

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE
DO PARANÁ

**Avaliação do Potencial de IG para
o Queijo Colonial do Sudoeste do
Paraná**

© 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 COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ.....	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	8
3.3.2. Critério Territorialidade.....	10
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
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 SUDOESTE DO PARANÁ PARA O QUEIJO COLONIAL.....	18
5. REFERÊNCIAS.....	21

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 Colonial do Sudoeste do Paraná, no estado do Paraná, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento da IG do Queijo Colonial do Sudoeste do Paraná 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 COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ

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 ESTRUTURAIIS. 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 Colonial do Sudoeste do Paraná

Produto (incluindo produtos derivados): Queijo Colonial Artesanal

Municípios envolvidos: O sudoeste do PR é composto por 42 municípios sendo que 18 deles fazem parte da Associação

Entidade coletiva: APROSUD - Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná

Data de Fundação: outubro de 2019

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. A Região Sudoeste do Paraná é historicamente reconhecida pela produção de queijos artesanais (ou coloniais). Esta história pode ser demonstrada tanto a partir de reportagens de jornais e revistas, fotos datadas, documentos históricos, matérias nas mídias jornalística, televisiva, na Web e demais fontes comprobatórias. No Sudoeste do Paraná, uma das regiões de reterritorialização da frente colonial, a transformação doméstica de produtos agropecuários realizada no interior da propriedade rural é prática cultural comum desde os primórdios da ocupação efetiva destas terras, legado cultural de seus antepassados. Dentre os principais produtos alimentares processados nas propriedades rurais está o queijo Colonial, que tem sua origem com os imigrantes europeus do Sul do Brasil, que trouxeram consigo a tecnologia de fabricação de queijos, adaptando-a às condições brasileiras. As famílias chegaram à região Sudoeste do Paraná vindos de Santa Catarina e Rio Grande do Sul a partir da década de 1940 conservando nesta trajetória o saber-fazer deste e de tantos outros produtos artesanais ou chamados “coloniais”.

Anotações históricas da CANGO (Colônia Agrícola Nacional General Osório), entidade responsável pela colonização do Sudoeste Paranaense, apontam que na década de 1940 já havia produções significativas de queijo nesta região. Em 1949 o relatório da CANGO demonstrava que o queijo era um dos três principais produtos de origem animal processados na região, juntamente com o mel e a linguiça. Com o desenvolvimento da região, a produção de leite continuou a desempenhar papel

preponderante na renda das famílias do campo, cujas características culturais e naturais favoreceram para que a região Sudoeste se tornasse a principal bacia leiteira do Paraná. Atualmente, são produzidos cerca de 26% do total do leite paranaense (PARANÁ, 2017; SEAB/DERAL, 2019).

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 pouca pesquisa no sentido de busca por diferenciais que possam comprovar vínculo entre o meio geográfico e a qualidade ou tipicidade do queijo. Outro fator relatado é que existe bastante diferenciação entre os próprios queijos produzidos dentro da própria região.

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 produção se dá com leite cru, com controles sanitários necessários, evidenciando o saber fazer dos produtores. O queijo colonial tem o objetivo de evidenciar as características sensoriais que remetem à produção de queijos artesanais, para consumo próprio, como era produzido antigamente.

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

Sim. Derivados de leite como doce de leite e ricota.

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?

As características sensoriais dos produtos remetem a produção de queijos artesanais que eram produzidos, no passado, para consumo próprio.

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

É produzido desde a década de 1940. Anotações históricas da CANGO (Colônia Agrícola Nacional General Osório), entidade responsável pela colonização do Sudoeste Paranaense, apontam que na década de 1940 já havia produções significativas de queijo nesta região.

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

Apesar da produção do queijo colonial do Sudoeste do Paraná existir há décadas 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. Os produtores vêm se adaptando para adequação da legislação vigente para a produção de queijos de leite cru, seguindo o que

preconiza a Lei Nº 13.860, de 18 de julho de 2019, que dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais.

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. O Sudoeste do Paraná, composto por 42 municípios.

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 (a maioria própria) do leite, fabricação do queijo e comercialização (direta ou para mercados que revendem os produtos).

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 envolvidas com o produto a ser protegido da produção primária à distribuição?

Produção (a maioria própria) do leite, fabricação do queijo e comercialização (direta ou para mercados que revendem os produtos).

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?

Cada produtor segue uma receita e um modo específico de produção, seguindo as exigências legais. As receitas normalmente são familiares, passadas entre gerações, ou ainda vem da cabeça dos próprios produtores.

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 produtores que tem inspeção mantêm anotações de rastreabilidade em planilhas que devem ser apresentadas para inspeção dos queijos.

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?

Os produtores têm contato direto com os clientes, o que proporciona um bom relacionamento entre esses elos da cadeia. Em alguns casos, como nas vendas governamentais, existe a insegurança de falta de escoamento dos produtos ou ainda a falta de valorização dos produtos.

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

Sim, os produtores são assistidos principalmente pela UTFPR, MAPA, IDR (EMATER) e Sebrae.

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?

Sim, APROSUD está registrada, com ata, estatuto e agora aguarda o CNPJ.

