

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA QUEIJO DE MANTEIGA DE CAICÓ

Avaliação do Potencial de IG para o Queijo de Manteiga de Caicó

© 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 DE MANTEIGA DE CAICÓ.....	5
3.1. DADOS BÁSICOS	6
3.1.1. Dados do entrevistado	Erro! Indicador não definido.
3.1.2. Dados da potencial IG	6
3.2. QUESTÕES CRÍTICAS	6
3.2.1. Avaliação do potencial de IP	7
3.2.2. Avaliação do potencial de DO	7
3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS.....	7
3.3.1. Critério Produto	8
3.3.2. Critério Territorialidade.....	9
3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva	10
3.3.4. Critério Governança	11
3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento	12
3.3.6. Critério Desempenho Econômico	13
3.3.7. Critério Necessidade de Proteção.....	13
3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida	14
3.3.9. Visão de Futuro.....	15
3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA	15
4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA	16
4.1. CONFLITO DE SINAIS DISTINTIVOS – MARCAS	Erro! Indicador não definido.
4.2. DESAFIOS PARA A IG DE CAICÓ PARA O QUEIJO DE MANTEIGA	18
5. REFERÊNCIAS.....	20

1. INTRODUÇÃO

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

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

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

O presente documento apresenta os resultados do Diagnóstico Técnico para a Avaliação do Potencial de Indicação Geográfica do Queijo de Manteiga de Caicó, no estado do Rio Grande do Norte, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento do Queijo de Manteiga de Caicó 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 DE MANTEIGA DE CAICÓ

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 de manteiga de Caicó

Produto (incluindo produtos derivados): Queijo de manteiga

Municípios envolvidos: Caicó, São João de Sabugi, São Fernando, Timbaúba dos Batistas, São José do Seridó, Cruzeta, Jardim de Piranhas, Jucurutu, Santana do Seridó, Ipueira, Ouro Branco, Parelhas, Acari, Jardim do Seridó, Currais Novos.

Entidade coletiva: ADESE - Agência de Desenvolvimento Sustentável do Seridó (esta agência participou da reunião como articuladora)

CNPJ: 04.634.516/0001-49

Data de Fundação: 03/09/2001

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, o reconhecimento é mais evidente para o município de Caicó (através do nome Queijo de manteiga de Caicó), apesar de vários municípios produzirem o queijo de manteiga. Existem estudos (Professora Doutora Ítala, dentre outros) sobre a Indicação Geográfica do queijo de manteiga. Existem vários estudos de instituições que falam das queijeiras. Existem estudos de professores de história, livros, artigos científicos e reportagens da Web.

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 estudos científicos e teses de mestrado que falam das características do queijo de manteiga da região de Caicó, o que sugere, ainda que preliminarmente, indícios de que existe um vínculo além do empirismo notado pelos 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?

Queijo firme, fica em pé após o processo da forma, não contém soro e é feito uma massa mais firme, tem bastante manteiga, é amarelo, consegue cortar sem desmanchar. Possui gosto de manteiga, não tem acidez.

É feito com leite, sal, manteiga e bicarbonato, com a matéria prima proveniente do gado típico da região que tem em sua alimentação e mistura de raças características que resultam em uma qualidade única do queijo.

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

Queijo maturado (queijo envelhecido), com textura mais rígida, cheiro forte de manteiga, mais escuro, avermelhado.

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 firme, fica em pé após o processo da forma, não contém soro e é feito uma massa mais firme, tem bastante manteiga, é amarelo, consegue cortar sem desmanchar. Possui gosto de manteiga e não tem acidez.

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

Começou a produção pela necessidade de preservar o alimento por mais tempo, há mais de 150 anos atrás.

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

Seguem a legislação dos queijos artesanais, Lei Nivardo Mello.

Existem 39 queijeiras sendo adequadas para o recebimento da certificação da adequação sanitária.

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. Caicó, São João de Sabugi, São Fernando, Timbaúba dos Batistas, São José do Seridó, Cruzeta, Jardim de Piranhas, Jucurutu, Santana do Seridó, Ipueira, Ouro Branco, Parelhas, Acari, Jardim do Seridó, Currais Novos.

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?

Os leites são comprados na região de vários produtores e são refrigerados.

Produção da manteiga.

Produção do queijo.

Aproveita o leite pasteurizado.

Comercializa em todo o estado e em pequenos comércios. Existe ainda comercialização de pequenos lotes em outras regiões (Natal, Recife, Fortaleza, entre outros)

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?

