

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
QUEIJO DO CERRADO MINEIRO

**Avaliação do Potencial de IG para
o Queijo do Cerrado Mineiro**

© 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 DO CERRADO MINEIRO.....	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	8
3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS.....	8
3.3.1. Critério Produto	9
3.3.2. Critério Territorialidade.....	10
3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva	11
3.3.4. Critério Governança	12
3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento	12
3.3.6. Critério Desempenho Econômico	13
3.3.7. Critério Necessidade de Proteção.....	14
3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida	14
3.3.9. Visão de Futuro.....	15
3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA	16
4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA	17
4.1. CONFLITO DE SINAIS DISTINTIVOS – MARCAS.....	Erro! Indicador não definido.
4.2. DESAFIOS PARA A IG DO CERRADO MINEIRO PARA O QUEIJO.....	19
5. REFERÊNCIAS.....	22

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 do Cerrado Mineiro, no estado de Minas Gerais, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento do Queijo do Cerrado Mineiro 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 DO CERRADO MINEIRO

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 do Cerrado Mineiro

Produto (incluindo produtos derivados): Queijo (Tipo - queijo minas artesanal)

Municípios envolvidos: 19 municípios

Entidade coletiva: Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado – APROCER

CNPJ: 30.858.488/0001-53

Data de Fundação: 19 de junho de 2015

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?

Sim, existem diversas evidências na web para Queijos do Cerrado Mineiro. Matérias locais, regionais, concursos, entrevistas. Existe uma região delimitada para a produção do “queijo minas artesanal” chamada Alto Paranaíba, mas também reconhecida como Cerrado. O território é muito conhecido pela produção de queijo, sendo que as regiões foram chamadas de diversas formas de acordo com a época. A região do Alto Paranaíba, também conhecida como Cerrado, localiza-se a oeste do Estado de Minas Gerais, limitando-se ao norte com a região de Paracatu e com o Triângulo Mineiro ao sul. Privilegiada pela localização próxima a grandes centros produtores, pela fertilidade do solo, grande quantidade de água e pelo clima ameno, a região tem na agropecuária uma das principais fontes de riqueza. A pecuária é uma tradição de mais de dois séculos, tanto pela comercialização de carne e couro quanto pelo leite e queijos. Por tratar-se de produto altamente perecível, o leite necessita ser armazenado de alguma forma para consumo posterior, razão pela qual foram buscadas opções que pudessem se adaptar à época do desbravamento. Surgiu daí o queijo, que servia como alimento fino para servir à mesa e ingrediente para diversos tipos de biscoitos. O queijo tradicional de Minas, feito a partir de leite cru, um dos mais produzidos no país, teve sua fabricação iniciada na região pelos colonos que aqui chegaram junto com as “entradas e bandeiras” à procura do ouro. Inicialmente fabricado de forma rudimentar nas fazendas que ficavam ao longo dos caminhos do Rio de Janeiro, o queijo Minas começou a ser levado para as cidades e vilas onde tinha uma boa aceitação, passando a ser um elemento reconhecido na economia da

época. A pecuária teve como fator fundamental para sua expansão os ciclos da mineração e do açúcar e embora os colonos, originariamente portugueses, tivessem uma cultura queijeira já formada, a produção de queijo em Minas 4 permaneceu ao longo dos séculos em escala artesanal e, mesmo após a implantação das indústrias, ele manteve um mercado amplo e fixo nas regiões de São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília.

Importante destacar que a Lei Estadual 14.185/02, criou normas e deu identidade ao queijo minas artesanal, essencialmente fabricados a partir de leite cru, com características próprias de cada região produtora e de imenso valor cultural e econômico. Cada região caracterizada como produtora de Queijo Minas Artesanal (Araxá, Cerrado, Canastra, Campo das Vertentes e Serro) tem o seu "saber fazer" característico, o que dá ao queijo uma identidade própria, de acordo com o local onde é fabricado.

[http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/QUEIJO_HISTORICO/caracteriza%C3%A7ao%20altoparanaiba%20\(1\).pdf](http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/QUEIJO_HISTORICO/caracteriza%C3%A7ao%20altoparanaiba%20(1).pdf)

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?

Existe um saber fazer que é típico da região, onde se prioriza a qualidade da matéria prima na produção de queijos. Fatores edafoclimáticas da região podem sugerir características para serem estudadas para comprovar vínculo entre região e produto, principalmente no que tange à qualidade dos solos, da água e do leite, o clima característico da região, as leveduras do meio geográfico, além do saber fazer dos produtores.

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?

