



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
BR 402022000008-1

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL reconhece a INDICAÇÃO GEOGRÁFICA para o produto/serviço abaixo identificado, concedendo o seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 nos seguintes termos:

Indicação Geográfica: Cerrado

Espécie: Indicação de Procedência

Natureza: Produto

Produto: Queijo de leite de vaca cru integral.

País: Brasil

Apresentação da Indicação Geográfica: Queijo do Cerrado

Delimitação da área geográfica:

Municípios de Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânia, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Vazante, Tiros e Varjão de Minas, no estado de Minas Gerais.

Data do Depósito: 26/08/2022

Data de Concessão: 01/08/2023

Requerente: Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado - Associação Queijo do Cerrado

Rio de Janeiro, 02 de agosto de 2023.

Thaís Castro
Chefe de Seção
Portaria Nº 199/2023

Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



APRO CER
Associação dos Produtores de Queijo
Minas Artesanal do Cerrado

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

SUMÁRIO

CAPÍTULO I - PRODUÇÃO

CAPÍTULO II - ELABORAÇÃO

CAPÍTULO III – ROTULAGEM, 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

Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O presente Caderno de Especificações Técnicas - CET, estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação de procedência do queijo do **CERRADO**.

CAPÍTULO I - PRODUÇÃO -

Art. 1. A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência do queijo do **CERRADO** corresponde à área delimitada dos municípios de: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Vazante, Tiros e Varjão de Minas.

§1. O clima caracterizado na área delimitada é classificado como tropical de altitude, típico do cerrado, com temperatura média anual em torno de 22°C, com a média mínima de 16,4°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 1.470 mm anuais;

§2. A altitude varia de 691 a 1.258 m, tendo um relevo com cerca de 30% de área plana, 45% de área ondulada e 25% de área montanhosa;

§3. A umidade do ar é típica de cerrado, com inverno seco e verão úmido, podendo ir de valores inferiores a 35% no inverno e superiores a 85% no verão.

§4. A região caracteriza-se por possuir uma variação acentuada de tipos de solos, dependendo dos limites geográficos analisados. Há predominância de latossolo vermelho amarelo, de textura média a argilosa, embora se registra também a evidência de latossolo roxo, originado de turfitos. Em áreas mais inclinadas predominam os cambissolos. Há solos aluviais de média a alta fertilidade nas baixadas, todos são utilizados com maior ou menor intensidade na exploração pecuária, o que pode interferir nas características físico-químicas do queijo produzido na região.

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

a. O queijo do CERRADO será elaborado a partir do leite cru, hígido, integral, recém ordenhado, retirado e beneficiado na propriedade de origem, apresentando todas as características físico-químicas, microbiológicas, sensoriais, cujo processamento será de até 90 (noventa) minutos após sua obtenção; umidade máxima de 45,9% (quarenta e cinco, e nove por cento).

b. O coalho industrializado deverá possuir obrigatoriamente registro sanitário no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal;

c. O cloreto de sódio (sal comum) deverá possuir registro no Ministério da Saúde;

d. A água utilizada na queijaria deverá ser analisada anualmente. A água deverá ser clorada e atender aos critérios dispostos na legislação pertinente.

Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



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, semi-intensiva ou intensiva, utilizando pastagens naturais ou modificadas, com raças adaptadas a estas condições de criação;

b. É recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens e a utilização racional da vegetação natural.

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 à base de capim, cana-de-açúcar e ou silagens.

CAPÍTULO II
- ELABORAÇÃO -

Art. 7. Do produto:

a. O Queijo do Cerrado 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), maturado pelo período mínimo de 22 (vinte e dois) dias, ou pelo menor tempo que a legislação vier a definir.

Art. 8. Dos tamanhos dos queijos:

a. Padrão: produzidos em formas cilíndricas de aproximadamente de 15 a 17cm de diâmetro e até 7 cm de altura;

b. Merendeiro: produzidos em formas cilíndricas de aproximadamente de 9cm de diâmetro e até 7 cm de altura.

§1º. Poderá ser produzido queijos de tamanho superior pelo produtor que possui demanda e o saber fazer desta prática.

Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



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: cilíndrica.
 1. Padrão: 1.000g a 1600g
 2. Merendeiro: 300 a 500g
- c. Do aspecto da casca: amarelada, lisa ou com textura, tendendo escurecer com a maturação, podendo apresentar manchas e ou leveduras.
- d. Da resina: é facultativo o uso de resinas coloridas.
- e. Das características da massa: consistente, semidura, podendo conter olhaduras naturais desejáveis e ou mecânicas.
- f. Do sabor e gosto: suave, adocicado, ligeiramente ácido, podendo ser levemente amanteigado ou picante.
- 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 do Cerrado deverá ser analisado anualmente e sua qualidade deverá atender aos critérios dispostos na legislação vigente.

Art. 11. O processo de fabricação representado pelas etapas abaixo, obedecera:

I. OBTENÇÃO DA MATÉRIA PRIMA:

- a. O leite cru utilizado na fabricação deve ser obtido de vacas da propriedade de origem, de rebanho sadio, apresentando todas as características físico-químicas e microbiológicas exigidas pela legislação pertinente.
- b. As vacas devem se apresentar 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;
- c. A ordenha é realizada atendendo a requisitos de higiene previstos na legislação vigente;
- d. O leite é obtido através da ordenha manual ou mecânica, em locais apropriados, sendo transferido para recipiente em aço inox ou plástico higienizável.

II. FILTRAÇÃO:

- a. O processo de filtragem é feito através de filtro ou tecido sintético, previamente lavado e higienizado podendo ser adicionado sal no momento da filtragem.

III. ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL E COALHO:

- a. O pingo é adicionado ao leite no recipiente de coagulação, após a ordenha completa. A quantidade de pingo adicionado varia de acordo com a estação do ano e a temperatura ambiente e o saber fazer tradicional
- b. A quantidade de coalho pode variar de acordo com a recomendação do fabricante, a estação do ano e a temperatura ambiente.

Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



IV. COAGULAÇÃO:

a. A coagulação dura em média de 40 minutos de acordo com diversos fatores: temperatura ambiente, dose do coalho e pingo, composição do leite, estação do ano, entre outros.

V. CORTE DA COALHADA:

a. A massa é cortada em média 40 minutos após a adição do coalho.

b. O corte é realizado através de pá (de polietileno ou inox) ou lira (de inox), até estar dividida em grãos, de tamanho sempre inferior a 1 cm. Esta operação continua até a obtenção do tamanho dos grãos desejados.

VI. MEXEDURA:

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.

VII. DESSORAGEM:

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 recipiente de plástico ou inox.

VIII. ENFORMAGEM:

a. Após a dessoragem, a massa é colocada em formas plásticas, de diâmetro e altura de acordo com tipo de queijo a ser fabricado, as formas podem ser forradas com tecido sintético apropriado.

IX. PRENSAGEM:

a. O processo poderá ser feito naturalmente através da drenagem.

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

c. Poderá ser adotada a prensa mecânica quando autorizada pela legislação vigente;

d. Após a prensagem, as formas deverão ser viradas com o objetivo de deixar os dois lados lisos e homogêneos.

X. SALGA SECA:

a. A salga realizada é do tipo seca, na superfície do queijo;

b. Depois de um período aproximado de 6 a 12 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.

XI. MATURAÇÃO:

a. Após 24 horas o queijo é retirado da forma, colocado em prateleiras de madeira, lavado e virado de acordo com o estado de maturação e saber fazer tradicional;

b. A maturação 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.

Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



XII. A TOALETE:

- a.** A toalete (conhecida como grosagem), 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 toalete, 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, ou aço inox; utilização de filtros de plástico e coadores de plástico com tela removível de nylon ou similar (material sintético aprovado – polietileno).

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.

CAPÍTULO III - ROTULAGEM, ARMAZENAGEM E TRANSPORTE -

Art. 14. Deverão ser obedecidas as normas legais vigentes para rotulagem e embalagem.

- a.** Terá direito ao uso da designação Indicação de Procedência, ou sua abreviatura, em conjunto ou separado do nome geográfico reconhecido, **CERRADO**, seguido ou não da expressão “Queijo Minas Artesanal” o produto oriundo de unidade de produção escrita na Legislação de Inspeção Municipal, ou cadastrado no IMA, ou relacionada ou reconhecido pelo Estado ou MAPA, tal como Selo Arte ou semelhantes, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no presente CET.
- b.** O queijo poderá ser embalado e comercializado em peças inteiras ou fracionadas.