Produtor de queijo, produtor de leite, atravessadores, distribuidores e vendas diretas.

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?

Fazem a seleção da matéria-prima (leite produzido na região com qualidade), possuem o cuidado de higienização em toda a produção.

Possuem um saber fazer típico da região que vai desde o controle do leite até a produção do queijo.

Possuem assistência técnica, como exemplo o projeto Fazenda Eficiente.

O queijo é produzido a lenha e a vapor. Está em fase de mudança do processo, passando da lenha para o vapor.

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?

Alguns produtores realizam controles, mas isso não se aplica a maioria dos produtores de queijo da região.

A maioria das queijeiras produzem queijo sem análise, sem controle, porém está ocorrendo o processo de certificação. Farão a parte sanitária do rebanho para o leite estar apto ao consumo. As queijeiras farão testes e serão fiscalizadas.

Para os que realizam, o controle é diário onde é analisado no curral, no tanque e em laboratório. São realizadas planilhas diárias, fazem o mapeamento dos produtores e dos lotes. As visitas são acompanhadas por veterinários.

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?

O produtor de leite tem uma boa relação com os produtores de queijo. As queijeiras possuem pontos de vendas e distribuem seus produtos em vários comércios. A maioria produz o queijo e entrega para o atravessador. O atravessador recebe o queijo semanalmente e comercializa pelas capitais do nordeste. Existe uma dependência do produtor com o atravessador onde é necessário uma reorganização da cadeia para mitigar tal dependência.

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

Sim. Quem mais apoia a região é o Sebrae. As instituições apoiaram mais no passado, hoje o apoio é moral e não financeiro. Faltam mais assistências para o produtor.

3.3.4. Critério Governança

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

Existe a ADESE - Agência de Desenvolvimento Sustentável do Seridó. Porém, acham necessária a criação de uma entidade para representar melhor os produtores.

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

Não se aplica, pois, possivelmente será criada uma instituição que representa os produtores.

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

Não se aplica, pois, possivelmente será criada uma instituição que representa os produtores.

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

Não existe uma organização que representa os produtores da região.

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

Relacionamento muito bom.

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?

*Produzir o queijo bem feito, com a receita original e com a melhor qualidade possível.
Garantir que o consumidor vai receber o queijo com as características da região.
Fazem questão de valorizar a cultura da região.*

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. A autoestima é tamanha que serve como manutenção da cultura da região.

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

Toda a comunidade reconhece a atividade e valoriza os queijos típicos produzidos na região.

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

Sim. Existe um reconhecimento de mercado e um título que foi dado de forma empírica, onde Caicó é reconhecida como a terra do queijo e da carne de sol.

3.3.6. Critério Desempenho Econômico

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

39 produtores de queijo de manteiga 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?

Produzem até 2 mil litros de leite diariamente. Para cada queijo usa 12 litros de leite. Com isso, poderá ser produzido de 100 a 200 kg queijos por dia.

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

R\$ 15,00 a 18,00 o kg do queijo. Isso dá um faturamento aproximado de 1 milhão 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?

Sim, existe muita falsificação e usurpação, inclusive dentro da própria região existem produtores de queijo que usurpam o nome do queijo de manteiga de Caicó.

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

Os compradores não buscam por garantia de origem, mas os consumidores buscam e, inclusive, muitas vezes são enganados em relação à origem dos produtos que estão consumindo.

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. O gado e o leite são diferenciais, o gado é criado no curral, possui um leite mais gordo. Qualidade do rebanho e do meio ambiental, água e comida do gado.

O pasto, o clima da região e a qualidade do rebanho influenciam diretamente a qualidade e tipicidade do queijo.

O gado é limpo, não possui doenças.

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, existem fatores humanos como o saber fazer que é típico da região e que influenciam a tipicidade do produto. Utilizam uma receita tradicional, adaptando o uso do vapor para substituir a lenha.

Todas as fábricas mantêm a mesma receita de produção do queijo.

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 estudos, porém demandam de análise para observar se comprovam vínculo entre produto e região, mas existem percepções empíricas dos produtores sobre tais vínculos.

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?

IFRN podem realizar os estudos científicos necessários para o processo.

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?

Há mais de 20 anos participam de encontros buscando soluções para a cadeia. Eles contam com a IG para manter a cultura e tradição e atingir maior alcance e manutenção de mercado.

