

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
QUEIJO KOCHKASE DO VALE DO
ITAJAÍ

**Avaliação do Potencial de IG para
o Queijo Kochkase do Vale do
Itajaí**

© 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 KOCHKASE DO VALE DO ITAJAÍ5	
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.....	9
3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva	10
3.3.4. Critério Governança	10
3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento	11
3.3.6. Critério Desempenho Econômico	12
3.3.7. Critério Necessidade de Proteção.....	13
3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida	13
3.3.9. Visão de Futuro.....	14
3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA	14
4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA	15
4.1. DESAFIOS PARA A IG DOS MÓVEIS DE SÃO BENTO.....	16
5. REFERÊNCIAS.....	18

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 Kochkase do Vale do Itajaí, no estado de Santa Catarina, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento da IG do Queijo Kochkase do Vale do Itajaí 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 KOCHKASE DO VALE DO ITAJAÍ

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: Vale do Itajaí (o produto é procurado apenas pelo nome do produto).

Produto (incluindo produtos derivados): Queijo Kochkase

Municípios envolvidos: Médio Vale do Itajaí (Blumenau, Indaial, Timbó, Gaspar, Benedito Novo e Pomerode)

Entidade coletiva: Não existe

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?

Em pesquisas na web e na entrevista constatamos que existe uma certa notoriedade para o "Vale do Itajaí" e também para o "Médio Vale do Itajaí" para o produto Kochkase.

O Kochkäse é um queijo cozido produzido pelos descendentes dos imigrantes alemães, oriundos da antiga região da Prússia, na maioria Pomeranos. Eram pessoas humildes, servos dos grandes senhores feudais que vieram ao Brasil em busca do seu pedaço de terra. Um grande número desses imigrantes se instalou na região do Vale do Itajaí, zona catarinense chamada de Vale Europeu, que veio a tornar-se a região mais alemã do Brasil.

O Kochkäse em alemão significa "queijo cozido". Essa iguaria é feita a partir do queijo branco, que é esfarelado, salgado e fermentado, para depois ser cozido em frigideira ou panela. O queijo derretido vai se transformando lentamente no Kochkäse. Podem haver particularidades nesse processo conforme os hábitos e ingredientes mais comuns em cada grupo familiar.

Esse é um alimento comum na mesa das famílias rurais, mas não é encontrado facilmente no comércio varejista. Sua fabricação e comercialização é feito em pequena escala e quase sempre por meio de venda direta ao consumidor.

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?

Produtores e pesquisadores convergem no sentido de que o saber fazer e os fatores edafoclimáticos da região do Vale do Itajaí influenciam na tipicidade dos Kochkase, porém demandam de estudos técnicos/científicos que comprovem vínculos das qualidades dos produtos com o meio. O trato dos animais influencia diretamente na qualidade do "queijinho" que serve como base para a produção de Kochkase.

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 feito de leite cru (e pasteurizado), desnatado, de coagulação natural, fazem o "queijinho branco", e a partir deste, produzem o Kochkase.

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

Não. Apenas o Kochkase.

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?

Este é um queijo tradicional da região, ligado à imigração de origem germânica e que tem um modo de fazer todo peculiar a partir do leite cru. Também tem forte identificação com o modelo de agricultura local e guarda saberes culinários históricos deste povo, que garante um sabor e textura específica para o Kochkase da região.

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

Desde a colonização germânica, em meados de 1850.

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

Sim. Recentemente foi aprovado o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para este produto.

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 Vale do Itajaí tem certa predominância na produção de Kochkase.

QUESTÃO 9 - Quais etapas do processo produtivo (produção no campo, manufatura, fabricação/elaboração, processamento, agro-industrialização, beneficiamento, embalagem e distribuição) são executadas na área geográfica indicada? Quais dessas etapas definem a reputação, as características ou qualidades do produto da IG pelo mercado?

Produção de leite, produção de "queijinho branco", produção de Kochkase, comercialização.

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

Sim. Envolvendo o Vale do Itajaí.

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 leite, produtor de queijo branco, produtor de Kochkase, feirante.

QUESTÃO 12 - Existe, por parte dos produtores ou na cadeia produtiva, uma prática comum ou um modo tradicional de produção que define a forma de fazer o produto? Está documentado ou na cabeça dos produtores?

Sim, o saber fazer é um dos grandes diferenciais para a produção do autêntico Kochkase. Existe um RTIQ para este produto.

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?

Existem os controles legais dos feirantes (BPA, Vigilância Sanitária, etc). Os controles de qualidade são realizados de forma individual pelos produtores e feirantes.

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?

Não existe predomínio de atravessadores. Produtores de queijo branco, produtores de Kochkase, feirantes e consumidor final. Existe um bom relacionamento entre os elos da cadeia.

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

Sim, Instituições apoiaram inclusive o RTIQ.

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 uma associação formalizada específica para o Kochkase. Existe apenas uma associação de feirantes.

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

Não se aplica.

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

Não se aplica.

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

Não existe entidade representativa do setor.

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

O relacionamento é amistoso.

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?

Tradição, saber fazer e cultura alemã, lembrança da infância. Os pequenos produtores da região têm vínculo direto com os animais de suas propriedades e acabam preservando a forma de criação destes.

