

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA  
QUEIJO COALHO DE JAGUARIBE

**Avaliação do Potencial de IG para  
o Queijo Coalho de Jaguaribe**

© 2020. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE  
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

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

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

**SEBRAE**

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas  
SGAS Quadra 605, Conjunto A, Asa Sul  
CEP.: 70.200-904, Brasília - DF.  
Telefone: (61) 3348-7636  
[www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)

**Presidente do Conselho Deliberativo Nacional**

Roberto Tadros

**Diretor Presidente**

Carlos Melles

**Diretor Técnico**

Bruno Quick

**Diretor de Administração e Finanças**

Eduardo Diogo

**Gerente da Unidade de Inovação**

Paulo Renato Macedo Cabral

**Coordenação Nacional**

Hulda Oliveira Giesbrecht

Raquel Beatriz Almeida de Minas

**Entidade executora especializada em Indicação Geográfica**

INOVATES CONSULT LTDA

## SUMÁRIO

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>1. INTRODUÇÃO .....</b>   | <b>3</b>                             |
| <b>2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS.....</b>   | <b>4</b>                             |
| 2.1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.....   | 4                                    |
| 2.2. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM .....   | 4                                    |
| <b>3. APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE<br/>INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O QUEIJO COALHO DE JAGUARIBE.....</b> | <b>5</b>                             |
| 3.1. DADOS BÁSICOS .....   | 6                                    |
| 3.1.1. Dados do entrevistado .....   | <b>Erro! Indicador não definido.</b> |
| 3.1.2. Dados da potencial IG .....   | 6                                    |
| 3.2. QUESTÕES CRÍTICAS .....   | 6                                    |
| 3.2.1. Avaliação do potencial de IP .....  | 7                                    |
| 3.2.2. Avaliação do potencial de DO .....  | 7                                    |
| 3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS.....   | 8                                    |
| 3.3.1. Critério Produto .....  | 8                                    |
| 3.3.2. Critério Territorialidade.....  | 9                                    |
| 3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva .....  | 10                                   |
| 3.3.4. Critério Governança .....   | 11                                   |
| 3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento .....  | 12                                   |
| 3.3.6. Critério Desempenho Econômico .....   | 13                                   |
| 3.3.7. Critério Necessidade de Proteção.....   | 13                                   |
| 3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida .....   | 14                                   |
| 3.3.9. Visão de Futuro.....  | 15                                   |
| 3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA .....   | 16                                   |
| <b>4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA .....</b>   | <b>17</b>                            |
| 4.1. CONFLITO DE SINAIS DISTINTIVOS – MARCAS .....   | <b>Erro! Indicador não definido.</b> |
| 4.2. DESAFIOS PARA A IG DE JAGUARIBE PARA O QUEIJO COALHO .....  | 18                                   |
| <b>5. REFERÊNCIAS.....</b>   | <b>21</b>                            |

## 1. INTRODUÇÃO

Percebe-se cada vez mais uma tendência dos consumidores em valorizar a origem dos produtos e serviços que consomem. Existem muitas ferramentas de proteção e de promoção da origem, e a mais eficiente e reconhecida mundialmente é a Indicação Geográfica (IG). A IG é um nome, ou um termo, que se refere a um local geográfico particular. É usada para identificar produtos que têm qualidade e reputação únicas devido à sua origem geográfica. Os consumidores podem associar a origem à qualidade do produto, e como resultado, este pode conseguir uma maior valorização em relação aos produtos concorrentes.

As IGs pertencem exclusivamente aos produtores de um determinado território, sendo gerenciada pela organização que os representa. Essa é uma das características importantes das IGs porque, para administrar toda a estrutura necessária para reconhecê-la e monitorá-la, os produtores precisam unir esforços e trabalhar em conjunto por um objetivo comum. Na realidade, o processo de reconhecimento da IG funciona como um incentivo poderoso para todos investirem em qualidade, estratégias de marketing e comercialização.

A IG age como uma ferramenta de coordenação e estruturação de determinada região, podendo unir produtores, empresas, instituições e toda a população visando alcançar o mesmo objetivo. Como consequência, todo o comércio e turismo da região podem se beneficiar da iniciativa.