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.

Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



CAPÍTULO IV - DO CONSELHO REGULADOR -

Art. 17. O Conselho Regulador, conforme estabelecido no Estatuto da APROCER, será o órgão competente para efetuar o controle da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO.

§1º. O Conselho Regulador será constituído por 3 (três) membros eleitos pela Assembleia da APROCER 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.

§3º. O Conselho Regulador se reunirá trimestralmente, ou quando se fizerem necessárias, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento) de seus membros efetivos.

§4º. As deliberações do Conselho Regulador serão tomadas por maioria simples dos membros presentes nas reuniões.

§5º. Em caso de empate nas decisões, o voto do Diretor Presidente será privilegiado.

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 CET, 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 Indicação de Procedência do queijo do CERRADO.

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 CET 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 CET;
- 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

Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



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 CET, 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 APROCER 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 APROCER, conforme descrito nas normas deste CET:

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

I. O cumprimento do CET: acompanhamento dos laudos de visitas técnicas, realizadas por profissional credenciado pela associação; visita inicial de credenciamento e no mínimo uma visita de monitoramento;

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 anualmente uma amostra do produto de cada produtor inscrito, para verificar se o mesmo atende às características descritas para o queijo do CERRADO. 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. Uma visita anual de controle e monitoramento.

Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



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, observando o princípio da relação do custo e prestação de serviço.

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 trimestrais de controle da produção, para verificação da coerência dos dados informados, 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 CET, ao nível das unidades de Produção.

Art. 28. As análises de monitoramento serão realizadas anualmente, em laboratórios Conveniados a APROCER, 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, observando o princípio da relação do custo e prestação de serviço.

Art. 29. Para o devido controle do volume da produção os produtores deverão entregar planilhas trimestrais à APROCER, de forma que esta contenha informações sobre:

- I. Controle do volume produzido;
- II. Controle do volume comercializado; e
- III. Controle do volume descartado.

§1. A entrega das planilhas constitui-se em pré-requisito para liberação dos selos de controle para o triênio seguinte. O prazo de arquivamento destes dados seguirá a legislação vigente.

§2. O queijo fracionado deverá ser identificado em todas as suas partes para o devido controle.

CAPÍTULO VII - DIREITOS E OBRIGAÇÕES -

Art. 30. Direitos e Obrigações dos produtores inscritos:

- a. Fazer uso da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO, nos produtos protegidos pela mesma;
- b. Zelar pela imagem da Indicação de Procedência queijo do CERRADO;
- c. Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador e no CET;

Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



d. Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos neste CET e nas normas internas do Conselho Regulador para monitoramento e controle, de acordo com o princípio da relação custo-benefício da prestação de serviço.

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:

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

Art. 33. O descumprimento das disposições deste CET implicará as seguintes penalidades:

- Advertência por escrito;
- Multa;
- Suspensão temporária da inscrição;
- Cassação e cancelamento do registro do produtor inscrito.

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 CET; 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 CET; 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 CET.

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

- A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;
- Quando cassado a inscrição o produtor se obriga a retirar do mercado, em 10 dias, todo o

Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



produto e material com a designação da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO. 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 Indicação de Procedência do queijo do CERRADO 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 do queijo do CERRADO fora das normas desse CET e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

CAPÍTULO IX - DISPOSIÇÕES GERAIS -

Art. 40. Aplicam-se as normas desse CET 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, SEAPA, e outras normas pertinentes.

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

- a.** Questões não previstas neste CET, que deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral;
- b.** Viabilidade e gestão da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO.

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

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

Art. 44. O presente CET entrará em vigor após a sua averbação pelo INPI.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Instituto Mineiro de Agropecuária

Gerência de Certificação

Nota Técnica nº 1/IMA/GEC/2023

PROCESSO Nº 2370.01.0007042/2023-64

Assunto:

Delimitação de área geográfica de produção do Queijo do Cerrado para fins de Indicação de Procedência.

Introdução:

De acordo com a Lei nº 23.157 de 18 de dezembro de 2018, Artigo 3º, diz: “O queijo é um dos símbolos da identidade mineira e sua produção artesanal deve ser reconhecida e protegida pela administração pública”.

