

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA  
CARNE A PASTO DA SERRA  
CATARINENSE

**Avaliação do Potencial de IG para  
a Carne a Pasto da Serra  
Catarinense**

© 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

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>3</b>
<b>2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS.....</b>	<b>4</b>
2.1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA.....	4
2.2. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM .....	4
<b>3. APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA A CARNE A PASTO DA SERRA CATARINENSE .....</b>	<b>5</b>
3.1. DADOS BÁSICOS .....	6
3.1.1. Dados do entrevistado .....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
3.1.2. Dados da potencial IG .....	6
3.2. QUESTÕES CRÍTICAS .....	7
3.2.1. Avaliação do potencial de IP .....	7
3.2.2. Avaliação do potencial de DO .....	8
3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS.....	9
3.3.1. Critério Produto .....	9
3.3.2. Critério Territorialidade.....	10
3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva .....	11
3.3.4. Critério Governança .....	12
3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento .....	13
3.3.6. Critério Desempenho Econômico .....	13
3.3.7. Critério Necessidade de Proteção.....	14
3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida .....	14
3.3.9. Visão de Futuro.....	15
3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA .....	17
<b>4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA .....</b>	<b>18</b>
<b>5. REFERÊNCIAS.....</b>	<b>20</b>

## 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 da Carne a Pasto da Serra Catarinense, no estado de Santa Catarina, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento da IG da Carne a Pasto da Serra Catarinense 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 A CARNE A PASTO DA SERRA CATARINENSE**

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: Serra Catarinense / Caminho das Tropas

Produto (incluindo produtos derivados): Carne - carne a pasto, carne de novilha precoce

Municípios envolvidos: Alguns municípios da serra catarinense e outros municípios de outras regiões como no médio vale (Taió)

Entidade coletiva: Cooperativa de Carnes Nobres e Novilhos Precoces da Serra Catarinense – COOPERTROPAS

CNPJ: 25.165.987/0001-25

Data de Fundação: 06/07/2016

## 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?

*A Serra Catarinense é um dos mais importantes produtores de carne bovina do Brasil, resultado de décadas de investimento que elevou a produtividade e a qualidade, tornando o mercado serrano competitivo no território nacional e em muitos países.*

*A produção de carnes a pasto na Serra Catarinense teve origem com o projeto “Desenvolvimento da Pecuária de Corte na Serra Catarinense” que valoriza a atividade na região e agrega valor à carne por meio de tecnologias de baixo impacto ambiental. Também chamado de Programa de Produção Integrada Campos das Tropas, teve início em janeiro de 2012. O projeto deu origem a três subprojetos: Produção integrada para organização da cadeia da carne, Unidades de Referência Tecnológica e REPROTEC (Rede de Propriedades de Referência Tecnológica).*

*No ano de 2013 um grupo de produtores da região da Associação de Municípios da Região Serrana - Amures deram início ao Clube de Integração e Troca de Experiências Campos das Tropas com prazo de duração por tempo indeterminado. O programa, teve por princípios fundamentais a cooperação e ajuda mútua, promovendo o desenvolvimento tecnológico, educação associativista e aprimoramento técnico profissional dos associados ao Campos das Tropas, através*



*de palestras, congressos, reuniões, encontros, cursos e acompanhamento técnico com fins de produção pecuária de novilhos precoces das raças britânicas e terminados a pasto.*

*Sendo uma oportunidade de desenvolvimento econômico aos produtores e para a região com produto de extrema qualidade, este pequeno clube foi se desenvolvendo e agregando novos integrantes, aumentando produtividade e ganhando mercado sempre preservando a qualidade e espírito cooperativo.*

*Com o sucesso em vendas e a produção aumentando, houve necessidade de uma organização mais formal para conquistar novos mercados e em abril de 2016 fundou-se a Cooperativa de Carnes Nobres e Novilhos Precoces da Serra catarinense - COOPERTROPAS, com seu Plano de Negócios claro e que ao longo dos dias vem se estabelecendo no mercado, aumentando seu número de cooperados e proporcionando a estes uma cadeia de segurança e assistência profissional.*

