

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
QUEIJO CABACINHA DO
ARAGUAIA

**Avaliação do Potencial de IG para
o Queijo Cabacinha do Araguaia**

© 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

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

1. INTRODUÇÃO	3
2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS.....	4
2.1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.....	4
2.2. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM	4
3. APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA	5
3.1. DADOS BÁSICOS	6
3.1.1. Dados do entrevistado	Erro! Indicador não definido.
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.....	7
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.....	14
3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA	15
4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA	16
4.1. CONFLITO DE SINAIS DISTINTIVOS – MARCAS	Erro! Indicador não definido.
4.2. DESAFIOS PARA A IG DO ARAGUAIA PARA O QUEIJO CABACINHA.....	18
5. REFERÊNCIAS.....	20

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 Cabacinha do Araguaia, no estado de Goiás e Mato Grosso, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento da IG do Queijo Cabacinha do Araguaia 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 CABACINHA DO ARAGUAIA

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 Cabacinha do Araguaia

Produto (incluindo produtos derivados): Queijo Cabacinha

Municípios envolvidos: 10 municípios (5 GO - Mineiros, Santa Rita do Araguaia, Portelândia, Doverlândia, Perolândia; e 5 MT - Alto Araguaia, Alto Taquari, Araguainha, Ponte Branca, Alto Garça)

Entidade coletiva: Ainda não existe uma entidade representativa.

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?

O famoso Queijo Cabacinha desta região é produzido com a mesma qualidade e forma de produzir em 10 municípios, sendo cinco no estado de Mato Grosso e cinco em Goiás. A fama está mais atrelada ao produto e a alguns municípios produtores. Nesta entrevista foi apontado que o território produtor do Queijo Cabacinha é conhecido como "Região das Nascentes do Rio Araguaia", ao qual não verificamos condições de comprovar a notoriedade vinculada ao produto. Observa-se evidências de mercado, ratificada pelos próprios produtores de que "Araguaia" é reconhecido como centro produtor do queijo cabacinha desta região.

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?

Não. A fama do Queijo Cabacinha se deve ao saber fazer que é repassado de geração a geração.

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?

A massa é preparada com várias águas, até obter uma massa lisa e brilhosa. A especificidade está na acidez da massa e o formato do produto. Em seu interior o queijo cabacinha possui camadas como "a cebola". O modo de preparo é diferente de queijos cabacinha de outras regiões. Apresenta o sabor do leite mais característico. Quando é frito o queijo fica crocante por fora e cremoso por dentro.

O queijo é comercializado congelado e curado. Pelo saber tradicional de fazer, ele é feito manualmente no formato de cabaça e isso confere uma textura diferente de outros queijos conhecidos.

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

Queijo defumado, temperado com ervas finas, pimenta, alho ou cheiro verde. Doce do queijo. Queijo recheado com goiabada, peito de peru, mortadela defumada.

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?

Principalmente o sabor característico e seu formato são os principais diferenciais.

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

Em torno de 90 anos. Veio com a família Carrijo de Uberlândia e com os negros.

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

Sim. 06 entre os 10 municípios possuem o Serviço de Inspeção Municipal. Várias queijarias atendem a ISO 1996, a IN 275 da ANVISA e outras de qualidade. As melhores queijarias implantaram o BPF e BPA.

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 Cabacinha do Araguaia envolve 10 municípios, sendo 05 em Mato Grosso (Alto Araguaia, Alto Taquari, Araguainha, Ponte Branca, Alto Garça) e 05 em Goiás (Mineiros, Santa Rita do Araguaia, Portelândia, Doverlândia, Perolândia).

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?

Produtor de Leite (cerca de 99% do leite usado no queijo cabacinha é produzido pelos próprios produtores) / Produtor de Queijo / Atravessador (feirantes, barraqueiros) / Consumidor. A maioria dos Queijos Cabacinha do Araguaia são comercializados diretamente ao consumidor.

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

Sim. Os municípios controlam e cadastram os pequenos produtores. Cada município fica responsável pelos seus produtores.

3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva

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

Da produção primária do leite até a comercialização.

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?

Sim. O modo de fazer está documentado na pasta de cada produtor junto ao SIM. Possuem dois modos de fazer: com coalho ou com fermentação (fermento lácteo). O modo tradicional foi passado por gerações e atualmente existe um manual que orienta a produção do queijo.

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, acompanhado do controle da vigilância sanitária municipal. 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?

A relação é bem tranquila. Os produtores quase não dão conta de atender a demanda.

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

Apoio das prefeituras, universidades, EMATER, MAPA, Cooperativa de Crédito, Sebrae. A prefeitura de Mineiros apoia bastante também fomentando a cooperativa dos produtores, dando transporte aos produtores para feiras e eventos além de uma grande variedade de ações de apoio.

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?

A entidade está em fase de criação para ser representativa dos produtores.

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

Não se aplica.

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

Não se aplica.

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?

O relacionamento entre os produtores é bem tranquilo. Estão verificando quem vai compor a diretoria da associação, onde será a sede e etc.

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?

Levar ao consumidor um produto com tradição e qualidade.

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 estão empolgados e querem muito que a atividade cresça.

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

Sim. Principalmente depois da melhoria das queijarias e da implantação do serviço de inspeção nos municípios, o consumidor passou a ter mais credibilidade e confiança para comprar o produto.