Neste contexto, foi encaminhado ao Instituto Mineiro de Agropecuária por intermédio do representante legal da Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região do Cerrado – APROCER documentos solicitando a atualização da delimitação da área geográfica da Região do Cerrado para fins de Indicação de Procedência QUEIJO DO CERRADO junto ao INPI, dentre os documentos recebidos citamos:

- Ofício da Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região do Cerrado – APROCER do dia 29/01/2021, solicitando a atualização da delimitação da área geográfica;

- Estatuto APROCER;

- Dossiê QUEIJO DO CERRADO, realizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e a Welge e Gonçalves Advogados Associados, o qual apresenta notícias de jornais e revistas de diversos veículos de comunicação, estudos técnico de instituições e Universidades, comprovando notoriedade e fama da produção de Queijo Minas Artesanal na Região do Cerrado notoriamente reconhecido como Queijo do Cerrado;

- Relatório do Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2719 de 14 de Fevereiro de 2023 que visa verificar a conformidade dos requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas INPI.

Fundamentação:

Breve histórico, contextualização recente, sobre a Região do Cerrado:

Ano 2003

Em acordo com as exigências legais impostas pelo Decreto 42.645, de 05/06/2002, determinando a competência à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SEAPA por intermédio de suas vinculadas, o estudo de caracterização das regiões de forma a comprovar a sua tradição histórica e cultura na produção do Queijo Minas Artesanal, foi designado uma Comissão Técnica que apresentou um estudo com parecer conclusivo favorável para o reconhecimento da Região do Cerrado, realizado pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – EMATER-MG, com o título: “Caracterização da Microrregião do Alto Paranaíba como produtora de Queijo Minas Artesanal”, o qual apresentou diversas evidências históricas como livros de história dos viajantes da época publicados, relatos das famílias locais que desde os primórdios da ocupação da região viam na fabricação do queijo uma alternativa para sobrevivência e entrevista com os produtores de queijo destacando o “saber fazer” repassado de geração para geração.

A Região do Cerrado foi, primeiramente, reconhecida no ano de 2003 por esse Instituto através da Portaria nº 619, de 01/12/2003, identificado por MICRORREGIÃO DO ALTO PARANAÍBA como produtora do Queijo Minas Artesanal, em seguida pela Portaria nº 874, de 02/10/2007, que alterou a denominação da Microrregião do Alto Paranaíba para MICRORREGIÃO DO CERRADO, a pedido dos produtores. No ano de 2009 pela Portaria nº 1021, de 03/11/2009, é incluído o município de Vazante na Microrregião do Cerrado.

A comissão Técnica da EMATER-MG demonstrou em seu estudo “Caracterização da Microrregião do Alto Paranaíba como produtora de Queijo Minas Artesanal”, no ano de 2003, fundamentalmente as razões que unem os municípios envolvidos e as razões pela qual estão inseridos nesta área geográfica, levando em consideração o nome geográfico da região de planejamento do Estado de Minas Gerais. Devido a este o reconhecimento da região e dos municípios por esse Instituto, identificado em Portarias. Deste modo, do estudo, podemos citar:

“Apesar da grande extensão geográfica da Região do Cerrado, esses municípios possuem várias particularidades naturais, socioculturais e econômicas em comum, encontradas somente nesta região. Entre elas, o modo de se fazer e consumir o queijo.

Historicamente estes municípios vinham de pertencer à comarca de Paracatu, emancipando casa um deles em épocas diferentes.

As características agroclimáticas são classificadas como tropical de altitude, típico do cerrado, com temperatura média anual em torno de 22°C, com média mínima de 16,4°C e a média máxima de 27,6°C, com chuvas distribuídas entre os meses de outubro a março, com índice pluviométrico em torno de 1.470mm anuais.

A umidade do ar é típica de cerrado, com inverno seco e verão úmido, podendo ir de valores inferiores a 35% no inverno e superiores a 85% no verão.

A vegetação original é aquele próprio de campos e cerrado, vegetação do tipo florestal, mais exuberante e densa, é encontrada somente junto aos cursos d’água e solos mais ricos e profundos.

Em algumas áreas é possível encontrar resquícios da Mata Atlântica, como bosques e matas dispersas, definidas como reservas, principalmente nas regiões de predominância da “Mata da Corda”.