Houve um encontro realizado pelo Sebrae, há mais de 20 anos, com os produtores de queijos da França que falaram da Indicação Geográfica.

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

Acreditam que o produto só terá sua continuidade se tiver uma proteção (como uma IG por exemplo), com isso se consegue a manutenção da cultura e das próximas gerações na atividade além de incentivar de forma mais ampla o desenvolvimento territorial na região.

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 DE MANTEIGA DE CAICÓ



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

4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

O nome geográfico Caicó para o produto Queijo de manteiga 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

Denominação de Origem (DO), para o Queijo de Manteiga produzido em Caicó, no estado do Rio Grande do Norte.

Considerando as pesquisas e as informações relatadas acima, a área geográfica de produção da potencial IG Caicó para o produto Queijo de Manteiga compreende, preliminarmente, o território dos municípios de Caicó, São João de Sabugi, São Fernando, Timbaúba dos Batistas, São José do Seridó, Cruzeta, Jardim de Piranhas, Jucurutu, Santana do Seridó, Ipueira, Ouro Branco, Parelhas, Acari, Jardim do Seridó, Currais Novos, que possuem notoriedade e características endofoclimáticas semelhantes que propiciariam a produção de queijo de manteiga características desta região.

O registro de Denominações de Origem exige um aprofundamento na realização de estudos técnicos-científicos que atestam a qualidade e características peculiares dos méis dessa região, de modo a comprovar que estes são devidos, exclusivamente, aos fatores naturais e humanos do meio geográfico.

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 Denominação de Origem Caicó para o produto Queijo de Manteiga reconhecerá a reputação, qualidade e características deste produto e comunicará ao mundo que a região se especializou e tem capacidade de produzir produtos diferenciados, de excelência e com garantia de origem.

4.1. DESAFIOS PARA A IG DE CAICÓ PARA O QUEIJO DE MANTEIGA

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

- a)** Como primeiro passo recomendamos a criação de um grupo gestor para orientar os passos seguintes relativos a esta IG. Este grupo deverá buscar conhecimento sobre conceitos de Indicações Geográficas, buscar parceiros que possam auxiliar em um processo de estruturação, envolver os atores que pertencem esta cadeia produtiva e fomentar o trabalho de forma otimizada e coletiva.
- b)** Criar uma estrutura de organização que 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 do Queijo de Manteiga deste território, que requer ampliar os trabalhos de conscientização das boas práticas na produção de Queijo de Manteiga, para alcançar novos mercados nacionais e internacionais, e dar impulso na melhoria da rentabilidade e principalmente na proteção do Queijo de Manteiga de Caicó.
- d)** Será necessário a realização estudos técnicos científicos mais aprofundados para a delimitação de área da Denominação de Origem de Caicó para o produto Queijo de Manteiga definitiva.
- e)** Baseados em todo o conjunto de evidências, realizar levantamento/elaboração de estudos científicos que vinculem o produto ao meio geográfico, requisito necessário ao pedido de reconhecimento formal como Denominação de Origem.
- f)** É importante que os métodos de controles de produtores e associações tenham convergência no sentido de facilitar a unificação desses dados para que seja viável para controlar, auditar e disponibilizar ao mercado. Visto isso, recomendamos que sejam criados mecanismos de controles e sejam

realizadas capacitações de produtores e executivos das associações para uso de tais ferramentas.

- g)** Recomendamos um trabalho específico na cadeia produtiva onde será necessário capacitar e aproximar os “atravessadores” ao processo ou ainda empoderar e viabilizar a comercialização direta pelos produtores buscando a diminuição da dependência desse elo da cadeia como condição para a comercialização dos produtos.

Considerando que a região possui uma grande notoriedade como destacamos neste diagnóstico, o que viabiliza uma Indicação de Procedência, mesmo tendo fortes evidências que justificariam uma Denominação de Origem como por nós foi recomendado mas que requer a articulação e elaboração dos estudos técnicos científicos, diante da urgência de se estabelecer uma garantia de origem sugerimos ser discutido entre os produtores e parceiros sobre qual a espécie de Indicação Geográfica acreditam ser a melhor estratégia para a região.

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 de Manteiga desta área geográfica, bem como a orientação necessária para o pedido de reconhecimento formal de DO junto ao INPI, se baseiam em estudos e pesquisas cujos resultados sugerem que o Queijo de Manteiga 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 de Manteiga 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 Queijos de Manteiga de Caicó

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