Queijos da categoria "Queijo Minas Artesanal" elaborado a partir de leite de vaca cru integral, cultura láctea natural (pingo), coalho e sal. Queijo de menor acidez e de sabor suave, produzido em formas menores (diâmetro) que os seus similares. Queijo fabricado com pingo e leite cru, sem nenhum tratamento térmico.

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

Manteiga e requeijão moreno.

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?

Queijo do Cerrado é famoso por possuir uma cor branca amarelada, casca semidura sem trincas, textura compacta, sabor ligeiramente ácido, não picante agradável e amanteigado e uma consistência semidura com tendência a macia, de natureza manteigosa.

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

A história da fabricação e consumo do queijo na região do Alto Paranaíba se confunde com a história do povoamento de Minas Gerais, iniciado no ciclo do ouro. A Vila de Paracatu do Príncipe, instalada em 20 de outubro de 1.798, compreendia uma área equivalente à metade do Estado, começando no sul, passando pelo Triângulo, Alto Paranaíba, Noroeste e Norte de Minas, além de parte do Estado de Goiás e para lá se dirigiam várias caravanas em busca de riquezas, sendo que muitas delas ficavam pelos caminhos originando fazendas e povoados. Relatos da época são ricos em descrições detalhadas da vegetação, tipo de solo, serras, rios e habitantes encontrados pelos caminhos. Entre os costumes daquele povo são descritos alguns hábitos alimentares, onde o queijo, fabricado de forma artesanal, já era incluído.

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

Sim. Atendem a todas as especificações previstas nas legislações em vigor.

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?

Sim, a região conhecida como Cerrado Mineiro é composta por 19 municípios: Abadia, Coromandel, Vazante, Lagamar, Presidente Olegário, Patrocínio, Guimarânia, Cruzeiro da Fortaleza, Patos de Minas, Varjão, Vazante, Lagoa Formosa, Rio Paranaíba, Carmo do Paranaíba, Santa Rosa, Arapuá, Tiros e São Gotardo.

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, comercialização (venda direta ou por representantes). Para o queijo minas artesanal só pode ser fabricado o queijo utilizando o leite da própria propriedade.

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

Sim. Todos os produtores estão localizados no próprio território.

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?

Produção de leite e do queijo minas artesanal.

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, existe um saber fazer típico das famílias locais que desde o primórdio da ocupação destes campos e cerrados viam na fabricação do queijo uma alternativa segura de renda e de sobrevivência. Este saber fazer inclusive é reconhecido como patrimônio imaterial (histórico) de MG. O modo de fazer o queijo é reconhecido pelo IPHAN.

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?

Os controles são realizados de forma individual. Devem seguir a legislação vigente.

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?

Existe a figura do intermediário onde se tem bom relacionamento entre os produtores e este elo. Existem os entrepostos (atravessadores) que compram os produtos dos produtores e revendem para mercados de dentro e fora da região. Os entrepostos

têm grande poder de decisão em relação ao mercado. Os produtores cadastrados no Ima têm uma independência maior em relação aos demais produtores da região.

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

Sim, as instituições e o poder público têm interesse no desenvolvimento da cadeia.

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 APROCER está devidamente legalizada e representa os produtores de queijo da região.

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

Representa os produtores de toda a região, atualmente com 12 produtores associados.

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

Depende de parceria para projetos específicos.

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

Não existem entidades que possam disputar pelo protagonismo na região.

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

Segundo relatado, os produtores têm bom relacionamento entre si.

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?

Os produtores se preocupam com a qualidade dos produtos, com segurança alimentar, respeitando os elos da cadeia por conta da responsabilidade social desta atividade.

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 orgulho da atividade desenvolvida na região.

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

Sim, a comunidade reconhece e valoriza os queijos da região (costumam presentear outras pessoas com estes queijos). Economicamente, o queijo desta região tem um significado expressivo, sendo que em alguns municípios é a principal fonte de renda e empregos, notadamente para os agricultores familiares.

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

O modo de fazer do queijo minas artesanal é reconhecido como patrimônio imaterial pelo IPHAN. Existem festas regionais para o queijo.

- *IPHAN “Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas Regiões do Serro e das Serras da Canastra e do Salitre: Livro de Registro dos Saberes, 13/06/2008.”*
- *<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/65/>*

3.3.6. Critério Desempenho Econômico

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

Aproximadamente 9 mil produtores na região (entre pequenos e grandes produtores).

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?

Não conseguem mensurar esse número no momento, porém é a maior região produtora de queijos do Brasil.

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

Não conseguem mensurar esse número no momento.

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?

Sim, existe muita usurpação do nome geográfico para os queijos do Cerrado Mineiro.

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

Os compradores buscam por produtos autênticos da região.

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?

