controle fácil e eficiente.

Art. 29. Todos os produtores que se dediquem a produção ou comercialização de "cachaças" designadas pela IP "Região de Salinas" são obrigados a dispor do estabelecimento para controle do Conselho Regulador, e nos quais devem manter os registros atualizados nos termos definido em norma interna deste.

Art. 30. O Conselho Regulador poderá ter acesso a toda documentação que permita a verificação da obediência das normas prevista nesse regulamento bem como das demais legislações em vigor.

Art. 31. Quando o Conselho Regulador suspeitar que o produto não corresponda as especificações do padrão de identidade e qualidade, contidas no respectivo regulamento, o produto será apreendido e lacrado e o seu detentor será nomeado fiel depositário nos termos da legislação vigente.

Parágrafo único. No caso previsto nesse artigo, o produto será amostrado para verificação e somente liberado após o resultado da análise.

Seção V - Da rotulagem -

Art. 32. Os produtos aprovados pelo Conselho Regulador poderão ser identificados no rótulo principal e no corpo da garrafa.

I - no rótulo principal: o uso da expressão "Indicação de Procedência" e ou o nome geográfico "Região de Salinas";

II - no corpo da garrafa o selo de controle com o logotipo, conforme se segue:

Art. 33. Os produtos não aprovados pela IP "Região de Salinas" não poderão utilizar a identificação especificada no artigo anterior. Quando procedente da área delimitada, poderá apenas conter o endereço no rótulo, conforme norma fixada pela legislação brasileira, sem ressaltar o apelo geográfico.

Art. 34. Deverão ser obedecidas as demais normas de rotulagem pela legislação em vigor.

Seção VI - Da comercialização -

Art. 35. A "cachaça" reconhecida e identificada com a IP "Região de Salinas", só poderá ser posta em circulação, ou introduzida no comércio, após aprovada pelo Conselho Regulador; bem como os respectivos recipientes, a saída das instalações, figure o selo de controle e estejam cumpridas as exigências restantes estabelecidas nesse regulamento e nas demais legislações, sendo vedada a comercialização a granel.

Durilton Neres dos Anjos
ADVOGADO
OAB/MG 95.062



Assinaturas e rubricas:

- Assinatura 1
- Assinatura 2
- Assinatura 3
- Assinatura 4
- Assinatura 5
- Assinatura 6
- Assinatura 7
- Assinatura 8
- Assinatura 9
- Assinatura 10
- Assinatura 11
- Assinatura 12
- Assinatura 13
- Assinatura 14
- Assinatura 15
- Assinatura 16
- Assinatura 17
- Assinatura 18
- Assinatura 19
- Assinatura 20
- Assinatura 21
- Assinatura 22
- Assinatura 23
- Assinatura 24
- Assinatura 25
- Assinatura 26
- Assinatura 27
- Assinatura 28
- Assinatura 29
- Assinatura 30
- Assinatura 31
- Assinatura 32
- Assinatura 33
- Assinatura 34
- Assinatura 35
- Assinatura 36
- Assinatura 37
- Assinatura 38
- Assinatura 39
- Assinatura 40
- Assinatura 41
- Assinatura 42
- Assinatura 43
- Assinatura 44
- Assinatura 45
- Assinatura 46
- Assinatura 47
- Assinatura 48
- Assinatura 49
- Assinatura 50
- Assinatura 51
- Assinatura 52
- Assinatura 53
- Assinatura 54
- Assinatura 55
- Assinatura 56
- Assinatura 57
- Assinatura 58
- Assinatura 59
- Assinatura 60
- Assinatura 61
- Assinatura 62
- Assinatura 63
- Assinatura 64
- Assinatura 65
- Assinatura 66
- Assinatura 67
- Assinatura 68
- Assinatura 69
- Assinatura 70
- Assinatura 71
- Assinatura 72
- Assinatura 73
- Assinatura 74
- Assinatura 75
- Assinatura 76
- Assinatura 77
- Assinatura 78
- Assinatura 79
- Assinatura 80
- Assinatura 81
- Assinatura 82
- Assinatura 83
- Assinatura 84
- Assinatura 85
- Assinatura 86
- Assinatura 87
- Assinatura 88
- Assinatura 89
- Assinatura 90
- Assinatura 91
- Assinatura 92
- Assinatura 93
- Assinatura 94
- Assinatura 95
- Assinatura 96
- Assinatura 97
- Assinatura 98
- Assinatura 99
- Assinatura 100