### **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?

*Relatam existir evidências deste vínculo, mas não há estudos científicos para este fim. A carne a pasto é tendência mundial explorada pelos pecuaristas da Serra Catarinense. A "grass fed beef" (carne alimentada com capim) demonstra uma qualidade nutricional superior ao produto. Os pastos nativos ou cultivados e o manejo é controlado. O produto final é uma carne superior, que contém ácidos graxos ômega 3, contém mais carotenoides, existem quatro tipos de carotenóides beta-caroteno, alfa-caroteno, gama-caroteno e beta-criptoxantina são os precursores da vitamina A que, entre outras funções, atua diretamente na respiração celular e sintetiza pigmentos da retina.*

### 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 qualidade da carne é determinada pela soma de fatores e pode ser percebida principalmente por seus atributos sensoriais como cor, textura, maciez, sabor, odor, suculência, e nutricionais como a porcentagem de proteínas, vitaminas e minerais, além da quantidade de gordura e perfil de ácidos graxos. Carne de novilhos(as) precoces, raças britânicas terminadas a pasto, proporcionando, maciez, sabor, segurança alimentar (rastreadibilidade) aos consumidores. Seu valor se deve ao fato de que os animais são precoces, com até 26 meses de idade. Além disso, os bovinos são provenientes de cruzas britânicas (Hereford, Angus ou Devon) e criados em pasto nativo com engorda a pasto cultivado, fatores que conferem mais sabor e maciez.*

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

*Diversos tipos de cortes de carnes bovinas.*

**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?

*Os animais criados a pasto têm mais teor de ácidos graxos tipo ômega 3 do que ômega 6, na comparação com o gado confinado (Ômega 3 é um tipo de gordura benéfica à saúde humana, não produzida pelo corpo e obtida a partir de alimentos como peixes, legumes e frutas). A carne de gado alimentado a pasto tem o dobro de teor de ácido linoleico conjugado, outro componente graxo importante à saúde. Animais criados a pasto têm mais vitamina E, que atua como antioxidante no organismo. A gordura da carne de bovinos alimentados com pasto é mais amarela, pela maior quantidade de carotenóides, substância benéfica à saúde.*

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

*A produção de gado de corte na região é bem antiga, porém por meio deste modelo de criação ("grass fed beef") desde 2012.*

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

*Sim. Os produtores atendem ainda à norma técnica específica (NTE) do Programa de Produção Integrada Campos das Tropas que determina como todas as propriedades devem trabalhar, produzindo carne de uma mesma forma. Sua criação busca aumentar a produtividade, melhorar a renda dos produtores e agregar valor à carne. Em paralelo a essa atividade, o Sistema Agropecuário de Produção Integrada - SAPI está implantando as chamadas Boas Práticas Agropecuárias, formato de trabalho instituído pela Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), em que é checada uma lista de itens nas propriedades, a fim de melhorá-las e adequando-as para que se tornem sustentáveis.*

### **3.3.2. Critério Territorialidade**

**QUESTÃO 8** - Existe uma área geográfica específica que é reconhecida pelo mercado como centro produtor do produto? Qual a abrangência e qual o tamanho aproximado dessa área geográfica?

*A Serra Catarinense se destaca na produção de carne a pasto, mas a marca Coopertropas acaba tendo a notoriedade e credibilidade junto ao mercado pela sua forte governança, padrões de qualidade e controle dos produtos.*

**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 da carne a campo, beneficiamento e comercialização pela Coopertropas.*

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

*Os produtores, na sua maioria, concentram-se na Serra Catarinense, porém há outros produtores vinculados à Coopertropas que estão sediados em outras regiões.*

### **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 da carne a campo, beneficiamento e comercialização pela Coopertropas.*

**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?

*Os produtores estão envolvidos no Programa de Produção Integrada Campos das Tropas que determina como todas as propriedades devem trabalhar, produzindo carne de uma mesma forma. O método de produção "grass fed beef" (carne alimentada com capim) demonstra uma qualidade nutricional superior ao produto. Os pastos são cultivados e o manejo é controlado.*

**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?

*Sim. Organizado e controlado pela Coopertropas o sistema de controle é bem sofisticado, envolvendo: Segurança alimentar, carne produzida a partir de uma “Norma Técnica” de Sistema de Produção, Rastreabilidade/QR Code.*

