

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
QUEIJO SANTO GIORNO DO
SUDOESTE DO PARANÁ

**Avaliação do Potencial de IG para
o Queijo Santo Giorno 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 SANTO GIORNO 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	7
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
5. REFERÊNCIAS.....	19

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 Santo Giorno do Sudoeste do Paraná, no estado do Paraná, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento da IG do Queijo Santo Giorno 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 SANTO GIORNO 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 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 Santo Giorno do Sudoeste Paraná (Nome geográfico proposto)

Produto (incluindo produtos derivados): Queijo Santo Giorno

Municípios envolvidos: Preliminarmente será a região do Sudoeste do Paraná é composta por 42 municípios.

Entidade coletiva: Agência de Desenvolvimento Regional do Sudoeste do Paraná. Esta agência possui a Marca Coletiva "Santo Giorno" registrada e protegida no INPI.

CNPJ: 04.016.559/0001-60

Data de Fundação: 17/8/2000

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?

Não, A marca Santo Giorno é um projeto-piloto em parceria com a região de Vênetto, na Itália, Agência de Desenvolvimento, Associação Bellunesi Nel Mondo, UTFPR, Sebrae, Seab e Emater, para desenvolver o queijo típico do Sudoeste do Paraná com bactérias do próprio leite da região, onde foi purificado e isolado, com ajuda na elaboração do fermento, na Itália. O produto ainda não está no mercado. No projeto, preliminarmente, somente o Sudoeste poderá produzir o queijo com a marca Santo Giorno utilizando a matéria-prima da região, ou seja, com a produção de leite 100% sudoestina.

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?

Sim. Existem fatores ambientais, porém não existem fatores humanos, visto que ainda não há a produção comercial do queijo. Foi criado um produto com intervenção de alta tecnologia na cadeia produtiva láctea. Um processo que refletirá direta e, indiretamente, nos elos da cadeia, da qualidade do leite até chegar ao consumidor, determinando um produto típico do Sudoeste. O produto tem como diferencial, entre outras características, um fermento autóctone, criado a partir de leite produzido na região. A maioria dos queijos produzidos utiliza o fermento importado. O desenvolvimento do fermento láctico partiu de leite coletado de diversos produtores e pequenos laticínios da região. Em laboratório, foram realizadas etapas de fermentação e isolamento de cepas de bactérias benéficas e específicas do queijo a ser produzido.

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?

Entre outros diferenciais: A receita do queijo foi desenvolvida por um mestre queijeiro italiano especialmente para a região e o uso de fermento em cuja composição tem

cepas de bactérias benéficas colocadas de amostras do leite da região do Sudoeste do Paraná. Ou seja, um fermento autóctone.

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

Não.

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?

Ainda não, pois não há produção a nível comercial. Mas trata-se de um queijo maturado elaborado com leite pasteurizado e leite cru. Em sua produção para os testes do projeto, o queijo tem sabor, odor e textura própria, diferenciando de outros queijos já existentes, por ser produzido em um clima diferenciado usando o leite e fermento produzidos na própria região. O novo produto regional tem como principal característica ser do tipo maturado, dentro da categoria dos queijos tipo Grana Padano, de origem italiana, tido como queijo fino ou queijo especial. O produto pode ser comercializado com 4 tipos de maturação, que inicia com 60 dias, ou ainda 3 meses, 6 meses um 1 ano ou mais.

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

Foi desenvolvido por volta de 2010, mas ainda não é comercializado.

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

O Queijo Santo Giorno possui registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Sua marca também já foi registrada junto ao INPI como Marca Coletiva da Agência de Desenvolvimento Regional do Sudoeste do Paraná. Agora cabe aos laticínios do Sudoeste seguirem a receita do tipo de queijo Santo Giorno e buscarem suas adaptações, licenças e autorizações junto ao MAPA para poder produzir e comercializar.

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?

Ainda não, pois não há produção a nível comercial. Apesar de ainda não ser produzido comercialmente, em sua concepção inicial, sua produção ficará restrita ao Sudoeste do Paraná.

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?

Ainda não há produção a nível comercial.

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

Apesar de ainda não ser produzido comercialmente, em sua concepção inicial, sua produção ficará restrita ao Sudoeste do Paraná.

3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva

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

Apesar de ainda não ser produzido comercialmente, sua produção envolverá a produção de leite, fermento, fabricação e cura dos queijos, etapas estas que ocorrerão no Sudoeste do Paraná.

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?

Existe o Manual de Produção do Queijo Santo Giorno, que orienta desde a produção do leite até a produção final do queijo, bem como base técnica laboratorial do fermento.

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?