As espécies forrageiras consideradas nativas mais comuns são os capim meloso ou gordura e jaraguá ou provisório e a grama nativa conhecida como capim fino ou barba de bode.

As condições físico-ambientais encontradas na área delimitada são favoráveis à produção de queijo, certamente devido a um ambiente propício ao desenvolvimento de bactérias típicas, que promovem o sabor característico do queijo tão apreciado pelos consumidores.

Existe uma maneira própria de fazer os queijos que vai desde a ordenha até sua posterior maturação.

Deste modo, a unidade ambiental existente nos municípios que compõem a delimitação, somados aos aspectos sociais, culturais e econômicos comuns aos produtores de queijo são desde séculos atrás, elementos marcantes do dia-a-dia dos seus habitantes.

Em toda a região é marcante a presença da agricultura familiar, com sua característica de diversificação de produtos e seu conseqüente envolvimento na atividade leiteira e principalmente daí que saem as cerca de 1.270 toneladas/mês de queijo para abastecer os mercados locais e regionais.

Este estudo mostra que o processo artesanal de fabricação do queijo é de grande importância sócio-econômica para a agricultura familiar, pois gera ocupação e renda, permitindo a fixação das famílias no campo.

Ao se fazer a delimitação da região produtora de Queijo Minas Artesanal, descrever as características dos municípios que a compõem, levantar os dados históricos que formaram sua cultura, faz-se também o resgate da auto-estima de quem produz, valorizando seu passado e ampliando o seu futuro”.

Ano 2006

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, ao realizar o estudo para o tombamento do ‘saber fazer’ do Queijo Minas Artesanal, em seu Dossiê Interpretativo Queijo Artesanal de Minas – Patrimônio Cultural do Brasil, ano 2006, volume I, reconhece a Microrregião do Alto do Paranaíba e cita como se fossem duas regiões distintas dentro de uma mesma região, que diz:

“O Queijo Artesanal de Minas Gerais e as características formas de sua confecção denotam uma tradição dinâmica radicada em sua origem nas técnicas típicas da Serra da Estrela, em Portugal, e que em nossa história formataram formas de fazer própria. Essa origem técnica que chega à América portuguesa com o colonizador é raiz de uma nova construção intimamente ligada a cada tempo, à sobrevivência de colonos ibéricos, de indivíduos luso-brasileiros e por fim de mineiros. Sua confecção se estabelece, com variações por todo território de Minas Gerais dos tempos antigos e, hoje, tem características específicas reconhecidas para regiões geográficas distintas do Estado de Minas Gerais com condições físico-naturais, econômicas e sócio-culturais particulares.

Serro, Canastra, Alto Paranaíba (Serra do Salitre ou DO CERRADO), Araxá e Serras do Sul de Minas são microrregiões onde se estabelecem e se edificam em dinâmica tradição os modos de fazer um queijo reconhecido mundialmente como ‘artesanal tipo Minas’. Ele se elabora a partir de leite cru, de uma tradição familiar e de uma economia local que o associa à atividade fundamental da fazenda mineira típica.

Os fatores físico-naturais de cada uma dessas regiões propiciam pastagens naturais típicas e o desenvolvimento de bactérias específicas que se multiplicam em casa um desses micro-climas e dão a cada queijo aparência e sabores específicos. A esses fatores somam-se vários aspectos sócio-culturais que forjaram um modo de fazer próprio na manipulação do leite, dos coalhos, das massas, das formas de prensagem, da cura, e da tradição comercial. A esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver, significados atribuídos, sentidos e simbologias aderidas”.

Ano 2007

Neste ano a pedido dos produtores da Região do Cerrado, já reconhecida historicamente como produtora de Queijo Minas Artesanal, através da Portaria nº 874, de 02/10/2007, altera-se a denominação da Microrregião do Alto Paranaíba para MICRORREGIÃO DO CERRADO.

Ano 2014

O ocorreu à reivindicação do poder público municipal, das lideranças locais e, principalmente dos produtores rurais, para que o município da Serra do Salitre viesse a ser considerado como uma microrregião independente, esta fundamentação é plenamente justificada pelo estudo realizado pela EMATER-MG, com o título: “Caracterização da Microrregião da Serra do Salitre para produção de Queijo Minas Artesanal”, o qual apresentou diversas evidências históricas como objetos históricos usados na fabricação do queijo, relatos e fotos da época, livros de histórias dos viajantes publicados e entrevista com os produtores de queijo destacando o “saber fazer” repassado de geração para geração.