O presente documento apresenta os resultados do Diagnóstico Técnico para a Avaliação do Potencial de Indicação Geográfica do Queijo Coalho de Jaguaribe, no estado do Ceará, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento da IG do Queijo Coalho de Jaguaribe buscou como subsídios para análise, as bases históricas, técnico-científicas e a notoriedade desse produto na região. Realizamos a coleta de dados por meio de entrevistas aprofundadas, com base na metodologia desenvolvida pelo Sebrae e no Marco Legal de Indicações Geográficas.

## **2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS**

Conforme o artigo 176 da Lei de Propriedade Industrial – LPI, Lei nº 9.279/96, constitui Indicação Geográfica a Indicação de Procedência (IP) ou a Denominação de Origem (DO).

### **2.1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**

Conforme o art. 177 da LPI, considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

### **2.2. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**

Conforme o art. 178 da LPI, considera-se Denominação de Origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

### **3. APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O QUEIJO COALHO DE JAGUARIBE**

A obtenção de um reconhecimento oficial de uma Indicação Geográfica de acordo com a legislação brasileira, e a consequente proteção desta, é uma estratégia importante para a preservação e valorização dos nossos produtos típicos e diferenciados.

Contudo, antes da busca desse reconhecimento oficial, é necessária uma avaliação diagnóstica para verificar se um determinado produto/serviço tem uma real possibilidade de ser protegido por uma Indicação Geográfica.

A proteção das Indicações Geográficas brasileiras é fundamental para a preservação da cultura nacional e para gerar desenvolvimento local. A tradicionalidade de nossos produtos/serviços típicos e diferenciados, vinculados a territórios específicos, deve ser preservada, valorizada e convertida em valor para os produtores e população local.

No Brasil, a proteção às Indicações Geográficas se dá por meio do registro do nome geográfico junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que tem por atribuição, conforme Lei da Propriedade Industrial nº. 9.279/96, estabelece as condições de registro das Indicações Geográficas no país.

O Sebrae atua na orientação e fomento aos pequenos negócios para protegerem e promoverem suas regiões vinculadas a produtos/serviços por meio das Indicações Geográficas, com vistas a acessar mercados, ampliar a competitividade e gerar desenvolvimento local.

Nesse sentido, foi elaborado pelo Sebrae em 2010, uma metodologia para avaliar o potencial de uma área geográfica vinculada a um produto/serviço para reconhecimento como Indicação Geográfica. Essa metodologia foi aprimorada a partir dos aprendizados decorrentes de sua aplicação nos últimos anos, conforme apresentado neste documento.

O resultado da aplicação dessa metodologia tem como objetivo apoiar as decisões sobre a pertinência da implementação de um processo de estruturação de uma Indicação Geográfica, tanto na modalidade de Indicação de Procedência quanto na modalidade de Denominação de Origem.

As respostas ao questionário pretendem dar um panorama da produção do produto na região em questão e, ao seu final, gerar indicadores qualitativos desta produção em vários de seus aspectos.

O questionário está dividido em 2 grupos de questões – questões CRÍTICAS e questões ESTRUTURAIS. As questões críticas são vitais para a verificação da real viabilidade do produto que é objeto do diagnóstico ser ou não uma Indicação Geográfica. As questões estruturais, por sua vez, têm como respostas um resumo das informações obtidas com as pessoas contatadas. Elas serão importantes para classificar o real potencial da implementação da Indicação Geográfica de acordo com uma série de indicadores que serão gerados.

### 3.1. DADOS BÁSICOS

#### 3.1.1. Dados da potencial IG

Nome Geográfico: Queijo Coalho de Jaguaribe

Produto (incluindo produtos derivados): Queijo Coalho

Municípios envolvidos: Jaguaribe, Jaguaretama e Jaguaribara.

Entidade coletiva: Existe uma associação, mas que não está ativa (QUEIJARIBE - ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE LEITE E DERIVADOS DE JAGUARIBE).

### 3.2. QUESTÕES CRÍTICAS

As respostas das questões críticas (questões 1 e 2) vão indicar se existe potencial da área geográfica ser registrada como uma Indicação Geográfica.