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

A associação representa toda a região sendo que surgiu exatamente da necessidade de trabalhos coletivos relacionados ao queijo colonial desta região.

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

Ainda não existe um fluxo de caixa, sendo que os produtores auxiliam nos custos necessários.

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

Não existem outras entidades que possam concorrer por protagonismo.

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

Os produtores têm bom relacionamento, com auxílios mútuos e esperança de trabalhos coletivos.

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 produtos buscam entregar a qualidade e garantia de origem através das histórias de seus produtos e produtores. Os produtores entendem que não são concorrentes entre si, mas sim parceiros que podem crescer em conjunto.

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, boa parte dos produtores estão buscando evoluir em suas atividades para que se tornem cada vez mais viável e, por consequência, seja motivo de orgulho para toda a região. Alguns produtores ainda não visualizam o potencial de suas atividades e de

seus produtos, o que faz com que tenham receio de valorizar seus produtos perante o mercado.

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

A população reconhece que a região é produtora de queijos de qualidade.

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

Alguns queijos da região já foram premiados em concursos nacionais e internacionais.

3.3.6. Critério Desempenho Econômico

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

Na associação são 18 produtores, porém na região são mais de 220 produtores em toda a região. PS.: Segundo o IBGE em 2017 eram cerca de 2500 pequenos produtores na 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 região é a maior bacia leiteira do Paraná e a produção de queijo ainda é desconhecida. Segundo dados do IBGE, deduzindo médias de produção na região, estima-se que são produzidas cerca de 2.793 toneladas de queijos por ano produzidos por agroindústrias e produtores informais.

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

Esse volume representa, aproximadamente, um faturamento bruto de R\$ 64 milhões por ano.

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?

Ainda não existem evidências de falsificação do nome geográfico, o que existe é a utilização do termo “colonial” por parte de indústrias.

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

Alguns consumidores buscam por queijos da região por conta, principalmente das premiações que alguns queijos receberam.

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 são identificados vínculos do meio geográfico com a tipicidade dos produtos.

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 grande diferencial está exatamente vinculado ao saber fazer que é típico da região.

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. Seriam necessários estudos específicos para tal comprovação.

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?

O projeto é acompanhado pela UTFPR e ainda podem ter apoio da Unioeste e UFFS.

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?

Os produtores têm a intenção de abrir novos mercados, novas plataformas de vendas (online ou loja física na região) e ainda manter a busca contínua por melhoramento dos produtos da região.

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

Os produtores têm intenção de desenvolver a região com contribuição direta do setor, como ações voltadas ao turismo (rota do queijo). Há a expectativa de que a cadeia produtiva se torne cada vez mais viável a ponto de manter as novas gerações na atividade, gerando emprego e renda direta e indiretamente.

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.



NÃO ATENTE

ATENTE TOTALMENTE

QUEIJO COLONIAL DO SUDOESTE DO PARANÁ



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

4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

O nome geográfico Sudoeste do Paraná para o produto Queijo Colonial 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 Colonial produzido no Sudoeste do Paraná, no estado do Paraná.

Considerando as pesquisas e as informações relatadas acima, a área geográfica de produção da potencial IG Sudoeste do Paraná para o produto Queijo Colonial compreende, preliminarmente, o território do Sudoeste do Paraná, composto por 42 municípios, que possui 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 Sudoeste do Paraná para o produto Queijo Colonial 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 SUDOESTE DO PARANÁ PARA O QUEIJO COLONIAL

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 Artesanal do Sudoeste do Paraná - APROSUD. 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 Colonial deste território, que requer ampliar os trabalhos de conscientização das boas práticas na produção de queijo, para alcançar novos mercados nacionais e internacionais, e dar impulso na melhoria da rentabilidade e principalmente na proteção do Queijo Colonial.
- d) Outro fator decisivo, não somente para a estruturação da potencial IG, é o fortalecimento de redes institucionais para garantir a qualidade do queijo colonial sem comprometer a característica que advém do “saber fazer”, que é o diferencial do queijo colonial do Sudoeste do Paraná. A conjuntura posta à produção queijeira do Sudoeste do Paraná 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 colonial do Sudoeste do Paraná 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 colonial do Sudoeste do Paraná, em equilíbrio com a manutenção das características que o tornaram esta iguaria e objeto cultural de identidade local, portanto um patrimônio do estado do Paraná e conseqüentemente brasileiro.

- 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 do Sudoeste do Paraná para o produto Queijo Colonial.
- 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.
- h) 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 controlar, auditar e disponibilizar ao mercado. Visto isso, recomendamos que sejam criados mecanismos de controles e sejam realizadas capacitações de produtores e executivos da associação para uso de tais ferramentas. Isso vale também para produtores que serão integrados com o desenvolvimento do processo de estruturação desta possível IG

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 Colonial 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 Colonial 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 Colonial 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 Sudoeste do Paraná para o Queijo Colonial.

Portanto, tendo como base os requisitos legais e o questionário aplicado, conclui-se que Sudoeste do Paraná 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 Sudoeste do Paraná 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>. 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.

ANEXOS