Ainda não há produção a nível comercial.

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?

Ainda não há produção a nível comercial.

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

O envolvimento tem sido bastante grande de produtores, universidades, Agência Regional, SEBRAE, associação de municípios e ADAPAR nas diferentes fases da concepção do produto.

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?

Não. Existe a Agência de Desenvolvimento Regional do Sudoeste do Paraná que tem em seu coletivo representantes do setor.

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

Apesar de não ser exclusiva para produtores de queijo, a Agência de Desenvolvimento Regional do Sudoeste do Paraná que tem em seu coletivo representantes do setor.

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

Tem boa articulação para captação de recursos.

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

Sim. Durante a aplicação deste diagnóstico foi apontado que a Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná - APROSUD, que representa os pequenos produtores de queijos coloniais e artesanais do Sudoeste do Paraná, poderia abraçar o projeto a nível comercial, porém os representantes da Aprosud não se sentem contemplados e envolvidos no projeto do Queijo Santo Giorno.

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

A relação entre os produtores de queijos coloniais e artesanais e o projeto do Queijo Santo Giorno não se efetivou em parceria. Quanto ao Projeto do Queijo Santo Giorno, todo o processo sempre foi bem divulgado e de conhecimento de toda a região, mas por hora não houve envolvimento das pequenas queijarias. O projeto está em fase de implantação da produção piloto no Laticínio Nato Bom, considerado de médio porte.

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?

Não se aplica, pois ainda não há produção a nível comercial do produto analisado.

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

Não se aplica, pois ainda não há produção a nível comercial do produto analisado.

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

Não se aplica, pois ainda não há produção a nível comercial do produto analisado.

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

Não se aplica, pois ainda não há produção a nível comercial do produto analisado.

3.3.6. Critério Desempenho Econômico

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

Não se aplica, pois ainda não há produção a nível comercial do produto analisado.

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 se aplica, pois ainda não há produção a nível comercial do produto analisado.

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

Não se aplica, pois ainda não há produção a nível comercial do produto analisado.

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 se aplica, pois ainda não há produção a nível comercial do produto analisado.

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

Não se aplica, pois ainda não há produção a nível comercial do produto analisado.

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?

Sim. Como principal diferencial o desenvolvimento e uso de um fermento autóctone, elemento fundamental para indicar e salvaguardar o produto de imitações. Poder dispor de um fermento autóctone eficiente, a ser utilizado no lugar de produtos comerciais comuns, significa ser possível “conduzir” todas as fases da cadeia de produção do queijo, da elaboração até a maturação. Desta forma os elementos bacterianos do fermento são capazes de dar uma característica de “tipicidade” aos queijos desse tipo produzidos nesta 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?

Apesar de ainda não haver produção a nível comercial do produto analisado, os atores envolvidos no processo atuaram num conjunto articulado de ações que envolveram desde a transferência de tecnologia da Itália para o Brasil, até a produção de um alimento seguro e de alta qualidade, por meio de um Manual de Produção que garante a tipicidade do produto e do uso Boas Práticas de Fabricação (BPF), com o intuito de contribuir com a indústria da região, bem com a ampliação da possibilidade de melhoria de renda de pequenos agricultores que produzem queijo com leite cru.

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, a exemplo do que foi desenvolvido pela Universidade Tecnológica Federal do Paraná que conduziu em seus laboratórios análises que envolveram a caracterização física, química e físico-química, além de pesquisa com o consumidor para caracterização sensorial do queijo Santo Giorno, com o objetivo de contribuir de forma direta e efetiva para a melhoria do processo de elaboração de um novo produto com características regionais. Este trabalho contribuiu com o fornecimento de dados com base técnico-científica para a elaboração e padronização deste produto através do Regulamento Técnico para Fixação de Padrão de Identidade e Qualidade do Queijo denominado “Santo Giorno”, que culminou no registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Dada a relevância deste projeto de extensão a Universidade, em particular o Curso de Química e o Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos, Câmpus Pato Branco, está fornecendo conhecimento técnico-científico através de mão de obra qualificada.

Por se tratar de um produto em desenvolvimento novos estudos científicos se fazem necessários para ampliar os conhecimentos a respeito do tema.

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?

Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR (Campus Pato Branco e Francisco Beltrão)

ADAPAR - Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

IDR - Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná

IAPAR - Instituto Agrônomo do Paraná

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?

Ultrapassado a fase de criação de um produto com intervenção de alta tecnologia na cadeia produtiva láctea, desde a qualidade do leite até chegar ao consumidor, determinando um produto típico do Sudoeste do Paraná, tem-se como metas atingir o mercado do Sul e em seguida alçar o Santo Giorno no mercado nacional.