Especificamente, a questão 1 pretende indicar se existe uma tendência da potencial Indicação Geográfica ser registrada como uma Indicação de Procedência (IP). Já a questão 2 pretende indicar se existe uma tendência da potencial Indicação Geográfica ser registrada como uma Denominação de Origem (DO).

### 3.2.1. Avaliação do potencial de IP

**QUESTÃO 1** - Existem evidências históricas e de mercado que são capazes de comprovar que o nome geográfico analisado é reconhecido pelos consumidores como centro produtor, extrator ou fabricante de determinado produto? Quais?

*Existe notoriedade por parte do mercado que busca pelos Queijo Coalho de Jaguaribe. Jaguaribe é reconhecida como produtor de queijo coalho e há vários documentos que comprovam essas evidências históricas. Esta história pode ser demonstrada tanto a partir de matérias de jornais e revistas, mídias, livros de história, fotos, registros de comerciais antigos, depoimentos, entre outros. A cidade de Jaguaribe já foi a maior bacia leiteira do Estado do Ceará, o que deu visibilidade ao pequeno povo às margens do Rio Jaguaribe. Com o tempo, a falta de preparo dos criadores de gado leiteiro e as dificuldades, o município perdeu o posto para região do Sertão Central, ficando em segundo lugar. A fatura do leite não tinha tanta importância comercial como se tem hoje. Da produção original sabe-se que o coalho natural era extraído do estômago de pequenos animais existentes no Nordeste, daí vem o nome queijo coalho. O conhecimento era passado de geração para geração. As grandes toras de queijo chegavam a pesar até 30kg e tinham um sabor e textura diferentes. Eram mais salgados para conservação durante longos períodos, ou mais duros, de onde se fazia a farinha do queijo. Com o tempo e a descoberta de novas formas de produzir, o queijo foi ganhando o aroma, sabor e textura que o tornou tão popular. A fama do queijo de Jaguaribe se tornou tamanha que o produto, que é produzido artesanalmente a partir do leite cru ou pasteurizado em agroindústrias, é vendido por encomenda para vários estados.*

### 3.2.2. Avaliação do potencial de DO

**QUESTÃO 2** - Existem evidências ou possibilidades de comprovação do vínculo das qualidades ou características do produto com o meio geográfico analisado, incluindo os fatores naturais, relacionados ao meio ambiente, e os fatores humanos, relacionados ao saber-fazer e às tecnologias utilizadas pelos produtores? Quais?

*Na percepção dos produtores existe vínculo entre a alimentação das vacas, que produzem o leite, com a qualidade do queijo. Existe um estudo realizado pela Embrapa que estabelece a possibilidade do vínculo entre a região e a qualidade do queijo.*

### 3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS

As respostas das questões estruturais (questões 3 a 35) vão gerar subsídios para o aprofundamento da análise do potencial de estruturação e reconhecimento da Indicação Geográfica, de acordo com 9 critérios:

1. Produto;
2. Territorialidade;
3. Método de produção/Cadeia produtiva;
4. Governança;
5. Identidade e senso de pertencimento;
6. Desempenho econômico;
7. Necessidade de proteção;
8. Pesquisa envolvida;
9. Visão de futuro.

#### 3.3.1. Critério Produto

**QUESTÃO 3** - Quais são as características/qualidades do produto vinculado à área geográfica indicada?

*O queijo coalho de Jaguaribe tem história, está na cultura do povo da região, sendo que sua qualidade está diretamente ligado ao saber fazer local. importante considerar que a alimentação dos animais que pode influenciar na qualidade e tipicidade dos produtos da região.*

**QUESTÃO 4** - Existem derivados do produto produzidos na área geográfica indicada? Se sim, quais são?

*A grande maioria dos produtores produz e comercializa apenas o queijo e o creme de nata, manteiga da terra (de garrafa).*

**QUESTÃO 5** - O produto possui características/qualidades que lhe atribuem reputação de mercado (local, regional, nacional ou internacional) e diferenciação em relação a outros produtos similares disponíveis no mercado? Se sim, quais são?