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. 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, com chuvas distribuídas entre os meses de outubro a março, com índice pluviométrico médio em torno de 1.470 mm anuais. 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. 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. 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.

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?

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

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?

Existem alguns estudos sobre fungos típicos do queijo da região, porém necessita-se de aprofundamento científico neste quesito como também nas demais características edafoclimáticas para comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico.

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?

Epamig, Mapa, Ufmg, UFU, UFV, Unipam.

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?

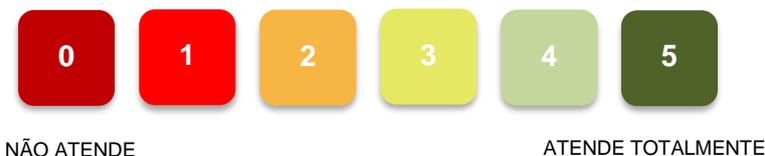
Atender todas as regiões do Brasil e, inclusive, exportar os produtos da região. Além de expandir para mercados potenciais, pretende-se consolidar os mercados que já existem.

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

Estimular o turismo de experiência, garantir a sucessão familiar, vincular o queijo com o café que já é reconhecido com IG para o café (Café do Cerrado Mineiro).

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.



QUEIJO DO CERRADO MINEIRO



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

4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

O nome geográfico Cerrado Mineiro para o produto Queijo 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 os queijos produzidos no Cerrado Mineiro, no estado de Minas Gerais.

Considerando as pesquisas e as informações relatadas acima, a área geográfica de produção da potencial IG Cerrado Mineiro para os produtos Queijos compreende, preliminarmente, o território dos 19 municípios: Abadia, Coromandel, Vazante, Lagamar, Presidente Olegário, Patrocínio, Guimarães, Cruzeiro da Fortaleza, Patos de Minas, Varjão, Vazante, Lagoa Formosa, Rio Paranaíba, Carmo do Paranaíba, Santa Rosa, Arapuá, Tiros e São Gotardo, 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 Cerrado Mineiro para os produtos Queijos 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 CERRADO MINEIRO PARA O QUEIJO

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)** Adequar e fortalecer a Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado – APROCER, estrutura de organização que congrega 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 dos queijos deste território, que requer ampliar os trabalhos de conscientização das boas práticas na produção de queijos, para alcançar novos mercados nacionais e internacionais, e dar impulso na melhoria da rentabilidade e principalmente na proteção dos queijos do Cerrado Mineiro.
- d)** Será necessário o levantamento de comprovações das notoriedades observadas nesse diagnóstico realização estudos técnicos científicos mais aprofundados para a delimitação de área do Cerrado Mineiro, para os produtos queijos.
- 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.

- h)** 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 minas artesanal do Cerrado Mineiro. A conjuntura posta à produção queijeira desta região traz a dimensão do processo pelo qual passam esses produtores 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 minas artesanal do Cerrado Mineiro tem suas qualidades relacionadas ao ambiente onde é produzido e o “modo de fazer” tradicional, expressando a história das famílias que há tempos 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 minas artesanal do Cerrado Mineiro, em equilíbrio com a manutenção das características que o tornaram esta iguaria e objeto cultural de identidade local, portanto um patrimônio do estado de Minas Gerais e conseqüentemente brasileiro.
- 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.
- h)** Importante evidenciar que garantir a origem Cerrado Mineiro para os Queijos se beneficia também da reputação da IG do Café do Cerrado Mineiro, hoje uma das mais icônicas IGs do país. Os queijos podem "aproveitar" desta reputação principalmente nas ações de promoção, bem como estabelecer

parcerias estratégicas (mercado, gestão, divulgação) entre os produtos desta origem.

Vale ressaltar que o Cerrado Mineiro possui as evidências de notoriedade que sugerem um processo de IG para os Queijos na espécie Indicação de Procedência - IP, porém é notório e evidente que existem características diretas nas qualidades destes produtos que se devem exclusivamente ou predominantemente ao meio geográfico que são produzidos e, portanto, tais fatores podem ser objeto de estudos que busquem comprovar os devidos vínculos sendo que, em caso de confirmação, podem resultar na busca por uma IG na espécie de Denominação de Origem - DO. É importante ressaltar que, de um modo geral, uma DO sempre carrega consigo uma IP dentro de si pois trata também de evidências, notoriedade e vínculos claros entre região, produto e produtores, logo, caberá a estes produtores envolvidos no processo optar por qual linha de trabalho pretendem seguir.

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 dos queijos 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 os queijos produzidos nesta região atendem 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 queijos 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 Cerrado Mineiro, para os produtos queijos.

Portanto, tendo como base os requisitos legais e o questionário aplicado, conclui-se que Cerrado Mineiro 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 Cerrado Mineiro 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.