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

Vislumbram o fortalecimento da cadeia do leite, como um dos setores produtivos da cadeia de proteína animal. O setor do leite é muito forte, pois é praticado em toda a região. Há produtores de leite em toda a região (o Sudoeste é, historicamente a primeira ou segunda bacia leiteira do estado). Assim, esperam que, com a produção do queijo Santo Giorno, os ganhos para a produção local se manifestem na melhoria significativa das condições locais de produção, tanto nas melhorias das práticas de fabricação, quanto na qualidade geral dos produtos produzidos e na implementação de novas formas de comercialização, permitindo conquistar maior espaço no mercado local/regional, bem como atingir novos mercados.

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 SANTO GIORNO DO SUDOESTE DO PARANÁ



	CRITÉRIOS	NOTA
1	Potencial DO	2
2	Produto	2
3	Territorialidade	3
4	Método de Produção	1
5	Governança	1
6	Identidade / Pertencimento	1
7	Desempenho Econômico	0
8	Necessidade de Proteção	0
9	Pesquisa envolvida	3
10	Visão de Futuro	4

4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

Em nossa análise, verificamos que são incipientes as evidências históricas e de mercado capazes de comprovar que o nome geográfico SUDOESTE DO PARANÁ é reconhecido pelos consumidores como centro produtor do Queijo Santo Giorno, considerando que ainda não há produção comercial do produto na região.

Ao analisar os dados enviados e levantados em pesquisa realizada, além das respostas e percepções constatadas durante a realização da entrevista do diagnóstico, destacamos a ousadia do projeto de criação do Queijo Santo Giorno originário do desejo em melhorar a qualidade da produção de queijo da região Sudoeste do Paraná, por meio do intercâmbio de conhecimento entre o Brasil e Itália. As identificações de particularidades da região, com uma combinação de fatores físicos e naturais específicos para o desenvolvimento de bactérias com características únicas, deram origem ao fermento autóctone base para a produção de um novo tipo de queijo, o Santo Giorno, previsto inicialmente como exclusivo para a região Sudoeste do Paraná. Com as análises físicas, físico-químicas, microbiológicas e testes de aceitação já desenvolvidos, o produto está em fase de produção comercial. Por ser um produto com características únicas, e obrigatoriamente deve ter o fermento autóctone na sua composição e produzido com o leite da própria região, justificam uma investigação futura do potencial do potencial Denominação de Origem para o Queijo Santo Giorno na dependência da confirmação dos estudos científicos e da sua inserção no mercado.

Vale considerar que o Queijo Santo Giorno está registrado no INPI como Marca Coletiva pela AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL DO SUDOESTE DO PARANÁ com o sinal distintivo "SANTO GIORNO" (Conforme Anexo), como segue abaixo:

i) número 907620477, com registro de marca do tipo Mista "SANTO GIORNO", em favor da AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL DO SUDOESTE DO PARANÁ, na natureza: Coletiva, Classe de Nice: NCL(10) (Bebidas lácteas [onde o leite predomina]; Coalho; Laticínios, etc.) concedido o registro em 04/10/2016 e vigência até 04/10/2026.

Observando os conceitos e a legislação vigente, no sentido de que uma IG não se cria, mas sim se reconhece, fica evidente que o trabalho realizado pelo projeto "Queijo Santo Giorno" poderá auxiliar e resultar, no futuro, uma possível Indicação Geográfica, na modalidade Denominação de Origem, condicionado à:

1. Evolução da produção do Queijo Santo Giorno junto às queijarias ou laticínios do Sudoeste do Paraná;
2. Aceitação pelo consumidor de um queijo com origem e qualidade;

3. Confirmação por meio de estudos científicos das evidências levantadas do vínculo das qualidades ou características do produto com o meio geográfico analisado.

Ressaltamos atenção e cuidado em relação à propriedade intelectual do fermento autóctone que, conforme constatado no diagnóstico, está registrado como patente na Itália. Essa situação envolve direitos exclusivos de uso ou cessão de direitos que podem envolver custos relativos à royalties em favor do detentor da patente.

Recomendamos o acompanhamento do projeto, contando com ferramentas que possam auxiliar o seu bom andamento, como a participação dos representantes no Fórum Paranaense de IGs e MCs - Origens Paraná, além de ações pontuais sob demanda com o intuito de que este trabalho possa servir de modelo e que, caso haja convergência, possa consolidar a Marca Coletiva ou a futura Indicação Geográfica.

Como ação crucial para um apontamento mais assertivo, sugerimos que este diagnóstico seja novamente aplicado no futuro, assim que as condições acima expostas sofram evolução.

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