§ 2. O produtor que adquirir o produto a granel poderá concorrer ao uso da IP e dispor da sua marca.

- Do nome geográfico "Região de Salinas" -

- Do direito ao uso -

Dairton Neves dos Anjos
ADVOGADO
OAB/MS 95.062

- Da proteção -

Serviço Registral de T. e Doc. e Civil das P. J. do C. S. de São Paulo

Parágrafo único. A menção ou referência à IP "Região de Salinas" não pode ser abusiva ou em contribuição para a diluição ou enfraquecimento da sua força distintiva, ou signifique um aproveitamento desta.

reprodução, imitação ou evocação da IP "Região de Salinas".

Art. 41. As proibições estabelecidas nos artigos antecedentes aplicam-se igualmente a outros produtos ou serviços quando a utilização procure, sem justo motivo, tirar partido indevido do carácter distintivo ou do prestígio da IP "Região de Salinas", ou possa prejudicá-la, nomeadamente, pela respectiva diluição ou pelo enfraquecimento da sua força distintiva.

Art. 42. É vedada a reprodução da IP "Região de Salinas" em obras ou em publicidade, quando daí se possa depreender que a mesma constitui designação genérica.

CAPÍTULO V - Dos direitos e deveres -

Art. 43. São direitos dos associados:

- I - o direito do uso do nome geográfico da IP "Região de Salinas";
- II - o direito do uso a menção "indicação de procedência";
- III - observar e zelar pelo cumprimento das normas do presente Regulamento de uso;
- IV - observar e fiscalizar as medidas adotadas pelo Conselho Regulador;
- V - propor ao Conselho Regulador as medidas de melhoramento do Regulamento de uso;
- VI - impedir terceiros do uso indevido da IP "Região de Salinas", independente da defesa conferida pelo Conselho Regulador e ou pela APACS.

Art. 44. São deveres dos associados:

- I - zelar pela imagem da IP "Região de Salinas";
- II - observar e adotar as medidas necessárias para o cumprimento das normas desse Regulamento de uso;
- III - prestar as informações cadastrais;
- IV - adotar as medidas necessárias ao controle da produção por parte do Conselho Regulador e das demais legislações em vigor;
- V - manter o cultivo e o estabelecimento em obediência as normas de segurança, meio ambiente, sanitárias e outras, permitindo um controle fácil e eficiente;
- VI - permitir o livre acesso as propriedades de cultivo e estabelecimentos de elaboração e produção para o cumprimento e fiscalização das normas desse Regulamento de uso.

CAPÍTULO VI - Do Conselho Regulador -

Art. 45. O Conselho Regulador da IP "Região de Salinas" será estruturado nos moldes do Estatuto da Associação dos Produtores Artesanais da Cachaça de Salinas - APACS.

Art. 46. Compete ao Conselho Regulador a promoção, instituição, gestão e proteção da indicação de procedência "Região de Salinas", sendo para tanto, sem carácter exaustivo, as seguintes atribuições:

[Handwritten signatures and initials]