*Com o tempo o queijo coalho de Jaguaribe veio se adaptando constantemente ao paladar do consumidor, como menor teor de gordura por exemplo, porém preservando o saber fazer dos produtores. Identificam que queijo da região é mais consistente que seus similares.*

**QUESTÃO 6** - Desde quando o produto é produzido na área geográfica?

*Constata-se que já no século XIX havia certa comercialização do queijo de coalho de Jaguaribe, por meio dos chamados comboieiros, vendedores itinerantes que percorriam longas distâncias, inclusive cruzando fronteiras do Ceará para Pernambuco e o Rio Grande do Norte*

**QUESTÃO 7** - O produto/processo produtivo atende às regulamentações legais (sanitária, ambiental, segurança, entre outras)?

*Há a grande necessidade de buscar legalização da atividade para viabilizar a produção e comercialização. Apesar da atividade existir há séculos na região, o processo artesanal e tradicional característico deste queijo não está amparado pela legislação brasileira, assim como ocorre com outras regiões produtoras de queijos artesanais. A produção é artesanal na grande maioria das queijarias (de um total estimado de 100 queijarias na região, cerca de 10 estão legalizadas).*

### **3.3.2. Critério Territorialidade**

**QUESTÃO 8** - Existe uma área geográfica específica que é reconhecida pelo mercado como centro produtor do produto? Qual a abrangência e qual o tamanho aproximado dessa área geográfica?

*A notoriedade do Queijo Coalho de Jaguaribe envolve preliminarmente os municípios de Jaguaribe, Jaguaretama, Jaguaribara, Alto Santo, Morada Nova e Limoeiro.*

**QUESTÃO 9** - Quais etapas do processo produtivo (produção no campo, manufatura, fabricação/elaboração, processamento, agro-industrialização, beneficiamento, embalagem e distribuição) são executadas na área geográfica indicada? Quais dessas etapas definem a reputação, as características ou qualidades do produto da IG pelo mercado?

*Produção de leite, produção de queijo e comercialização. O diferencial e a reputação estão atreladas ao modo de fazer o queijo na região.*

**QUESTÃO 10** - Os produtores estão todos sediados na área geográfica indicada?

*Sim.*

### **3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva**

**QUESTÃO 11** - Quais elos da cadeia do processo produtivo são envolvidos com o produto a ser protegido da produção primária à distribuição?

*Produtores de leite, produtores de queijo e comerciantes (às vezes existe a figura do atravessador). Muitos produtores de queijo também são produtores de leite.*

**QUESTÃO 12** - Existe, por parte dos produtores ou na cadeia produtiva, uma prática comum ou um modo tradicional de produção que define a forma de fazer o produto? Está documentado ou na cabeça dos produtores?

*O modo tradicional foi passado por gerações e atualmente existe um manual que orienta a produção do queijo coalho de Jaguaribe.*

**QUESTÃO 13** - Existe um sistema de controle de qualidade da produção praticado na área geográfica? Se sim, como é realizado esse controle da qualidade? Está documentado?

*O controle de qualidade é realizado de forma visual e sensorial por parte de cada produtor. Os controles iniciam na avaliação da qualidade do leite até a produção do*

*queijo. É utilizado manual de boas práticas para orientar na produção e controle de qualidade do produto final.*

**QUESTÃO 14** - Como se comporta a cadeia produtiva do produto na área geográfica indicada? Como se dá a relação comercial entre os elos da cadeia produtiva?

*Alguns produtores de queijo produzem o próprio leite e outros compram o leite para incrementar o volume ou realizar a produção do queijo. Após a produção do queijo coalho, a venda acontece na região para consumidores ou, principalmente, para atravessadores. Alguns produtores possuem estrutura para comercializar o queijo nos principais mercados do estado, como Fortaleza. O mercado normalmente gera a demanda para a produção dos queijos.*

**QUESTÃO 15** – As instituições públicas reconhecem e implementam políticas públicas de valorização e apoio à cadeia produtiva do produto analisado?

*Os produtores demandam agilidade na elaboração de legislação que permita e legalize a produção e comercialização de seus produtos.*

#### **3.3.4. Critério Governança**

**QUESTÃO 16** - Existe uma organização (associação, cooperativa, consórcio, condomínio, sindicato, federação) na área geográfica que representa a coletividade dos produtores? Se sim, essa organização é formalizada? Possui estatuto que consolida seu papel de representação dos interessados na produção do produto na área geográfica indicada?

*Existe uma associação, mas que não está ativa (QUEIJARIBE - ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE LEITE E DERIVADOS DE JAGUARIBE).*

**QUESTÃO 17** - Atualmente, como está a atuação dessa entidade quanto à representatividade do conjunto de produtores da área geográfica indicada?

*Os produtores relatam dificuldades com trabalhos de associativismo e cooperativismo. A associação não representa a coletividade e necessita de ajustes para que tenha bom funcionamento.*

**QUESTÃO 18** - Essa entidade dispõe de saúde financeira e/ou capacidade de articulação para a busca por recursos?

*A associação precisa de ajustes tanto em sua estrutura como também para ajustes de caixa e saúde financeira.*

**QUESTÃO 19** - Existem outras organizações que concorrem com a representatividade dos produtores na área geográfica?

*Não existem outras associações que possam concorrer por protagonismo na região.*

**QUESTÃO 20** - Como se dá a interação e o relacionamento entre os produtores do produto na área geográfica indicada?

*Os produtores têm bastante dificuldade em trabalhos e ações conjuntas. Citam que os produtores trabalham mais de forma individualista.*

### **3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento**

**QUESTÃO 21** - Quais os valores, crenças e princípios dos produtores e lideranças da área geográfica indicada orientam a produção e a relação com os consumidores e a comunidade?

*Prezam pela qualidade de seus produtos para, inclusive, manter seus clientes satisfeitos e ativos. Existe uma relação de fidelidade entre produtores e fornecedores.*

**QUESTÃO 22** - Há sentimento de autoestima dos produtores em pertencer à área geográfica indicada, capaz de gerar um engajamento positivo no desenvolvimento do território?

*Sim, os produtores têm bastante orgulho de suas atividades e entendem a importância da atividade para o desenvolvimento da região por conta, inclusive, da geração de receitas indiretas, como para os produtores de leite por exemplo.*

**QUESTÃO 23** – Na percepção dos produtores, a população local reconhece o produto como parte da identidade do território?

*Sim, a população percebe a importância da atividade para a região. Jaguaribe é considerada a terra do queijo.*

**QUESTÃO 24** – Há o reconhecimento público ou de mercado do produto ou do saber-fazer (IPHAN, *SlowFood*, chefs, restaurantes, festivais, entre outros)?

*Em Jaguaribe existe o museu do queijo e ainda uma lei municipal que reconhece o município como a “cidade do queijo coalho”. Os produtores participam de movimentos, concursos e de festivais na região e principalmente fora dela, onde normalmente são premiados. Está se construindo portal na cidade que referencia a produção de queijo. LEI: <https://www.camarajaguaribe.ce.gov.br/leis.php?id=427>.*

### **3.3.6. Critério Desempenho Econômico**

**QUESTÃO 25** - Qual as quantidades de produtores que estão envolvidos em cada etapa de produção na área geográfica?

*Existem na região aproximadamente 150 produtores de queijo em toda a região.*

**QUESTÃO 26** - Qual o volume de produção do produto na área geográfica indicada? Qual a participação da produção na área geográfica em relação ao volume de produção do produto no estado e no país?

*A grande maioria dos produtores produz em média 111kg/dia.*

*150 queijarias x 111kg = 16.650kg/dia*

**QUESTÃO 27** - Qual o valor monetário (R\$) da produção anual do produto na área geográfica?

*16.650kg x 30 dias = 499.500kg/mês x R\$ 15,00 = R\$ 7.492.500,00*

*R\$ 7.492.500,00 x 12 meses = R\$ 89.910.000,00*

### **3.3.7. Critério Necessidade de Proteção**

**QUESTÃO 28** - Existem evidências de falsificações do produto no mercado com usurpação do uso do nome geográfico, da tradição e saber-fazer por produtores que estão fora da área geográfica?

*Existem relatos de queijos de outras regiões que são comercializados com o nome de Jaguaribe.*

**QUESTÃO 29** - Os compradores do produto da área geográfica indicada têm exigido garantia de origem como requisito de compra?

*Sim, os compradores buscam por produtos da região no momento da compra.*

### **3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida**

**QUESTÃO 30** - Existem fatores naturais, tais como fatores ambientais, biológicos, do ecossistema ou eventos naturais, que influenciam nas características e qualidades do produto?

*O queijo coalho do Jaguaribe apresenta um sabor peculiar e uma textura mais consistente. Os produtores relatam que esses fatores se devem ao tipo de pastagens que são característicos da região.*

**QUESTÃO 31** - Existem fatores humanos, tais como o saber-fazer dos produtores/prestadores de serviços, tradição, tecnologias, que influenciam nas características e qualidades do produto?

*Sim, o saber fazer dos produtores da região está diretamente relacionado à notoriedade dos queijos da região. Atualmente esse método está documentado para que se mantenham os padrões com o passar do tempo.*

**QUESTÃO 32** - Existem estudos técnico-científicos de Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs) que podem comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico? Quais são? Se não, quais estudos seriam necessários para comprovar as características e qualidades do produto vinculadas ao meio geográfico?

*Os queijos produzidos no Vale do Jaguaribe têm se destacado pelas características peculiares da produção artesanal. Baseado nessas características e na preferência dos consumidores cearenses por este produto a Embrapa e colaboradores vem*

*desenvolvendo estudos visando a possibilidade de uma futura denominação de origem do queijo produzido em Jaguaribe-CE.*

**QUESTÃO 33** - Quais ICTs estão envolvidas ou podem ser envolvidas na realização de estudos técnico-científicos para comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico?

*EMBRAPA, Universidade Estadual do Ceará - UECE.*

### **3.3.9. Visão de Futuro**

**QUESTÃO 34** - Quais são as metas/expectativas do conjunto de produtores da área geográfica indicada em relação ao alcance de mercados (local, regional, nacional, internacional) para o produto?

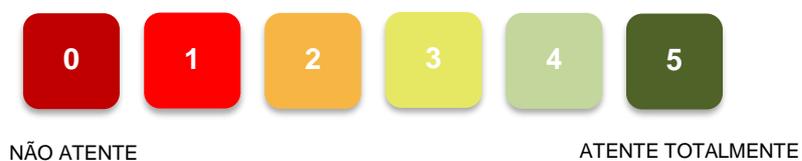
*A principal meta está vinculada a busca por legislação que permita a produção e comercialização dentro e fora do estado.*

**QUESTÃO 35** - Quais são as metas/expectativas dos produtores da área geográfica indicada em relação ao desenvolvimento do território?

*Os produtores têm consciência da importância da atividade para a geração de receita em toda a região. Existe ainda a intenção de elaborar projetos que possam envolver todo o setor em ações de turismo (experiência, rural e ecológico).*

### 3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA

O gráfico abaixo apresenta o resultado a respeito do atendimento aos critérios avaliados da potencial IG, considerando que a escala vai de 0 a 5, sendo que, 0 (zero) não atende ao critério e 5 (cinco) atente totalmente ao critério.



## QUEIJO COALHO DE JAGUARIBE



|    | CRITÉRIOS                  | NOTA |
|----|----------------------------|------|
| 1  | Potencial IP               | 4    |
| 2  | Produto                    | 2    |
| 3  | Territorialidade           | 4    |
| 4  | Método de Produção         | 3    |
| 5  | Governança                 | 1    |
| 6  | Identidade / Pertencimento | 3    |
| 7  | Desempenho Econômico       | 4    |
| 8  | Necessidade de Proteção    | 3    |
| 9  | Pesquisa envolvida         | 3    |
| 10 | Visão de Futuro            | 3    |

#### 4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

O nome geográfico Jaguaribe para o produto Queijo Coalho aponta relevante potencial de reconhecimento como Indicação Geográfica, inerente à análise das informações apuradas durante o diagnóstico e evidências coletadas. Evidenciamos a viabilidade do reconhecimento de Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência (IP), para o Queijo Coalho produzido no território de Jaguaribe, no estado do Ceará, ressalvado o atendimento aos desafios apontados abaixo.

Considerando as pesquisas e as informações relatadas acima, a área geográfica de produção da potencial IG Jaguaribe para o produto Queijo Coalho compreende, preliminarmente, o território dos municípios de Jaguaribe, Jaguaretama, Jaguaribara, Alto Santo, Morada Nova e Limoeiro, que possuem a mesma notoriedade na produção do produto analisado.

O registro de Indicação de Procedência exige um aprofundamento na realização de levantamento de fontes de notoriedade, especificamente em reportagens, fotos datadas, documentos históricos, matérias jornalísticas e televisivas e demais fontes comprobatórias que possam compor o Dossiê Histórico-cultural, possibilitando, a comprovação da fama da região.

A principal função desta potencial IG será a de agregar valor ao produto final e principalmente **proteger a região produtora**, possuindo um papel fundamental na proteção histórica e cultural local.

A IG e todo seu estudo e certificação envolvidos tornam-se um meio de coordenação e estruturação de uma determinada região, reunindo produtores, empresas, entidades e instituições de pesquisa, além de toda comunidade envolvida. A principal consequência desse processo é a possibilidade do comércio e turismo de uma região se beneficiarem da iniciativa, trazendo consumidores e turistas nacionais e internacionais, em busca de um produto tradicional.

Para que esta Indicação Geográfica seja depositada no INPI, torna-se necessário a construção de uma série de documentos que farão parte do processo de estruturação a ser depositado para análise.

A Indicação de Procedência Jaguaribe para o produto Queijo Coalho reconhecerá a reputação, qualidade e características deste produto e comunicará ao mundo que a região se especializou e tem capacidade de produzir produtos diferenciados, de excelência e com garantia de origem.

#### 4.1. DESAFIOS PARA A IG DE JAGUARIBE PARA O QUEIJO COALHO

Em função dos primeiros resultados obtidos para o estudo da potencial IG, observamos a alguns desafios a serem superados, principalmente:

- a)** Fica evidente a dificuldade que os produtores têm em processos coletivos. Pelo próprio relato dos produtores, historicamente o individualismo sobressai ao coletivo. A Queijaribe, associação que deveria representá-los, encontra-se praticamente inoperante e pouco representativa. Esse é o maior agravante em relação ao desenvolvimento desta potencial IG. Recomendamos que sejam trabalhadas ações de cultura da cooperação e de resgate da Queijaribe, e somente após a mudança deste comportamento atual, seguir na estruturação da IG do queijo coalho de Jaguaribe. Esta organização terá que ser adequada às normas vigentes pois poderá ser a entidade que congrega e representa os produtores da região e ser o substituto processual para o requerimento do reconhecimento formal de indicação geográfica junto ao INPI e apoiará a estrutura de governança da IG a ser consolidada.
- b)** Outro fator decisivo, não somente para a estruturação da potencial IG, é o fortalecimento de redes institucionais para garantir a qualidade do queijo de coalho sem comprometer a característica que advém do “saber fazer”, que é o diferencial do queijo de coalho de Jaguaribe. A conjuntura posta à produção queijeira de Jaguaribe traz a dimensão do processo pelo qual passam os produtores de Jaguaribe e toda a produção queijeira artesanal nacional. A produção nacional luta para se manter dentro de padrões estabelecidos especificamente para o tipo de produção e comercialização em conjunto com critérios de produção global. Tem-se hoje a determinação de procurar a valorização da origem, da tradição e, sobretudo, a agregação de valor para esses produtos, com fortalecimento da agroindústria familiar em detrimento das pressões em decorrência de um modelo de produção exigido. O queijo de coalho de Jaguaribe tem suas qualidades relacionadas ao ambiente onde é produzido e o “modo de fazer” tradicional, expressando a história das famílias que há séculos o elaboram, mantendo uma tradição de várias gerações. Porém, lamentavelmente, sofre para se adequar aos padrões impostos pela legislação atual, que afeta ou condena a características de um produto tradicional calcado no “saber local” de um povo. Essa é uma ação de políticas públicas que deve ser encampada pelos produtores e parceiros no sentido de adequar a produção nos aspectos relacionados à qualidade, segurança e inocuidade do Queijo de Coalho de Jaguaribe, em equilíbrio com

a manutenção das características que o tornaram esta iguaria e objeto cultural de identidade local, portanto um patrimônio jaguaribano, cearense e conseqüentemente brasileiro.

- c)** Rompido os primeiros desafios, recomendamos a criação de um grupo gestor para orientar os passos seguintes relativos a esta IG. Este grupo deverá buscar conhecimento sobre conceitos de Indicações Geográficas, buscar parceiros que possam auxiliar em um processo de estruturação, envolver os atores que pertencem esta cadeia produtiva e fomentar o trabalho de forma otimizada e coletiva.
- d)** Embora exista algumas evidências e estudos científicos que tentam vincular o produto ao meio geográfico, não há, no momento, condições técnico científicas para se apontar uma Denominação de Origem para o Queijo Coalho de Jaguaribe. Nos estudos científicos disponibilizados não há como comprovar efetivamente a influência do meio geográfico analisado nas qualidades ou características do queijo coalho. Não obstante, recomendamos evoluir na realização de levantamentos e elaboração de estudos científicos para as comprovações, requisito necessário a um possível pedido de reconhecimento formal como Denominação de Origem.
- d)** A necessidade de evoluir em conjunto nos padrões de qualidade do Queijo Coalho deste território, que requer ampliar os trabalhos de conscientização das boas práticas de manejo, sustentabilidade ambiental e principalmente e qualidade sanitária para a IG promover o conceito de qualidade do Queijo Coalho e, com isso, alcançar novos mercados nacionais e internacionais, dando impulso a melhoria da rentabilidade na atividade.
- e)** Um requisito majoritário no processo é o resgate das informações históricas do queijo na região, confirmando a fama e a reputação do produto. Será necessário o levantamento de comprovações das notoriedades observadas nesse diagnóstico realização estudos técnicos científicos mais aprofundados para a delimitação de área da Jaguaribe para o produto Queijo Coalho.

- f) Baseados em todo o conjunto de evidências, será necessário o levantamento de comprovações das notoriedades observadas nesse diagnóstico para ser juntado ao processo de Indicação de Procedência.
- g) A cadeia produtiva merece ser observada e trabalhada no sentido de proporcionar maior autonomia para produtores, buscando a opção de depender cada vez menos de elos intermediários da cadeia de distribuição.

Uma Indicação Geográfica também é um modelo de melhoria contínua do processo de produção. Mesmo mantendo-se características de originalidade, existem inúmeros ganhos que os produtores podem ter com a implementação de uma Indicação Geográfica, que vão desde a gestão do negócio, inovação e otimização dos processos, até a externalização do produto e a relação com os consumidores. O incentivo à organização dos segmentos relacionados com dinâmica produtiva do Queijo Coalho desta área geográfica, bem como a orientação necessária para o pedido de reconhecimento formal de IP junto ao INPI, se baseiam em estudos e pesquisas cujos resultados sugerem que o Queijo Coalho produzido nesta região atende aos indicadores de qualidade e sustentabilidade, garantindo uma notoriedade ao produto e a conquista de um mercado diferenciado.

A construção do processo da Indicação Geográfica deverá avançar no sentido de identificar as práticas produtivas para a produção de Queijo Coalho desta região, que são compartilhadas entre os produtores, técnicos e pesquisadores e que deverão ser insumo para a formatação de todo o sistema de gestão da produção e do sistema de autogestão e controle da Indicação Geográfica Jaguaribe para o produto Queijo Coalho.

Portanto, tendo como base os requisitos legais e o questionário aplicado, conclui-se que Jaguaribe poderá ser reconhecida como uma Indicação Geográfica pelo INPI, todavia devendo ser trabalhados os desafios a serem superados. Desta forma, as análises realizadas atestam a potencialidade do Jaguaribe para Indicação Geográfica.

## 5. REFERÊNCIAS

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA BRASILEIRA. INPI – Instituto Nacional da Propriedade Intelectual, SEBRAE. Brasília, 2010.

BRASIL. Lei Nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L9279.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm)>. Acesso em: 02 abr. 2020.

INPI. Instrução Normativa Nº 095/2018, de 28 de dezembro de 2018. **Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas.** <<http://www.inpi.gov.br/noticias/novas-normas-para-indicacoes-geograficas-entram-em-vigor/IN952018publicadanaRPI2504de02012019.pdf>>. Acesso em: 06 abr. 2020.