**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?

*Cadeia curta com alto grau de governança e controle.*

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

*Destacam o apoio do Sebrae, Embrapa e Mapa.*

#### **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. A Coopertropas tem um alto grau de governança, controle, domínio da cadeia produtiva.*

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

*Representa uma parcela significativa dos produtores de carne à pasto da Serra Catarinense.*

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

*Possui recursos para seu custeio, mas se apoia na sua boa articulação para projetos de investimento.*

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

*Não há no segmento de carnes à pasto.*

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

*Há uma boa interação e bom relacionamento entre os envolvidos.*

### **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 carne a pasto para consumidores exigentes com qualidade e excelência, preservando a sustentabilidade e o meio ambiente.*

**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 ação da Coopertropas está beneficiando os elos envolvidos agregando valor ao produto e aumento na renda dos cooperados.*

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

*Bastante. Não somente no território, mas a referência do trabalho da Coopertropas é reconhecida bem além das fronteiras da sua atuação.*

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

*Alguns dos melhores chefs de cozinha e restaurantes reconhecem e valorizam o produto Coopertropas.*

### **3.3.6. Critério Desempenho Econômico**

**QUESTÃO 25** - Qual a quantidade de produtores que estão envolvidos em cada etapa de produção na área geográfica?

*A Coopertropas conta com 57 associados (começaram com 28) e têm uma lista de pelo menos 20 produtores para ingressarem. Estes produtores são essencialmente da Serra Catarinense, mas já existem produtores interessados nas regiões de Joaçaba, Campos Novos, Victor Meireles, Brunópolis e Ituporanga.*

**QUESTÃO 26** - Qual o volume de produção do produto na área geográfica indicada? Qual a participação da produção na área geográfica em relação ao volume de produção do produto no estado e no país?

*Não conseguem mensurar de imediato.*

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

*Não conseguem mensurar de imediato.*

### **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 há.*

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

*Sim, relacionado à marca Coopertropas, muito demandada por uma gama de consumidores mais exigentes.*

### **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?

*A qualidade dos pastos da região confere qualidade aos produtos da região. A qualidade da carne é determinada pela soma de fatores e pode ser percebida*

*principalmente por seus atributos sensoriais como cor, textura, maciez, sabor, odor, suculência, e nutricionais como a porcentagem de proteínas, vitaminas e minerais, além da quantidade de gordura e perfil de ácidos graxos.*

**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?

*O sistema de manejo da Coopertropas de produção de carne a pasto promove uma carne saudável, oriunda de animais criados livremente, rastreados, com rigoroso controle sanitário, de raças britânicas precoces, livre de resíduos de vacinas e medicamentos, e ainda alimentados a pasto.*

**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 que caracterizam o meio geográfico e alguns que caracterizam as qualidades intrínsecas e sensoriais das carnes da Coopertropas, mas não o suficiente para comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico.*

**QUESTÃO 33** - Quais ICTs estão envolvidas ou podem ser envolvidas na realização de estudos técnico-científicos para comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico?

*Epagri, Embrapa, Mapa e Universidades.*

### **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?

*A Coopertropas tem seu planejamento estratégico elaborado, com visão de futuro e objetivos claros para onde quer chegar, em quer ser reconhecida como a principal produtora de carne a pasto no Estado de Santa Catarina nos próximos anos.*



*Atualmente a marca comercializa toda a sua produção em Lages, Otacílio Costa, Capinzal e Campos Novos. Com o aumento da abrangência pretende atingir as regiões Norte, Litoral e Sul do Estado. “Queremos atingir o Estado todo, uma vez que temos um produto em potencial. Ao longo destes dois anos, os clientes dessas regiões, principalmente do Litoral, nos perguntam quando nossa carne estará disponível em suas cidades, e sempre respondemos que em breve”.*

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

*Produzir carne a pasto para consumidores exigentes com qualidade e excelência preservando a sustentabilidade e meio ambiente e valorizando nosso cooperado.*

### 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

#### CARNE A PASTO DA SERRA CATARINENSE



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

#### 4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

Ao analisar os dados enviados e levantados em pesquisa realizada, além das respostas e percepções constatadas durante a realização da entrevista do diagnóstico, somada à proposta desta coletividade, concluímos que a região da Serra Catarinense não possui, neste momento, um viés que sustente um processo de Indicação Geográfica pois, de acordo com conceitos e legislação vigente, tal reconhecimento necessita de provas e documentos contundentes em relação a notoriedade do território vinculado à produção de determinado produto, no caso de Indicação de Procedência, ou ainda de estudos e provas científicas que comprovem vínculo entre a região e o produto, comprovando que a tipicidade é consequência do meio que é produzido.