- I - instituir, observar e promover o presente Regulamento de uso da IP "Região de Salinas";
- II - orientar e controlar a produção, elaboração e a qualidade dos produtos amparados pela IP "Região de Salinas", nos termos definidos no Regulamento de uso;
- III - tornar efetivo e zelar pelo cumprimento das normas do Regulamento de uso;
- IV - propor alterações e melhorias ao Regulamento de uso;
- V - elaborar e manter atualizados os registros cadastrais definidos no regulamento, bem como adotar as medidas necessárias para o controle da produção, em regulamento interno;
- VI - adotar medidas para preservar e estimular a qualidade dos produtos da IP "Região de Salinas";
- VII - promover, divulgar e estimular a participação dos produtores e demais colaboradores na designação IP "Região de Salinas";
- VIII - emitir os certificados de origem e o selo de controle dos produtos amparados pela indicação geográfica;
- IX - adotar medidas para o uso do nome geográfico reconhecido da IP "Região de Salinas";
- X - propor medidas para regular a produção da IP "Região de Salinas" de forma harmônica com a demanda do mercado;
- XI - propor a Assembleia geral celebrar contratos com entidades de direito público ou privado, para a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da IP "Região de Salinas";
- XII - zelar pelo prestígio e proteção da IP "Região de Salinas" no mercado nacional e internacional, adotando as medidas cabíveis visando evitar o uso indevido do nome geográfico reconhecido;
- XIII - elaborar relatório anual de gestão e atividades;
- XIV - propor a assembleia geral a contratação de pessoas para as atividades juntas ao Conselho;
- XV - implementar e operacionalizar o funcionamento de uma Comissão de Degustação dos produtos da IP "Região de Salinas";
- XVI - instituir comissão permanente ou temporária para tratar de temas específicos relativos a IP "Região de Salinas";
- XVII - elaborar, aprovar e implementar normas internas do próprio conselho regulador para operacionalização de atribuições estabelecidas no Regulamento;
- XVIII - implementar as medidas de autocontrole visado ao cumprimento do Regulamento de uso da IG "Região de Salinas";
- IXX - emitir parecer e adotar medidas, de caráter excepcional e transitório, a questões não previstas no Regulamento de uso;
- XX - solicitar a manifestação de representante de órgão ou de entidade governamental, ou de setor organizado da sociedade civil, bem como especialista no assunto, sem representação no colegiado da APACS, acerca de assunto relacionado com os seus objetivos ou de casos não previstos nesse regulamento.



Doutor Neres dos Anjos
ADVOGADO
OAB/RJ 99.062

Art. 47. O Conselho Regulador orientará e efetuará o controle do cultivo, da elaboração, da produção e dos produtos através de registros cadastrais, vistorias e degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos designados pela IP "Região de Salinas".

[Handwritten signatures and stamps at the bottom of the page, including the name 'Salinas' and various initials.]

Art. 48. O Conselho Regulador manterá atualizados os registros cadastrais relativos ao:

- I - cadastro atualizado da área e dos cultivares da IP "Região de Salinas";
 - II - cadastro atualizado dos produtores e estabelecimentos de elaboração, envelhecimento e engarrafamento da IP "Região de Salinas".
- Parágrafo único. Somente produtores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de cultivo e estabelecimento, poderão concorrer à IP "Região de Salinas".

Art. 49. Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de norma interna do Conselho Regulador.

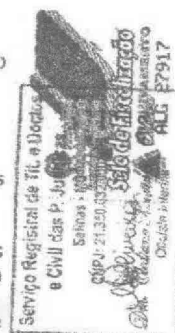
Art. 50. A produção será objeto de controle pelo Conselho Regulador, através de:

- I - obtenção de declaração de colheita da cana;
- II - obtenção de declaração de produtos elaborados;
- III - visitação e ou inspeção;
- IV - análise físico-química;
- V - concessão de certificados;
- VI - concessão de selos;
- VII - fiscalização.

[Assinatura]
Dairton Neres dos Anjos
ADVOGADO
OABMG 95.062

Art. 51. O Conselho Regulador, através de comissões específicas, deverá:

- I - fiscalizar os produtores a veracidade das declarações fornecidas;
- II - fiscalizar se os produtores seguem as normas de cultivo e elaboração estabelecidas por este regulamento;
- III - recolher amostras destinadas a análise físico-química;
- IV - aprovar os produtos com direito ao uso da IP "Região de Salinas";
- V - conceder os certificados e selos aos produtores;
- VI - fiscalizar o uso dos selos da designação IP "Região de Salinas" nos produtos aprovados.