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

Sim, os produtores gostam e valorizam a atividade de produção de Kochkase.

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

Sim, inclusive a grande maioria da população compra os produtos de forma direta, em feiras.

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

Possui registro no SlowFood (Arca do Gosto - Tourin). Prêmio queijos Brasil (ouro, prata e bronze). Recentemente representantes dos municípios da região e da Epagri protocolaram junto ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), em Florianópolis, requerimento de abertura do processo de registro “Modo de Saber Fazer do Queijo Kochkäse da Região do Vale do Itajaí – SC” como bem cultural de natureza imaterial.

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 existe estes números oficiais.

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 existe estes números oficiais.

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

Não existe estes números oficiais.

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 existem casos de usurpação de nome geográfico.

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

Sim, os compradores compram os produtos dentro da região.

3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida

QUESTÃO 30 - Existem fatores naturais, tais como fatores ambientais, biológicos, do ecossistema ou eventos naturais, que influenciam nas características e qualidades do produto?

Sim, ainda de forma empírica é percebido por produtores e pesquisadores que o meio está diretamente relacionado à qualidade da produção dos "queijinhos brancos" e conseqüentemente ao Kochkase.

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, além do evidente saber fazer da região existe ainda um RTIQ que registra tal saber fazer.

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?

Ainda não se tem estudos que comprovem vínculo entre os produtos e 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?

Furb, Epagri.

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?

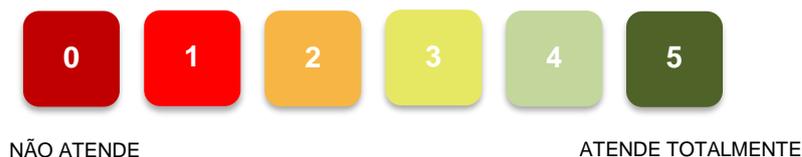
Fomentar ainda mais o consumo dentro da região, explorando ainda o turismo. Explorar o fluxo gerado pela Oktoberfest.

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

Manutenção do saber fazer do Kochkase, fixação do jovem no campo, produção de forma sustentável (biodiversidade e cadeia produtiva).

3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA

O gráfico abaixo apresenta o resultado a respeito do atendimento aos critérios avaliados da potencial IG, considerando que a escala vai de 0 a 5, sendo que, 0 (zero) não atende ao critério e 5 (cinco) atende totalmente ao critério.



QUEIJO KOCHKASE DO VALE DO ITAJAÍ



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

4. CONCLUSÃO – ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

Existe uma região produtora que é composta pelos municípios pertencentes à Região do Vale do Itajaí mas que ainda não goza de notoriedade suficiente que subsidie um robusto dossiê que é necessário para se buscar reconhecimento de Indicação Geográfica na espécie de Indicação de Procedência (IP).

Esta mesma região, quando mais bem detalhada e definida, pode sugerir um terroir específico e com fatores edafoclimáticos que conferem tipicidade específica à produção dos queijos e do Kochkase, mas que ainda demandam estudos

técnico/científicos que comprovem vínculo entre região, método de produção e qualidade de produto. Tais estudos, caso positivos, podem ser utilizados na busca de Indicação Geográfica na espécie de Denominação de Origem.

Evidencia-se que, apoiado pelas instituições locais, principalmente a Epagri, a realização de importantes na direção de um nome geográfico que possa representar a produção de Kochkase da Região, como Região do Vale do Itajaí, Vale do Itajaí ou ainda Vale Europeu. Ressaltamos inclusive o pedido junto Iphan) do processo de registro “Modo de Saber Fazer do Queijo Kochkäse da Região do Vale do Itajaí – SC” como bem cultural de natureza imaterial.

Portanto, recomendamos que alguns passos sejam realizados de forma prioritária buscando um caminho sustentável na busca pelo reconhecimento de IG,

4.1. DESAFIOS PARA A IG

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 novos 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 com a finalidade de definir qual é a região que deverá seguir na busca por IG.
- b)** Criar ou adequar e fortalecer uma associação que congrega e representa 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 Kochkase deste território, que requer ampliar os trabalhos de conscientização das boas práticas na produção, para alcançar novos mercados, e dar impulso na melhoria da rentabilidade e principalmente na proteção do Kochkase desta região.

- d) Será necessário a realização estudos técnicos científicos mais aprofundados para a delimitação de área da Denominação de Origem para o Kochkase da região.
- e) Baseados em todo o conjunto de evidências, realizar levantamento/elaboração de estudos científicos específicos que vinculem o produto ao meio geográfico, requisito necessário ao pedido de reconhecimento formal como Denominação de Origem.
- f) É importante que todos os elos da cadeia produtiva participem do processo de estruturação para que o possível reconhecimento de IG não gere uma dependência desleal de algum elo da cadeia, buscando com isso a efetividade do uso da IG como ferramenta de proteção e promoção da coletividade e da 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 Kochkase 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 Kochkase 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 do Kochkase 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.

As análises exploradas (Requisitos legais e questionário SEBRAE) para a avaliação do potencial da região sugerem que os desafios acima citados sejam tratados para que se tenha efetividade na utilização da ferramenta que se decidir utilizar, e

recomendamos que este diagnóstico seja refeito daqui um tempo de acordo com a evolução das ações.

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.