Dito isso, **não evidenciamos** que o nome geográfico sugerido, Serra Catarinense tenha se tornado reconhecidamente notório pela produção de carnes ou que existam evidências que comprovem o vínculo com meio geográfico.

Por outro lado, fica claro o potencial do trabalho realizado pela Coopertropas bem como do grupo entrevistado no sentido de governança, organização, qualidade de produto e organização da cadeia produtiva. Tais elementos tornam viável um processo de Marca Coletiva.

A Coopertropas cuida do projeto de "Carne a Pasto" como poucos, fomentando produtores e envolvendo estrategicamente os demais elos da cadeia, como as casas de carnes, restaurantes e ainda com contato direto com o mercado consumidor, tudo isso realizado com um capricho sem igual onde utilizam de ferramentas para comprovar toda a rastreabilidade e especificidade de cada produto.

Chama a atenção o nível de organização e articulação no sentido de envolvimento não apenas entre produtores como também com pesquisadores, compradores, entidades parceiras e o comércio, onde realizam trabalhos organizados, participam de eventos para a divulgação do trabalho e utilizam dessa cadeia organizada para encabeçar novos projetos.

A marca é um sinal distintivo que diferencia empresas, produtos e serviços, e é a partir dela que se começa a construir valor. As marcas coletivas são aquelas que identificam produtos ou serviços de membros de entidades coletivas, como associações, cooperativas, sindicatos, consórcios, entre outras. O registro da marca

coletiva garante sua proteção em território nacional, assegurando exclusividade de uso no ramo de atividade. Além disso, indica para o mercado o pertencimento à determinada entidade representativa, agregando valor, atraindo e fidelizando consumidores. Para os produtores e prestadores de serviço que fazem parte de uma marca coletiva, há ainda mais vantagens, tais como dividir os gastos com divulgação, como propaganda e marketing; ter a entrada facilitada em novos mercados; valorização da cultura local e o estímulo para maior organização dos processos dentro das entidades.

Para a obtenção de uma Marca Coletiva recomendamos a elaboração de um plano de trabalho que envolva a governança e os demais atores envolvidos na criação e produção de carnes buscando cumprir, preliminarmente, os seguintes desafios:

- a)** Os padrões de qualidade que são destaque na criação e produção de carnes desta região devem ser mantidos, constantemente melhorados, controlados e evidenciados pela entidade reguladora desta Marca Coletiva, para tanto, é necessário um aperfeiçoamento nos controles internos e de rastreabilidade com o intuito de unificar estes dados e disponibilizar ao mercado.
- b)** Em paralelo à estruturação de uma Marca Coletiva é primordial que seja realizado, concomitantemente, um plano de comunicação buscando evidenciar os reais diferenciais e com foco nos mercados que se pretende atingir em um projeto de longo prazo.
- c)** Orientamos um plano de trabalho no sentido de melhoramento contínuo de produto e produção bem como na qualificação da cadeia produtiva e novos mercados, buscando a agregação de valor através da elaboração e criação de novos produtos a partir do produto analisado.

Importante ressaltar que a região dos Serra Catarinense ou parte dela, possui evidências de uma potencial Denominação de Origem (DO), relacionadas às condições edafoclimáticas do território, envolvendo gramíneas endêmicas e tecnologias específicas de produção. Recomendamos a realização de estudos técnicos científicos mais aprofundados para comprovar que a qualidade e características peculiares das carnes desta região são devidas exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, compreendendo os fatores naturais e os fatores humanos. Caso haja essa confirmação, os estudos técnicos científicos deverão

apontar a delimitação de área da potencial DO, requisitos necessários ao pedido de reconhecimento formal como Denominação de Origem.

## 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](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.