Art. 52. O Conselho Regulador estabelecerá outros controles relativos às operações executadas nos estabelecimentos, no sentido de assegurar a origem dos produtos da IP "Região de Salinas".

- I - tais controles incluem as operações de cultivo, elaboração, armazenamento e engarrafamento dos produtos obtidos, de forma a assegurar a rastreabilidade dos produtos designados pela IP "Região de Salinas";
- II - tais controles são extensivos, quando possível, às operações a granel de produtos designados pela IP "Região de Salinas".

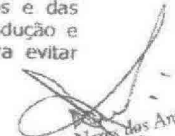
Art. 53. Os instrumentos e a operacionalização dos controles de produção serão definidos através de norma interna do Conselho Regulador.

Art. 54. O Conselho Regulador poderá delegar, no todo ou em parte, o controle da produção e da análise do produto, a uma ou demais entidades.

Parágrafo único. Ao Conselho Regulador caberá a fiscalização e a responsabilidade pela(s) entidade(s) contratada(s).

[Assinaturas manuais]

Art. 55. O Conselho Regulador poderá contar com o apoio dos órgãos e das entidades públicas, federais, estaduais ou municipais, no controle na produção e elaboração dos produtos designados com a IP "Região de Salinas", para evitar fraude, imitação, alteração ou adulteração.


Dairton Neres dos Anjos
ADVOGADO
OAB/RJ 95.062

CAPITULO VII - Das infrações e penalidades -

Art. 56. O descumprimento das disposições deste regulamento implicará as seguintes penalidades:

- I - advertência por escrito;
- II - multa;
- III - suspensão temporária do direito de concorrer a IP "Região de Salinas";
- IV - cassação do registro do associado e do direito de uso da IP "Região de Salinas".

Art. 57. A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes desse Regulamento de uso; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o cultivo ao produto engarrafado.

Art. 58. A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes desse Regulamento de uso; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção, desde o cultivo ao produto engarrafado.
Parágrafo único. A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador.

Art. 59. A pena de suspensão temporária do direito de concorrer a designação da IP "Região de Salinas" dar-se a quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições desse regulamento.

- I - a pena de suspensão temporária será de um ano;
- II - havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

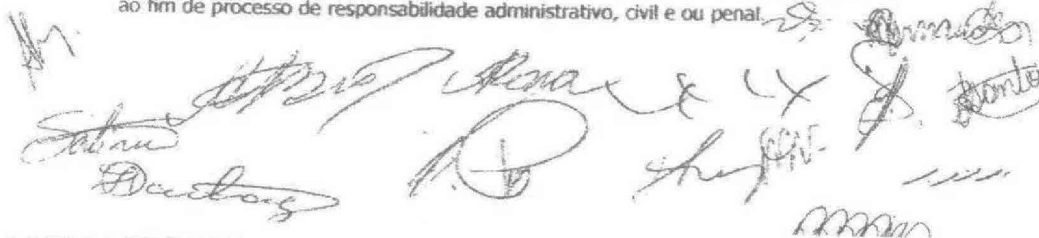
Art. 60. A pena de cassação e cancelamento do registro do associado e do direito de uso da designação IP "Região de Salinas" ocorrerá nos casos de situações de fraude, alteração ou adulteração do processo de elaboração, do produto, do certificado ou do selo.

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

II - quando cassado o direito de uso da designação o associado se obriga a retirar do mercado, num prazo de 30 dias, todo o produto e material com a designação IP "Região de Salinas". Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o associado pelas perdas e danos.

Parágrafo único. A reintegração do associado na APACS somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.





Art. 61. O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de norma interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

Art. 62. O uso da designação "Região de Salinas" fora das normas desse regulamento, e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPÍTULO VIII

- Das disposições finais -

Art. 63. Aplicam-se as normas desse Regulamento na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor.