Coube ao Estado em acordo com as exigências legais impostas pelo Decreto 42.645 de 05/06/2002, determinação que compete à SEAPA por intermédio de suas vinculadas, o estudo de caracterização das regiões de forma a comprovar a sua tradição histórica e cultural na produção do Queijo Minas Artesanal, e foi designada à EMATER-MG a formação de uma Comissão Técnica que apresentou este estudo com parecer conclusivo favorável para o reconhecimento da Região da Serra do Salitre como produtora de Queijo Minas Artesanal.

A Região da Serra do Salitre foi devidamente reconhecida no ano de 2014 por esse Instituto através da Portaria nº1428, de 29/08/2014, que identifica a Microrregião da Serra do Salitre como produtora do Queijo Minas Artesanal.

Segundo o estudo da EMATER-MG de reconhecimento da Região da Serra do Salitre como produtor de Queijo Minas Artesanal, apresentado a esse Instituto, demonstra fundamentalmente as razões pelas quais a região solicitou independência e separação da Região do Cerrado e razão pelo qual desejaram ser inseridos em outro nome geográfico. Contudo o estudo diz a concluir que:

“Através dos levantamentos realizados, observou-se os trabalhos que foram executados pelo Estado junto aos produtores de Queijo Minas Artesanal do Município da Serra do Salitre, bem como a melhoria da qualidade alcançada no decorrer dos anos, aliada as características ambientais, sobretudo a topografia e o clima, potencializaram as qualidades sensoriais do queijo produzido na região estudada”.

Devido a este estudo o reconhecimento desta região por esse Instituto identificado em Portaria.

Portanto, o reconhecimento da Microrregião do Alto Paranaíba no ano de 2003, a alteração da denominação para Microrregião do Cerrado no ano de 2007, até o ano de 2014, se propiciou históricos que envolvia a Microrregião da Serra do Salitre em um mesmo contexto, mas sempre aparecendo diferenças notórias destacando as duas Microrregiões, mas até então uma região única. A partir de 2014, com a distinção por reconhecimento em portarias destas duas Microrregiões, podemos observar cada uma com suas individualidades.

Ano 2021

O IPHAN divulgou documento com o título: “Parecer Técnico nº141/2021/COTEC IPHAN-MG”, de 20/05/2021, onde cita o modo artesanal de fazer o queijo com leite cru e pingo em Minas Gerais, atendendo-se desta forma ao princípio inclusivo da Política Nacional de Patrimônio Imaterial destacando as oito regiões produtoras de Queijo Minas Artesanal, já identificadas nos estudos da EMATER-MG, bem como aquelas que venham a ser identificadas. Dentre elas foi citada a Região do Cerrado distintamente definida e separada da Região da Serra do Salitre, como observado no mapa da pagina 18/28 deste estudo.

Parecer:

O reconhecimento da Região do Cerrado firmado em Portaria por este Instituto é baseado em estudos da Comissão Técnica da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – EMATER-MG, por designação que compete à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SEAPA.

O Cerrado e a Serra do Salitre são duas regiões distintas na produção de Queijo Minas Artesanal, cada um com sua própria particularidade, e que os produtores possuem senso de pertencimento com a sua região.

A área geográfica delimitada de produção de queijo do Cerrado observou a construção histórica sociocultural do Cerrado, as condições agroclimáticas, relevo, vegetação, o senso de pertencimento dos produtores e a fama do queijo produzido no Cerrado.

O reconhecimento da notoriedade dos produtos no papel da Indicação de Procedência é de suma importância socioeconômica para os produtores de queijo do Cerrado.

Conclusão:

A delimitação da área geográfica para fins de reconhecimento da Indicação de Procedência QUEIJO DO CERRADO, por órgão competente, é composta pelos seguintes municípios: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânia, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Tiros, Varjão de Minas e Vazante, mapa em anexo (63256314).



Documento assinado eletronicamente por **Carla Aparecida Da Silva**, **Servidor(a) Público(a)**, em 31/03/2023, às 10:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **63245347** e o código CRC **76C13025**.



Anexo