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

O estado de Mato Grosso decretou o queijo como patrimônio histórico cultural. Há a proposição de decreto do queijo cabacinha pelo município de Santa Rita do Araguaia - GO. O Chef de cozinha Humberto Marra, ligado ao Slow Food de Goiânia, já

apresentou o queijo em outras regiões do Brasil. A prefeita de Santa Rita ganhou um prêmio por apoiar o queijo cabacinha.

3.3.6. Critério Desempenho Econômico

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

Em torno de 500 produtores na área delimitada.

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?

Cada produtor produz cerca 5 a 8 kg por dia. Cerca de 60 toneladas de queijo cabacinha por mês.

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

Cerca de R\$ 14,00 o kg (custo para o produtor). Cerca de R\$ 30,00 o kg (para o consumidor), o que equivale a 1.8 milhão de reais por mês.

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?

Não existe evidência.

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

Procuram pelo queijo do Araguaia, o que justifica a notoriedade destacada neste diagnóstico.

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?

Não há evidências.

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?

Não possui.

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?

Universidades (UFG, Centro Universitário de Mineiros, UEG, UNEMATE, Instituto Federal de Goiás, UFJ, Universidade Federal de Rondonópolis).

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?

Alcançar o mercado nacional, e no futuro o internacional, por isso a conquista do Selo Arte é tão desejada pelos produtores.

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

Declaram, com muito entusiasmo, o desejo em conquistar o registro da Indicação Geográfica para o Queijo Cabacinha da região. A IG tornou-se um sonho coletivo dos produtores e entidades envolvidas, movimento que já contabiliza 10 anos de articulação. Entendem que a IG será o fomento da identidade cultural da região e contribuirá para que regiões carentes que produzem e comercializam o queijo possam alavancar a comercialização.

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) atende totalmente ao critério.



NÃO ATENDE

ATENDE TOTALMENTE

QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA



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

4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

O famoso Queijo Cabacinha desta região é produzido com a mesma qualidade e forma de produzir em 10 municípios, sendo cinco no estado de Mato Grosso e cinco em Goiás. A fama está mais atrelada ao produto e a alguns municípios produtores. Nesta entrevista foi apontado que o território produtor do Queijo Cabacinha é

conhecido como "Região das Nascentes do Rio Araguaia", ao qual não verificamos condições de comprovar a notoriedade vinculada ao produto. Observa-se evidências de mercado, ratificada pelos próprios produtores de que "Araguaia" é reconhecido como centro produtor do queijo cabacinha desta região.

O nome geográfico Araguaia para o produto Queijo Cabacinha 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 Cabacinha produzido no Araguaia, nos estados de Goiás e Mato Grosso.

Considerando as pesquisas e as informações relatadas acima, a área geográfica de produção da potencial IG Araguaia para o Queijo Cabacinha compreende, preliminarmente, o território envolve 10 municípios, sendo 05 em Mato Grosso (Alto Araguaia, Alto Taquari, Araguainha, Ponte Branca, Alto Garça) e 05 em Goiás (Mineiros, Santa Rita do Araguaia, Portelândia, Doverlândia, Perolândia), 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 do Araguaia para o produto Queijo Cabacinha 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 DO ARAGUAIA PARA O QUEIJO CABACINHA

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

- a)** Como primeiro passo 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.
- b)** Criar uma estrutura de organização que congregue os produtores da região. Esta organização será 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.
- c)** Há a necessidade de evoluir em conjunto nos padrões de qualidade do Queijo Cabacinha deste território, que requer ampliar os trabalhos de conscientização das boas práticas na produção do Queijo Cabacinha, para alcançar novos mercados nacionais e internacionais, e dar impulso na melhoria da rentabilidade e principalmente na proteção do Queijo Cabacinha do Araguaia.
- d)** Será necessário o levantamento de comprovações das notoriedades observadas nesse diagnóstico realização estudos técnicos científicos mais aprofundados para a delimitação de área do Araguaia, para o produto Queijo Cabacinha.

- e) 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.
- f) É importante que os métodos de controles de produtores e associações tenham convergência no sentido de facilitar a unificação desses dados para que seja viável para controlar, auditar e disponibilizar ao mercado. Visto isso, recomendamos que sejam criados mecanismos de controles e sejam realizadas capacitações de produtores e executivos das associações para uso de tais ferramentas.
- g) Outro fator decisivo, não somente para a estruturação da potencial IG, é o fortalecimento de redes institucionais para garantir a qualidade do queijo sem comprometer a característica que advém do “saber fazer”, que é o diferencial do queijo cabacinha do Araguaia. A conjuntura posta à produção queijeira traz a dimensão do processo pelo qual passam os produtores de desta região 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 cabacinha do Araguaia 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 cabacinha do Araguaia, em equilíbrio com a manutenção das características que o tornaram esta iguaria e objeto cultural de identidade local, portanto um patrimônio brasileiro.

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 Cabacinha 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 Cabacinha 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 Cabacinha 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 Araguaia para o Queijo Cabacinha.

Portanto, tendo como base os requisitos legais e o questionário aplicado, conclui-se que Araguaia 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 Araguaia para Indicação Geográfica.

5. REFERÊNCIAS

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

BRASIL. Lei N° 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. Acesso em: 02 abr. 2020.

INPI. Instrução Normativa N° 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.