Art. 64. O presente Regulamento deverá ser apreciado e aprovado em Assembléia Geral, devidamente registrado em ata.

Art. 65. O nome geográfico "Região de Salinas" para identificar "cachaça" originária na área delimitada será submetida a apreciação ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial - INPI.

Art. 66. O presente Regulamento de uso entrará em vigor após reconhecimento da Indicação de procedência "Região de Salinas" pelo INPI.

Salinas, 30 de outubro de 2009.

[Assinatura]

Secretário (a)

[Assinatura]
Dairton Neres dos Anjos
ADVOGADO
OAB-MG 95.062

I - Associados:

01	<i>[Assinatura]</i>	<i>[Assinatura]</i>
	NOME	Rubrica
02	<i>[Assinatura]</i>	<i>[Assinatura]</i>
	NOME	Rubrica
03	<i>[Assinatura]</i>	<i>[Assinatura]</i>
	NOME	Rubrica



04 - Quartier Ferreira Pena Rosa

NOME

Rubrica

05 - Alcides Xavier de Oliveira [Assinatura]

NOME

Rubrica

06 - [Assinatura]
NOME DAVID G. NERES

NOME

Rubrica

07 - Salvador de Deus [Assinatura]

NOME

Rubrica

08 - Luiz de Silva Pinheiro [Assinatura]

NOME

Rubrica

09 - Sérgio W. R. Filho [Assinatura]

NOME

Rubrica

10 - Luiz Mar. Pinheiro de F. Filho [Assinatura]

NOME

Rubrica

11 - Paulo Roberto de Silva [Assinatura]

NOME

Rubrica

12 - Roberto Luiz de F. Filho [Assinatura]

NOME

Rubrica

13 - Alto Salgado [Assinatura]

NOME

Rubrica

14 - [Assinatura] [Assinatura]

NOME

Rubrica

15 - [Assinatura] [Assinatura]

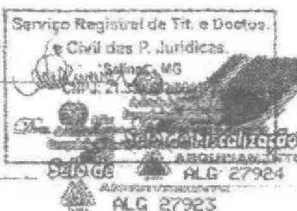
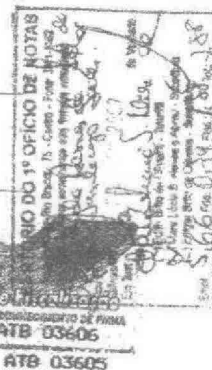
NOME

Rubrica

16 - Betânia Francisca de S. Silva [Assinatura]

NOME

Rubrica

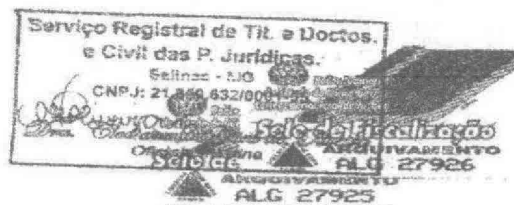
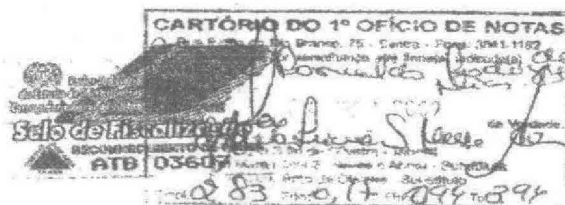


Dairton Neres dos Anjos
ADVOGADO
OAB/RJ 95.062

15

17 -	NOME <u>Amabromar do Brasil</u>	Rubrica <u>Amabromar do Brasil</u>
18 -	NOME _____	Rubrica _____
19 -	NOME _____	Rubrica _____
20 -	NOME _____	Rubrica _____

Dairton Neres dos Anjos
OAB/RS 95.062



APACS

Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas/MG

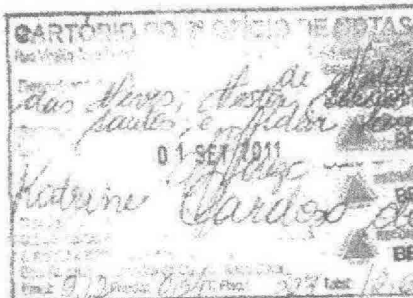
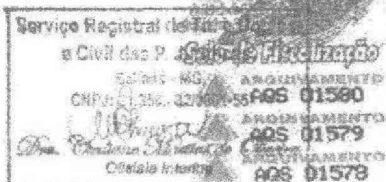
Ata da 118ª Reunião da APACS – Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas.

Aos dez dias do mês de agosto do ano de dois mil e onze, nesta cidade de Salinas, na sede da associação, situada à Avenida João Pena Sobrinho Nº.341 no Bairro Alvorada às quinze horas, foi realizada a centésima décima oitava reunião da APACS, onde estiveram presentes os representantes das marcas: Canarinha, Lua Cheia, Artista, Seleta, Salineira, Beija-Flor, Sabiá, Indiana, Salicana, Sabinosa, Meia Lua, Fabulosa, Sabor de Minas, Majestade, Fascinação, Terra de Ouro, Anísio Santiago, Ivo Miranda e Tornearia Xavier. A reunião tinha como objetivo retificar a definição do produto "cachaça", contida no art. 4 do Regulamento de Uso, tendo em vista o erro material em sua descrição, o qual deve ser consoante com as normas em vigor (Decreto nº. 6.871 de 4 de Junho de 2009, e IN nº. 13 do MAPA). Assim sendo, o artigo 4 do Regulamento de uso passa a ser redigido da seguinte forma: "Art. 4. A "cachaça" produzida na "Região de Salinas" apresenta, conforme a legislação em vigor, graduação alcoólica de 38 % vol. (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol. (quarenta e oito por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose." As demais normas contidas no Regulamento de Uso se mantêm inalteradas. Não havendo nada mais a ser debatido eu, Aldeir Xavier de Oliveira, lavro esta ata que, após ser lida e considerada será assinada por todos os presentes.

Presidente - Nivaldo Gonçalves das Neves:

Tesoureiro - Nestor Sérgio de Oliveira Santos:

Secretário Administrativo - Aldeir Xavier de Oliveira:



APACS

Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas/MG

Ata da 118ª Reunião da APACS – Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas.

Aos dez dias do mês de agosto do ano de dois mil e onze, nesta cidade de Salinas, na sede da associação, situada à Avenida João Pena Sobrinho Nº.341 no Bairro Alvorada às quinze horas, foi realizada a centésima décima oitava reunião da APACS, onde estiveram presentes os representantes das marcas: Canarinha, Lua Cheia, Artista, Seleta, Salineira, Beija-Flor, Sabiá, Indiana, Salicana, Sabinosa, Meia Lua, Fabulosa, Sabor de Minas, Majestade, Fascinação, Terra de Ouro, Anísio Santiago, Ivo Miranda e Tornearia Xavier. A reunião tinha como objetivo retificar a definição do produto "cachaça", contida no art. 4 do Regulamento de Uso, tendo em vista o erro material em sua descrição, o qual deve ser consoante com as normas em vigor (Decreto nº. 6.871 de 4 de Junho de 2009, e IN nº. 13 do MAPA). Assim sendo, o artigo 4 do Regulamento de uso passa a ser redigido da seguinte forma: "Art. 4. A "cachaça" produzida na "Região de Salinas" apresenta, conforme a legislação em vigor, graduação alcoólica de 38 % vol. (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol. (quarenta e oito por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose." As demais normas contidas no Regulamento de Uso se mantêm inalteradas. Não havendo nada mais a ser debatido eu, Aldeir Xavier de Oliveira, lavro esta ata que, após ser lida e considerada será assinada por todos os presentes.

Presidente - Nivaldo Gonçalves das Neves:

Tesoureiro - Nestor Sérgio de Oliveira Santos:

Secretário Administrativo - Aldeir Xavier de Oliveira:

