

A indicação geográfica no contexto dos queijos artesanais do Serro e Canastra: perspectivas e desafios

Edilson Nolaço dos Santos¹

Resumo: O conceito de indicação geográfica (IG) sempre esteve ligado ao valor que pode ser agregado ao produto ou serviço em função de sua origem territorial. Considerando que a IG, enquanto sinal distintivo, impacta a coletividade local, surgem discussões sobre a utilização deste ativo de propriedade intelectual como instrumento capaz de contribuir para o desenvolvimento regional. Neste contexto, as IGs dos queijos artesanais das regiões do Serro e Canastra se apresentam como casos propícios de estudo, haja vista que a atividade produtiva é exercida na grande maioria das vezes por produtores familiares, que se utilizam do saber fazer tradicional repassado por gerações. O que pode ser constatado, no entanto, é que as IGs ainda se encontram no campo das possibilidades. O fato de o sinal distintivo ainda não ser utilizado na prática torna difícil atribuir benefícios diretos advindos do período pós-concessão. Posto isso, este trabalho teve por objetivo estudar a problemática da instrumentalização da IG nos contextos dos queijos artesanais de Minas Gerais, dando ênfase aos desafios a serem superados para o alcance dos objetivos propostos, tendo como objeto de estudo os queijos produzidos nas regiões do Serro e Canastra. Para tanto, foi utilizada a pesquisa de caráter descritivo, sustentada no estudo desses dois casos, por meio de análise bibliográfica e documental, complementada por consultas aos órgãos envolvidos com o objeto de estudo.

Palavras-chave: Indicação Geográfica. Queijo Minas Artesanal. Serro. Canastra.

Abstract: The conception for geographical indication (GI) has always been connected to the value which can be aggregated to a product or service according with its territorial origin. By considering GI, as a distinctive sign, it affects the local collectivity; as well emerge discussions about the application of this intellectual property asset as an instrument able to contribute to the regional development. In this context, the GIs of artisanal cheese from Serro and Canastra's region are presented as ideal case of studies due to its productive activity has been passed most of the time by family producers which use traditional expertise transmitted throughout generations. However, it is possible to notice, that GIs are still in the field of opportunities. The fact that the distinctive sign is not yet used in practice makes it difficult to attribute direct benefits after the post-grant period. Hence, this article aimed to study GI configuration problem in the context of artisanal cheese in Minas Gerais, by emphasizing challenges to be overcome in order to get the proposed targets, by taking as case of study cheese produced from Serro and Canastra's region. Consequently, it was used a research of descriptive character, sustained by two cases of study, and analyzing its bibliographical documentation, mainly backed by inquiring the involved organs with the object of study.

Keywords: Geographical Indication. Artisanal Minas Cheese. Serro. Canastra.

¹ Mestrando em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. E-mail: edilson.nolaco@gmail.com.

Introdução

A compreensão das Indicações Geográficas (IGs) no contexto do direito de propriedade intelectual se insere na prerrogativa que seus beneficiários possuem de excluir terceiros da comercialização de produtos e serviços que indiquem falsamente serem originários de determinada região/localidade. Essa exclusividade, que alcança um grupo de produtores e/ou prestadores de serviço estabelecidos no local, é frequentemente associada à potencialidade de contribuir para o desenvolvimento regional.

Em setembro de 2019 existiam 74 registros de Indicações Geográficas concedidos no Brasil. Destes, 20 correspondem a Denominação de Origem (DO) e 54 à Indicação de Procedência (IP). Em análise mais detalhada, tem-se que, enquanto todas as IPs são nacionais, nove DOs são estrangeiras (INPI, 2019).

Não obstante, em que pese o potencial brasileiro, os números ainda são muito tímidos em comparação aos apresentados pela Comunidade Europeia², por exemplo. Ademais, o termo “Indicação Geográfica” e os possíveis benefícios proporcionados aos respectivos detentores ainda são desconhecidos por grande parte da população brasileira. Apesar de a maioria das pessoas conhecerem a bebida *champagne*, poucas sabem que é devido a uma Indicação Geográfica que os produtores desse vinho branco espumante, produzido na região de Champanhe, na França, detêm a exclusividade do nome.

No caso dos queijos artesanais de Minas Gerais, Brasil, o potencial de contribuição da Indicação Geográfica se torna evidente, haja vista que a produção desses queijos está intrinsecamente relacionada com o saber fazer tradicional de agricultores familiares, que, em sua maioria, realizam a comercialização do queijo para subsistência (DORES; FERREIRA, 2012).

No entanto, a especificidade que envolve a produção e comercialização desses queijos torna complexa a aplicabilidade dos mecanismos de IG. Dores e Ferreira (2012) esclarecem que os queijos artesanais, por serem produzidos com leite cru, exigem cuidados redobrados durante as etapas de fabricação para garantir a inocuidade de produto e a segurança alimentar. Associado a isso, considerando as devidas atualizações, a Lei Federal que trata da comercialização dos produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, além de não ser específica à produção de queijos artesanais, data de 1950.

² Dados do extraídos do E-Bacchus, em setembro de 2019, apontam que existiam na União Europeia, só para vinhos, 1.766 IGs, entre denominação de origem protegida (DOP) e denominação de origem protegida (DOP).

Posto isso, este trabalho estuda os desafios da instrumentalização da IG nos contextos dos queijos artesanais de Minas Gerais, tendo como objeto de estudo os queijos do Serro e da Canastra. A escolha desses queijos deve-se ao fato de serem os únicos produzidos de forma artesanal no estado de Minas Gerais que possuem registro de IG, obtidos em 2011 e 2012, respectivamente.

Metodologicamente, trata-se de uma pesquisa de caráter descritivo, sustentada no estudo de dois casos, por meio de análise bibliográfica e documental, complementada por consultas aos órgãos envolvidos com o objeto de estudo.

Para o alcance do objetivo, a estrutura do presente trabalho compreende, inicialmente, uma contextualização histórica sobre IG, seguida de uma abordagem da sua relação com desenvolvimento regional e estratégia mercadológica. Adiante, é relatada a situação dos registros de IG em Minas Gerais (MG) e o panorama da produção dos queijos artesanais no Estado, tratando, especificamente, das IGs dos queijos do Serro e Canastra.

Em seguida, são discutidas duas situações problemáticas dos queijos artesanais que podem refletir no sucesso das IGs. Por fim, é exposta a situação atual dos registros de IG dos queijos do Serro e Canastra e são apresentadas as considerações finais com base nos impactos das duas experiências estudadas.

Indicação geográfica: contextualização histórica

Apesar do conceito de Indicação Geográfica ser pouco conhecido por grande parte da população brasileira, a utilização do nome geográfico para identificar a origem de produtos é algo bem antigo. Autores como Bertozzi (1995) e Valente et al. (2012) relatam a existência dessa prática desde o século IV a.C, como exemplo, os vinhos de Corinto na Grécia antiga, as amêndoas de Naxos, o mel da Sicília e a mármore de Paros; enquanto no Império Romano, sob o reinado de Augusto, havia o presunto da Gália, as ostras de Brindisi e o mármore de Carrara.

No Brasil, a temática teve início com a repressão às falsas indicações de procedência assumida na Convenção da União de Paris (CUP), vigente desde a promulgação do Decreto nº 9.233, de 28 de junho de 1884. Já a proteção das Indicações Geográficas veio por meio da adoção do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio TRIPS (do inglês *Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights*). O TRIPS foi o resultado da inclusão dos direitos de propriedade intelectual no

contexto multilateral do comércio, ocorrido na Rodada Uruguai do Acordo Geral de Tarifas e Comércio – GATT de 1994, que deu origem à Organização Mundial do Comércio (OMC) em 1995.

A adoção do TRIPS faz com que os países se submetam às normas de reciprocidade entre os membros, tendo como função precípua prover em suas legislações domésticas o cumprimento dos padrões mínimos de proteção da propriedade intelectual, sob o pressuposto de contribuir para o desenvolvimento tecnológico mútuo e estabelecer um equilíbrio entre direitos e obrigações dos produtores e usuários (TRIPS, 1994).

Como resultado do estabelecimento dos padrões mínimos especificados na parte II do TRIPS, aparecem categorias que Polido (2013) considera como “Híbridas” e “Sui Generis” de proteção. Dessa forma, além das já convencionais refletidas nas marcas, patentes, desenhos industriais e direito de autor e conexos, a partir do TRIPS aparecem as cultivares, topografias de sistemas integrados, Indicação Geográfica entre outras.

No Brasil, o acordo TRIPS entrou em vigor em 1º de janeiro de 1995, por meio do Decreto nº 1.355, de dezembro de 1994. Já o conceito de Indicação Geográfica foi consolidado pela Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei da Propriedade Industrial - LPI).

A Lei de Propriedade Industrial, nos artigos 177 e 178, especifica as IGs em duas modalidades:

Indicação de Procedência (IP): 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.

Denominação de Origem (DO): 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.

Portanto, as modalidades são distintas, considerando que a IP não está vinculada a uma conjunção de fatores locais relacionados a especificidades geológicas, fisiográficas, edafoclimáticas ou humanas como a DO (GURGEL, 2005).

Como se pode observar, nos conceitos de IP e DO a legislação brasileira introduz uma inovação ao acrescentar serviços como passíveis de proteção, considerando que o TRIPS previa apenas proteção a produtos. Também se diferencia do sistema adotado pela União

Europeia ao estender proteção a produtos de qualquer natureza, além dos agrícolas e gêneros alimentícios (VALENTE et al., 2012).

Em seu artigo 182, a LPI estabelece as condições de uso da certificação de IG e o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) como órgão da administração pública responsável por estabelecer as condições de registro:

Art. 182 – O uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviços estabelecidos no local, exigindo-se, ainda em relação às denominações de origem, o atendimento de requisitos de qualidade.

Parágrafo único: O INPI estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas (LPI, 1996).

A proteção das IGs recai sobre o sinal que diferencia produtos e serviços originários de determinada área geográfica dos demais no mercado. Diferentemente de outras modalidades de proteção de propriedade intelectual, o objetivo de ser requerer um registro de IG não está em proteger um produto ou serviço contra imitações, mas em estabelecer um diferencial competitivo frente aos concorrentes por meio da reputação atribuída à identidade de tais produtos e serviços (MEDEIROS, 2015).

A proteção conferida pela IG gera exclusividade de exploração e, além disso, ela se constitui “uma forma de agregar valor e credibilidade a um produto ou serviço, conferindo-lhes um diferencial de mercado em função das características de seu local de origem” (DALLABRIDA, 2012, p. 48). A credibilidade se reflete na percepção dos consumidores ao adquirir um produto ou serviço certificado que, via de regra, está submetido a normas e procedimentos de qualidade.

As Indicações Geográficas não se restringem a um único produtor ou prestador de serviço. Em verdade, toda a população da região onde a Indicação Geográfica foi concedida é beneficiária, podendo comercializar o produto ou prestar o serviço desde que cumpra as disposições do caderno de especificações técnicas e esteja sujeita ao controle definido, conforme determinação da Instrução Normativa INPI nº 95/2018. Dessa forma, ela se caracteriza como um direito coletivo de propriedade intelectual, como afirmam Cruz e Hespanhol (2018). Ainda segundo esses autores, a obtenção de uma IG se dá de forma declaratória, não passando por auditoria externa, que teria a função de verificar a conformidade do produto com o que foi apresentado ao órgão competente pela certificação, como ocorre em outros países.

Indicação geográfica como promotora do desenvolvimento regional

O processo de globalização trouxe consigo a ideia de redução das fronteiras e homogeneização da cultura global, que, com o passar dos anos, significaria o desaparecimento dos territórios, num fenômeno conhecido como desterritorialização (HAESBAERT, 2005).

No entanto, Haesbaert (2005) considera que estamos vivendo um processo de (re)territorialização, construindo territórios múltiplos e de forma mais adequada. Dessa forma, “a desterritorialização seria uma espécie de “mito” incapaz de reconhecer o caráter imanente da (multi)territorialização na vida dos indivíduos e dos grupos sociais” (HAESBAERT, 2005, p. 1). A afirmação de Haesbaert é amparada pela concepção de espaço de Milton Santos (1997, p. 229), quando este afirma que “não existe um espaço global, mas, apenas, espaços de globalização. O mundo se dá sobretudo como norma, ensejando a espacialização, em diversos pontos, dos seus vetores técnicos, informacionais, econômicos, sociais, políticos e culturais”.

O território, enquanto espaço de inter-relações dos atores sociais, econômicos e institucionais, tem por desafio potencializar a utilização dos recursos disponíveis nos limites de suas fronteiras em busca de um modelo próprio de desenvolvimento sustentável (DALLABRIDA, 2007; 2012). Com efeito, a sociedade e a política locais desempenham um papel fundamental, na medida em que se tornam responsáveis pela gestão dos recursos econômicos presentes no território. Afinal, a possibilidade de criação de riquezas e melhoria da qualidade de vida da população local estão relacionadas à capacidade dos grupos quanto à organização e à elaboração de processos originais de gestão de recursos (BENKO; PECQUEUR, 2001).

A Indicação Geográfica, por si só, não garante, em princípio, um sucesso comercial de um produto ou serviço, muito menos que uma região se desenvolva exclusivamente a partir dela. Entretanto, a IG pode se apresentar como ferramenta indutora dentro de um conjunto de estratégias de desenvolvimento regional.

Acredita-se que, os benefícios advindos do registro da IG podem atingir toda a população local. Isto porque, diferentemente de outras modalidades de proteção de propriedade intelectual, a IG pode possuir um caráter democrático, ao possibilitar que produtores e prestadores de serviços da região alcançada pela certificação possam fazer uso do sinal distintivo, desde que estejam de acordo com regulamentos estabelecidos em associação.

Partindo desse pressuposto, tem-se que os impactos da IG vão além da agregação de valor ao produto ou de um aumento de renda do produtor, em uma relação direta de benefícios. Cerdan et al. (2014) consideram que, além dos benefícios econômicos, refletidos na possibilidade de acesso a novos mercados internos e externos, há os que estariam diretamente ligados ao desenvolvimento regional, como a promoção da inclusão de produtores ou regiões desfavorecidas. Ainda segundo a autora, podem existir benefícios ambientais, a exemplo da preservação da biodiversidade e dos recursos genéticos locais, bem como do meio ambiente (CERDAN et al., 2014).

No entanto, para que isso seja possível, Niederle (2009) alerta que o foco da IG deve estar direcionado ao sistema como um todo e não apenas ao produto ou serviço. Isso porque, segundo ele, a ênfase no produto ou serviço pode ter como consequência um efeito negativo sobre os demais bens do território, na medida em que os atores elejam a IG como objeto privilegiado do esforço coletivo. Assim, num cenário ideal, a “IG pode atuar como um importante fator potencializador da ‘cesta de bens’ do território” (PECQUEUR, 2000, apud NIEDERLE, 2009). Teríamos então, ao invés de um consumidor do produto, um “consumidor do território” como denominou Niederle. Nesse sentido, o turismo exerceria um papel de relevância, tendo em vista que poderia caracterizar a IG como *souvenir* gastronômico³, numa relação direta de benefício aos produtores, além de movimentar o comércio local de hotéis, bares, restaurantes, passeios turísticos entre outros.

Portanto, do ponto de vista conceitual, considerando as experiências de sucesso, sobretudo em países da União Europeia⁴, não resta dúvida quanto à capacidade contributiva dessa modalidade de propriedade intelectual no fomento de ações voltadas ao desenvolvimento regional. Entretanto, dentro do próprio país existem peculiaridades quanto ao tipo de região, modalidade de IG e tipos de produtos ou serviços contemplados, de forma que o resultado ou experiências bem sucedidas em determinada localidade não significa, necessariamente, sucesso em outra.

De todo modo, o debate sobre IG ainda é muito recente no Brasil, sobretudo quanto ao seu potencial para o desenvolvimento econômico e regional, mas que se torna necessário na

³ Horodyski et al. (2014) conceitua *souvenir* gastronômico como a aquisição de produto alimentar que pode ser considerado como lembrança

⁴ “Champagne (França) que era uma região pobre, situada no limite norte da zona climática de produção de uvas, com solos geralmente ácidos. O método “champenoise” de vinificação, bem adaptado às dificuldades dessa matéria-prima, permitiu o sucesso econômico que conhecemos hoje. A maioria das denominações de origem de queijos, na França, está situada em regiões de montanha ou classificadas como zonas difíceis” (CERDAN et al., 2014).

medida em que o fortalecimento dos arranjos produtivos locais ganha força e se apresenta como alternativa para garantir a permanência da população em seu local de origem.

Indicação geográfica como estratégia mercadológica

Enquanto propriedade intelectual, as Indicações Geográficas constituem-se como sinais distintivos, legalmente concedidos, que vinculam a informação de que os produtos por elas abrangidos possuem características exclusivas não presentes nos bens sobre os quais são apostos (BARBOSA et al., 2016). Pode-se considerar, portanto, que o motivo de se obter o reconhecimento de uma Indicação Geográfica seja o valor que pode ser agregado ao produto ou serviço. Uma IG pode proporcionar valorização do bem comercializado e fidelização de clientes, uma vez que uso restrito a produtores locais inibe a utilização do nome geográfico por terceiros. Essa afirmação tem amparo na estratégia genérica de diferenciação de Michael Porter (2005), quando considera que a vantagem competitiva pode ser obtida mediante características que diferenciem produtos e serviços dos demais, criando obstáculos à entrada de concorrentes em virtude da fidelidade obtida dos consumidores.

A importância da diferenciação ganha força quando se considera que a IG não exclui a comercialização de produtos ou serviços semelhantes. Conforme citado anteriormente, o que ocorre é a restrição de utilização, por terceiros, do sinal distintivo que caracteriza a IG. A estratégia aqui é dar ênfase aos valores que podem ser atribuídos a fatores peculiares do local de origem refletidos no sinal distintivo da IG.

Thode e Maskulka (1998) utilizam a expressão “estratégias mercadológicas baseadas na origem geográfica” para definir esse tipo de diferenciação e, apesar dos fatores limitantes, apresentam os seguintes benefícios: incentivo adicional para enfatizar o desenvolvimento do produto, melhoria de competitividade da economia regional e criação de uma vantagem competitiva sustentável.

Para Glass e Castro (2009), os conceitos de IG, portanto, apresentam-se em duas vertentes: enquanto propriedade intelectual, refletida do direito exclusivo de uso do sinal distintivo; e a mercadológica, configurada na estratégia de diferenciação do produto ou serviço no mercado consumidor. Assim, segundo estes autores, num primeiro momento as IGs são utilizadas como uma forma de proteção legal contra fraudes e falsificações e, a partir do momento em que têm suas origens reconhecidas e a diferenciação se torna fator de decisão

de escolha pelos consumidores, possibilita maiores ganhos financeiros aos produtores ou prestadores de serviço.

Os registros de indicação geográfica no estado de Minas Gerais

No estado de Minas Gerais existem atualmente dez IGs, sendo oito indicações de procedência e duas denominações de origem, conforme especificado abaixo:

Quadro 1: Relação de IGs do estado de Minas Gerais

Produto/nome geográfico	Data de concessão	Tipo
Café: Região do Cerrado Mineiro	14/04/2005	IP
Café: Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais	31/05/2011	IP
Queijo Minas Artesanal do Serro: Serro	13/12/2011	IP
Peças artesanais em estanho: São João Del Rei	07/02/2012	IP
Queijo: Canastra	13/03/2012	IP
Aguardente de cana tipo cachaça: Região de Salinas	16/10/2012	IP
Biscoito: São Tiago	05/02/2013	IP
Derivados de jabuticaba: licor, geleia, molho, casca cristalizada e compota: Sabará	23/10/2018	IP
Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído: Região do Cerrado Mineiro	31/12/2013	DO
Própolis Verde: Região da Própolis Verde de Minas Gerais	06/09/2016	DO

Fonte: INPI setembro/2019

Considerando o total de registros no Brasil, podemos inferir que há um grande potencial do estado em promover essa modalidade de propriedade intelectual.

Queijos artesanais de Minas Gerais

A história do queijo artesanal de Minas Gerais tem suas origens na Serra da Estrela, em Portugal. Meneses (2006) esclarece que as técnicas típicas de produção ganharam formas próprias apresentando variações por todo território de Minas Gerais. Ainda segundo o autor:

Os fatores físico-naturais de cada uma dessas regiões propiciam pastagens naturais típicas e o desenvolvimento de bactérias específicas que se multiplicam em cada um desses microclimas e dão a cada queijo aparência e sabor específicos. A esses fatores somam-se vários aspectos socioculturais que forjaram um modo de fazer próprio na manipulação do leite, dos coalhos, das massas, das formas de prensagem, da cura, e da tradição comercial. (MENESES, 2006)

A produção e a comercialização dos queijos artesanais em Minas Gerais são regulamentadas pela Lei Estadual nº. 23.157, de 18 de dezembro de 2018, que define como

queijo artesanal o produzido com leite integral, fresco e cru, com características de identidade e qualidade específicas. O artigo 3º da referida lei responsabiliza o estado em reconhecer e proteger a produção artesanal do queijo Minas Artesanal por ele ser um símbolo da identidade mineira. Ainda em seu parágrafo único, o texto traz que a produção artesanal do queijo é forma de agregação de valor à produção leiteira que pode orientar-se pela cultura regional, pelo emprego de técnicas tradicionais ou por inovações técnicas que garantam ao produto a aparência e o sabor específicos do tipo de queijo artesanal (MINAS GERAIS, 2018).

A produção desse tipo de queijo é realizada de forma tradicional, a partir da mão de obra familiar, por meio de conhecimento passado entre gerações. O modo artesanal da fabricação, inclusive, foi registrado em 13 de junho de 2008 como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN, 2019).

Segundo a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG)⁵, em fevereiro de 2019, existiam no estado aproximadamente 9 mil produtores de queijos artesanais, distribuídos pelas regiões de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro. Destes, 4.730 foram catalogados e apresentaram uma produção estimada em 148.200 mil quilos por dia.

De acordo com a Lei n. 23.157/2018, existem no estado quatro órgãos ligados à regulação da produção e comercialização dos queijos artesanais: a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), a Empresa de Pesquisa Agropecuária (Epamig) e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais. Assim, a obtenção de registro de queijo artesanal está condicionada à efetivação de cadastro no IMA; já a assistência técnica relacionada a boas práticas de fabricação, cumprimento de exigência legislativa, mobilização e organização dos produtores, entre outras, é exercida pela Emater-MG (MINAS GERAIS, 2018).

Indicação geográfica do queijo Canastra

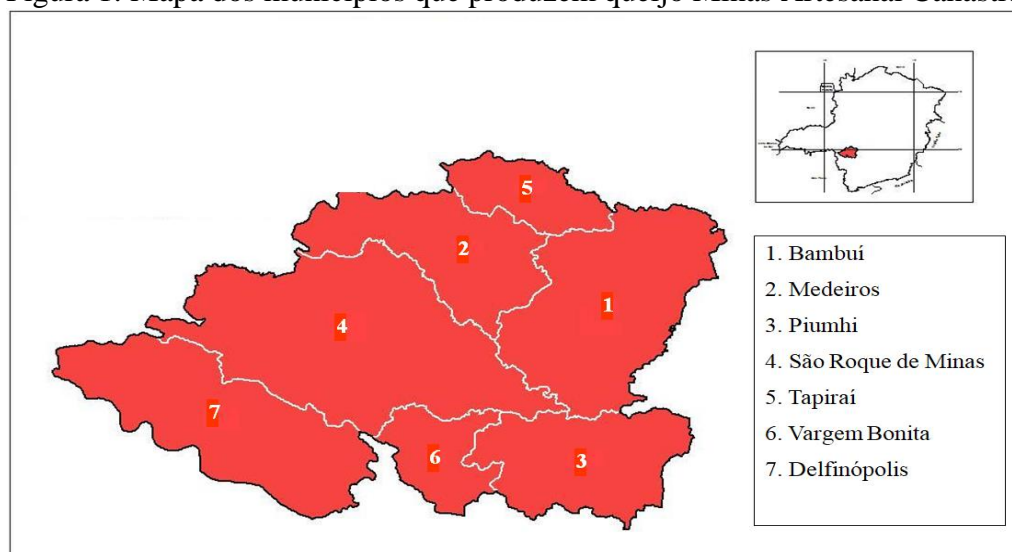
Notoriamente, das regiões mineiras produtoras de queijos artesanais, a Serra da Canastra é a mais conhecida. Meneses (2006) esclarece que os acontecimentos que levaram a Serra da Canastra a adquirir identidade como produtora de queijo artesanal remontam ao

⁵ Dados obtidos em 01 de fevereiro de 2019, por meio de consulta ao portal da transparência do órgão Emater: protocolo: 03040.000002/2019-39.

século XVIII, quando a produção agropecuária era direcionada ao provimento alimentar das populações que ali se fixaram. Segundo o autor, por possuir uma cultura de forte persistência de valores agrários, a Canastra tem no queijo artesanal de leite cru uma raiz norteadora de seu fazer cultural.

A produção do queijo canastra está restrita aos municípios de Piumhi, Vargem Bonita, São Roque de Minas, Medeiros, Bambuí, Tapiraí e Delfinópolis, numa área total de 7.452 km², conforme documento de delimitação da área geográfica, Portaria n° 694, de 17 de novembro de 2004, do IMA.

Figura 1: Mapa dos municípios que produzem queijo Minas Artesanal Canastra



Fonte: Emater 2019.

A representação dos produtores é exercida pela Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan) e pelos entrepostos: Associação dos Produtores de Queijo Canastra de Medeiros (Aprocame) e Entreposto de Laticínios São Pedro Ltda ME, que atuam como centro de qualidade, atendendo a pequenos produtores que não têm condições de realizar o processo de maturação do queijo, além de oferecer suporte logístico para coleta, seleção, embalagem e distribuição do queijo para os grandes centros de consumo.

O registro da Indicação Geográfica foi solicitado ao INPI pela Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan) e concedido em 13/03/2012 na modalidade de Indicação de Procedência.

É importante considerar que, na solicitação de registro no INPI, não houve a criação de uma representação figurativa para a IG, sendo usado apenas o nome “Canastra” como representação geográfica. Em princípio, isso poderia ser considerado uma fragilidade, justamente por não haver, além do nome, uma identidade visual distintiva para os consumidores.

Dados fornecidos pela Emater⁶, obtidos em fevereiro de 2019, apontam que em Minas Gerais existem 850 produtores de queijo canastra. Deste total, apenas 56 possuem filiação à Aprocan. Assim, considerando que só os filiados à associação estariam habilitados a utilizar o sinal distintivo da IG, mais de 93% não se beneficiaria dessa modalidade propriedade intelectual. Mota (2017) atribui ao baixo número de associados três fatores, sendo: a vasta extensão territorial da Serra da Canastra, dificultando a locomoção entre a associação e a propriedade produtora; a necessidade de adequação das propriedades à legislação, exigindo considerável investimento dos produtores de caráter familiar; e, por fim, o fato de a IG não restringir a utilização do sinal distintivo aos filiados à APROCAN.

Outro dado relevante, fornecido em fevereiro de 2019 pelo IMA⁷, mostra que, do total de produtores, apenas 55 estão cadastrados no Instituto e estariam habilitados a comercializar o queijo Minas Artesanal Canastra.

Indicação geográfica do queijo Serro

Para Abreu (2004), o reconhecimento da região do Serro como produtora do queijo teve início com a chegada dos colonizadores portugueses que formaram as primeiras fazendas de gado na região como forma de suporte à exploração de ouro e diamante. Ainda segundo o autor,

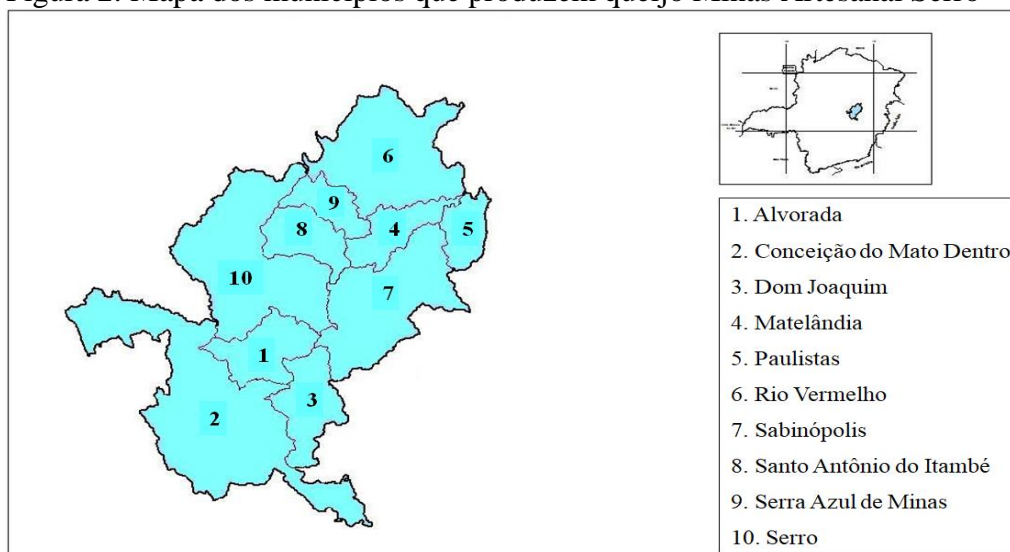
Com a decadência do ciclo do ouro, o município do Serro intensificou sua atividade agropecuária e no momento de expansão, o queijo foi o produto que garantiu divisas para a região e todo o Estado, pela qualidade e pelo volume que representou para o mercado. A partir de então, o Queijo do Serro consagrou-se como símbolo de representação de identidade cultural pelo peculiar sabor e modo de produção. (ABREU, 2004)

O processo artesanal de produção do queijo Serro é uma herança do saber fazer dos imigrantes portugueses que se perpetua até os tempos atuais por meio dos conhecimentos passados de geração para geração (ABREU, 2004). Segundo o IMA, constam atualmente cadastrados e habilitados a produzir esse tipo de queijo os municípios de Alvoradas de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas, Coluna, Serro (Portarias IMA nº 546, de 29 de outubro de 2002, nº 591, de 26 de maio de 2003, e nº 1152, de 14 de julho de 2011), ocupando uma área de 6.960 km².

⁶ Dados obtidos em 01 de fevereiro de 2019, por meio de consulta ao portal da transparência do órgão Emater: protocolo: 03040.000002/2019-39.

⁷ Dados obtidos em 08 de fevereiro de 2019, por meio de consulta ao portal de transparência do órgão IMA: Protocolo: 02370.000002/2019-34.

Figura 2: Mapa dos municípios que produzem queijo Minas Artesanal Serro



Fonte: Emater 2019.

O registro de Indicação Geográfica foi solicitado ao INPI pela Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro (APAQS) e obtido em 13 de dezembro de 2011. Nele, constam os municípios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio de Itambé, Serra Azul de Minas e Serro como autorizados a utilizar o selo de indicação de procedência.

Dados da Emater⁸, de fevereiro de 2019, mostram que existem 800 produtores de queijo Serro no estado. Deste total, apenas 27 são filiados à APAQS, levando à conclusão de que mais de 96% não estariam habilitados a fazer uso da IG. Já no IMA⁹, foram verificados 125 produtores cadastrados.

Quadro resumo

Os dados abaixo possibilitam um comparativo entre os principais dados que envolvem os registros formais dos produtores de queijos artesanais da região da Canastra e do Serro.

Quadro 2: relação de produtores cadastrados

IG	Total de Produtores	Registrado no IMA*	Registrado em Associação**	Municípios da IG
Canastra	850	55	56	Piumhi, Vargem Bonita, São Roque de Minas, Medeiros, Bambuí, Tapirai e Delfinópolis.

⁸ Dados obtidos em 01 de fevereiro de 2019, por meio de consulta ao portal da transparência do órgão Emater: protocolo: 03040.000002/2019-39.

⁹ Dados obtidos em 08 de fevereiro de 2019, por meio de consulta ao portal de transparência do órgão IMA: Protocolo: 02370.000002/2019-34.

Serro	800	125	27	Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio de Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.
--------------	-----	-----	----	--

Fonte: Emater e IMA 2019.

*Autorizado a comercializar queijo Minas Artesanal

**Habilitado a utilizar a IG.

Como pode ser observado, as discrepâncias entre os números variam conforme a tipo de instituição. Enquanto a quantidade de produtores de queijo Canastra registrada no IMA é praticamente equiparada à filiada à associação, os registros no IMA dos produtores de queijo Serro superam expressivamente os filiados à respectiva associação. Podem existir diversos fatores que explicam esse fenômeno, os quais serão discutidos adiante.

Desafios comerciais do queijo Minas Artesanal

Situação 1. Restrição da comercialização

A batalha dos produtores de queijo artesanal em busca de reconhecimento da qualidade sanitária dos seus produtos atravessa décadas. Notadamente, a Lei n. 1.283, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, data de 1950.

Por se tratar de produção a partir de leite não pasteurizado, existe uma série de restrições para a comercialização interestadual do queijo Minas Artesanal. Isto ocorre justamente por este tipo de produção não cumprir todas as exigências para a obtenção de certificação pelo Sistema de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que é o órgão responsável por assegurar a qualidade de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, destinados ao mercado interno e externo, bem como de produtos importados.

Com isso, um número muito tímido de produtores obtém autorização de comercializar seus produtos além da fronteira estadual, normalmente feita via Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), equivalente ao SIF, que tem o objetivo de integrar os Serviços de Inspeção Federal, Estaduais e Municipais, harmonizando e uniformizando as ações e os procedimentos de inspeção e fiscalização em todo o país, a fim de garantir a segurança dos alimentos independentemente da instância que o inspeciona de forma mais simplificada. A exemplo disso, dados do IMA mostram que, em setembro de 2019, além dos dois entrepostos do queijo canastra, existem no estado apenas dez produtores certificados com selo de inspeção SISBI-POA. Destes, dois são da região do Serro, e seis da região da Canastra (IMA, 2019a).

Em 1989, a Lei Federal n. 7.889 instituiu o Serviço de Inspeção Estadual (SIE), delegando aos estados a obrigatoriedade da prestação dos serviços de inspeção sanitária e fiscalização dos produtos de origem animal (POA), e o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), com a mesma competência no âmbito dos municípios. Já a Instrução Normativa n° 36, de 20 de julho de 2011, possibilitou a adesão do SIE e do SIM ao SISBI-POA. Assim, desde que comprovassem que o município ou o estado teriam condições de avaliar a qualidade e a inocuidade dos produtos de origem animal com a mesma eficiência do órgão federal, poderiam comercializar em todo território nacional. Entretanto, conforme esclarece Paiva (2018), houve baixa adesão da maioria dos estados e municípios, que alegou não possuir recursos para colocar o sistema em funcionamento devido à necessidade de uma estrutura mínima de fiscalização. Assim, a comercialização dos queijos artesanais certificados pelos órgãos estaduais não equiparados ao federal continuou limitada ao estado.

Como o objetivo de solucionar tal problema, em 14 de junho de 2018 foi sancionada a Lei n° 13.680, que altera a Lei n° 1.283/50 e permite a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal. De forma a manter o controle da fiscalização, a lei cria o selo ARTE (de artesanal) para identificar os produtos artesanais em todo território nacional, ressaltando que a inspeção e a fiscalização de tais produtos deverão ter natureza prioritariamente orientadora (BRASIL, 2018).

No entanto, o que ocorreu, na prática, foi uma transferência de atribuições entre os governos federal e estadual. A regulamentação do texto alterado pela Lei n° 13.680/18, vinda com o Decreto n° 9.918, de 18 de julho de 2019, transfere para os órgãos de agricultura e pecuária dos estados a autorização para conceder o selo ARTE sem, contudo, estabelecer o que a lei chamou de “boas práticas agropecuárias” a serem praticadas pelos produtores como requisito de autorização de produção artesanal para comercialização interestadual.

Com efeito, o IMA, órgão estadual mineiro autorizado a emitir o selo ARTE, estabeleceu, por meio da Portaria IMA n° 1.937, de 14 de agosto de 2019, os critérios de boas práticas agropecuárias equiparadas às já existentes pelo SISBI-POA. Assim, os produtores já credenciados pelo SISBI-POA passariam a utilizar o selo ARTE, ao passo que os demais teriam de se adequar às exigências ou continuariam restritos a comercializar seus produtos

somente no território do estado de Minas Gerais, não tendo, enquanto cadastro, direito à obtenção do selo ARTE (IMA, 2019b).

Diante desse cenário, a aprovação da Lei nº 13.860, em 18 de julho de 2019, resolveria o impasse causado pelas anteriores. Todavia, o artigo 3º, que permitia comercialização do queijo artesanal em todo o território nacional, desde que cumpridas as exigências da referida lei, foi vetado. A expectativa, agora, é a aprovação da instrução normativa submetida à consulta pública, por 30 dias, pela Portaria 83, de 10 de setembro de 2019, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que estabelece e simplifica as práticas agropecuárias (MAPA, 2019).

Conforme pôde ser visto, a problemática persiste, causando insegurança aos produtores de queijos artesanais, que ficam impedidos de expandir sua produção e ampliar o mercado consumidor. Além disso, a restrição também abre espaço para a informalidade, quando os queijos artesanais são comercializados em outros estados de forma clandestina.

Situação 2. Indicação Geográfica e a descaracterização do queijo artesanal

O caráter declaratório da IG apresenta como consequência a ausência de uma legislação prévia que regule a forma de produção ou prestação de serviço da região objeto de proteção. Ademais, tal prática desvirtuaria o propósito finalístico desse instrumento. Com isso, os processos de controle de produção e uniformidade dos produtos ou serviços são estabelecidos e realizados pelos próprios produtores de acordo com o caderno de especificações técnicas entregue ao INPI no momento de solicitação do registro de IG, conforme determina a instrução normativa INPI nº 095 de 2018.

Portanto, os serviços e produtos que serão abrangidos pela IG precisam seguir a legislação vigente. No caso dos queijos artesanais, conforme relatam Cruz e Hespanhol (2018), a legislação superficial e limitada tem impossibilitado que as IGs obtenham êxito, levando a questionamentos de produtores e pesquisadores quanto ao risco de descaracterização do produto. Isso porque, ao ser modificada, a legislação pode exigir alteração na forma de produção dos queijos artesanais e descaracterizar o saber fazer tradicional objeto de proteção pela IG.

Um exemplo do exposto acima foi a retirada da madeira do processo de produção dos queijos artesanais pelo fato de a legislação considerar que esta não poderia ser higienizada ou desinfetada adequadamente, comprometendo a inocuidade do produto. A Lei Estadual n. 23.157/2018 estabelece, no artigo 8º, que os requisitos técnicos para as instalações e para os ambientes de queijarias e entrepostos serão definidos em regulamento específico com base

nos parâmetros de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo de queijo. Esse regulamento, segundo referida lei, assegurará a possibilidade de utilização de equipamentos e utensílios tradicionais que não interfiram nos parâmetros de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo de queijo (MINAS GERAIS, 2018).

Nesse contexto, constitui-se desafio para a IG dos queijos artesanais acompanhar as alterações legislativas sem, contudo, descaracterizar seu objeto de proteção.

Situação atual das indicações geográficas dos queijos Serro e Canastra

Muitos estudos têm sido realizados sobre a percepção dos usuários quanto às contribuições do reconhecimento das IGs dos queijos das regiões do Serro e Canastra. De modo geral, com ressalvas à falta de políticas públicas e apoio aos produtores no período pós registro de IG, o que se pode observar é que esses atores percebem as IGs de forma positiva, elencando uma série de contribuições como valorização do produto certificado, aumento de precificação etc. (MEDEIROS et al., 2017; MOTA, 2017; MEDEIROS, 2015).

No entanto, na prática, o registro de IG ainda se encontra no campo das possibilidades. Passados oito anos do registro da IG do queijo Serro e sete anos da IG do queijo Canastra, a utilização do sinal distintivo ainda não é uma realidade. Isso porque, depois de concedida pelo INPI, a IG precisa ser regulamentada pelo Conselho Regulador¹⁰ (CRUZ; HESPANHOL, 2018), fato que não ocorreu para as duas IGs até o momento. Cruz e Hespanhol (2018) apresentam as razões para essa situação:

(...) excessivo protagonismo dos agentes públicos e privados idealizadores desses projetos; ausência de uma política pública em escala nacional que dê sustentação à produção e comercialização dos queijos artesanais que utilizam leite cru; baixa internalização deste instrumento por parte dos produtores rurais e a hipótese que estamos lançando, que a assimetria socioeconômica e de poder entre os produtores rurais é um limitador para o desenvolvimento deste tipo de projeto.

Acrescentamos às razões levantadas acima a dificuldade de organização dos produtores, refletida na baixa adesão destes às respectivas associações, e a falta de garantia de fiscalização contra a comercialização de queijos clandestinos utilizando o nome das regiões protegidas por certificações, justificada pela procura pelas etiquetas de caseína¹¹.

¹⁰ Cerdan et al. (2014) esclarecem que o Conselho Regular tem a responsabilidade de controlar e orientar a produção, a elaboração e a qualidade do produto da IG, conforme as normas definidas no caderno de especificações técnicas ou, até a aprovação da IN 95/2018, o regulamento de uso do nome geográfico.

¹¹ “Um grupo de 23 produtores passou 2018 testando etiquetas de caseína, feitas a base da proteína do leite, que não apenas asseguram a origem e a autenticidade do queijo, mas permitem seu rastreamento. A expectativa é que, a partir de 2019, ao menos metade de toda a produção de queijo Canastra leve a etiqueta, importada da França.” Disponível em: <<https://noticias.portaldaindustria.com.br/especiais/o-que-que-a-canastra-tem/>>. Acesso em: 28 jan. 2018.

Em relação ao primeiro caso, existem diversos fatores que contribuem para a referida situação. A vasta extensão territorial das regiões posiciona muitos produtores em considerável distância do município sede, dificultando, além do acesso de funcionários que poderiam mobilizar a filiação de novos produtores, a participação destes nas reuniões ordinárias exigidas pelas associações. Associado a isso, a necessidade de adequação à legislação exige investimento que pode ser considerado inviável para alguns produtores, haja vista seu caráter familiar (MOTA, 2017).

Na segunda situação, é importante considerar que o sinal distintivo da IG normalmente é posto sobre uma embalagem, tornando-o frágil contra a falsificação caso não haja um trabalho de garantia de autenticidade. Com as etiquetas de caseína, afixadas no próprio queijo no momento da prensa, os queijos passam a ter um número único, permitindo ao consumidor identificar cada queijo, o seu produtor e a data de produção. No caso da Canastra, as etiquetas são importadas e revendidas aos produtores pela APROCAN, dificultando a falsificação e comercialização ilegal dos queijos.

Em vista disso, uma política consistente de IG consideraria a especificidade dos queijos artesanais, atuando como mitigadora de adversidades. Ademais, os propósitos desse ativo de propriedade intelectual favoreceriam a formalização dos produtores e melhoria da produção.

Considerações finais

No contexto brasileiro, as indicações geográficas ainda enfrentam um grande desafio, seja pela ausência de políticas públicas específicas, seja pela falta de institucionalização do propósito desse instrumento.

Do ponto de vista conceitual, a IG se apresenta em um leque de possibilidades. Associada a outras ações, a IG pode contribuir para a valorização de produtos e serviços, preservação do saber fazer tradicional, aumento de ganhos econômicos, melhoria das condições socioeconômicas dos produtores, além do estímulo ao desenvolvimento regional.

No entanto, em se tratando dos queijos artesanais do Serro e Canastra, percebe-se que as IGs ainda se encontram no campo das possibilidades. O fato de o sinal distintivo ainda não ser utilizado na prática torna difícil atribuir benefícios diretos advindos do período pós concessão da IG. Afinal, tais benefícios vêm da comercialização dos produtos ou serviços indicados de procedência ou origem geográfica. Ainda atrelado à problemática das IGs no

cenário brasileiro, no caso dos queijos Serro e Canastra, existe a especificidade de serem produzidos de forma artesanal e com leite cru, sendo submetidos a uma série de restrições e limitações legislativas.

Não obstante, apesar de haver um avanço significativo nas legislações em âmbito federal e estadual, estas ainda carecem de regulamentação. Ademais, a ausência de políticas públicas específicas no período pós concessão contribui para que haja desmotivação dos produtores, dificultando que a IG atinja seu propósito. Vinculado a isso, a falta de uma comunicação de massa contribui para o desconhecimento do significado de IG por parte do grande público e coloca em dúvida sua eficácia.

Entretanto, o reconhecimento dos queijos artesanais por IG é um processo viável. Além dos requisitos legais, os queijos artesanais possuem grande potencial de contribuir com a melhoria da qualidade de vida dos produtores e da população em torno da IG. Para que isso seja possível, no entanto, é necessário compreender o processo como um todo, considerando as peculiaridades desse tipo de instrumento, desde o momento de mobilização para o registro até a consolidação, garantindo que o alcance dos objetivos propostos seja atingido.

Portanto, o ciclo de consolidação de uma IG não se finaliza com o seu registro. Em verdade, nesse processo, o registro é apenas o início de um complexo sinérgico entre diferentes atores, das diferentes esferas de poder.

Referências

ABREU, C. F. C. et al. **Caracterização da Região do Serro como Produtora de Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte, [2004]. Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/QUEIJO_HISTORICO/DOSSIÊ%20DO%20SERRO%20def2.pdf>. Acesso em: 15 jan. 2019.

Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual (TRIPS). Anexo 1C. Disponível em: <<http://www.mdic.gov.br/index.php/comercio-exterior/negociacoes-internacionais/1885-omc-acordos-da-omc>>. Acesso em: 25 jan. 2019.

BARBOSA, P. S.; DUPIM, L. C.; PERALTA, P. P. Marcas e Indicações Geográficas: Conflitos e Registrabilidade nos 20 anos da LPI. In: LOCATELLI, Liliana (coord.). Indicações Geográficas: **Desafios e perspectivas nos 20 anos da Lei de Propriedade Industrial**. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2016.

BENKO, G.; PECQUEUR, B. **Os recursos de territórios e os territórios de recursos**. Geosul, Florianópolis, v. 16, n. 32, pp. 31-50, 2001.

BERTOZZI, L. **Designations of origin: quality and specification.** Food Quality and Preferences, v. 6, pp. 143-147, 1995.

BRASIL. Decreto n. 9.233, de 28 de junho de 1884. **Promulga a convenção, assignada em Paris a 20 de março de 1883, pela qual o Brazil e outros Estados se constituem em União para a protecção da propriedade industrial.** Coleção de Leis do Império do Brasil, p. 268. Vol. 1 pt. II. 1884 (Publicação Original).

_____. Lei n. 1.283, de 18 de dezembro de 1950. **Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.** Brasília, DF, dez. 1950.

_____. Lei n. 7.889, de 23 de novembro de 1989. **Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.** Brasília, DF, nov. 1989.

_____. Decreto n. 1.355 de 30 de dezembro de 1994. **Promulga a ata final que incorpora os resultados da rodada Uruguai de negociações comerciais multilaterais do GATT.** Diário Oficial da União. Brasília, DF, 1994.

_____. Lei n. 9.279, de 14 de maio de 1996. **Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial.** Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos, Brasília, DF, mai. 1996.

_____. Instrução Normativa n. 36, de 20 de julho de 2011. **Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.** Brasília, DF, jul. 2011.

_____. Lei n. 13.680 de 14 de junho de 2018. **Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.** Brasília, DF, jun. 2018.

_____. Decreto n. 9.918 de 18 de julho de 2019. **Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.** Brasília, DF, 2019.

_____. Lei n. 13.860, de 18 de julho de 2019. **Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.** Brasília, DF, jul. 2019.

CERDAN, C. et al. **Indicação geográfica de produtos agropecuários: importância histórica e atual.** In: BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Curso de Propriedade Intelectual & Inovação no Agronegócio: módulo II, indicação geográfica. Organização Luiz Otavio Pimentel. 4. ed. rev. e atual. Brasília: Mapa; Florianópolis: EAD; UFSC; Fapeu, 2014.

CRUZ, E. V. C.; HESPANHOL, R. A. M. **Indicação geográfica e queijos artesanais: marco legal e desafios a uma política para este segmento no Brasil.** Revista Franco-Brasileira de Geografia, n. 37, 2018. Disponível em: <<https://journals.openedition.org/confins/15222#quotation>>. Acesso em: 25 jan. 2019.

DALLABRIDA, V. R. **A gestão territorial através do diálogo e da participação**. Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales, Barcelona, v. 11, n. 245 (20), 2007.

_____. **Território e Desenvolvimento Sustentável: Indicação Geográfica da Erva-Mate de Ervais Nativos no Brasil**. Informe Gepec, Toledo, v. 16, n. 1, pp. 42-59, 2012.

DORES, M. T.; FERREIRA, C. L. L. F. **Queijo minas artesanal, tradição centenária: ameaças e desafios**. Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável (RBAS), v. 2, n. 2., pp. 26-34, 2012.

E-AMBROSIA – **the EU geographical indications register**. Disponível em: <<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>>. Acesso em: 25 set. 2019.

GLASS, R. F.; CASTRO, A. M. G. C. **As indicações geográficas como estratégia mercadológica para vinhos**. 1. ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2009.

GURGEL, V. A. Aspectos Jurídicos da Indicação Geográfica. In: LAGES, V.; LAGARES, L.; BRAGA, C. L. (org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. Brasília: Sebrae, 2005.

HAESBAERT, R. **Da desterritorialização à multiterritorialidade**. In: ENCONTRO DE GEÓGRAFOS A AMÉRICA LATINA, X, São Paulo, 2005. **Anais...** São Paulo: Universidade de São Paulo, pp. 6774-6792. Disponível em: <<http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal10/Teoriaymetodo/Conceptuales/19.pdf>>. Acesso em: 22 jan. 2019.

HORODYSKI, G. S.; MANOSSO, F. C.; BIZINELLI, C.; GÂNDARA, J. M. **Souvenirs Gastronômicos como Lembranças de Viagem: um estudo de caso em Curitiba – Brasil. Via@ - Revista Internacional E Interdisciplinar de Turismo**, n. 2, pp. 1-16. 2014.

INPI. Instrução Normativa INPI nº 95, de 28 de dezembro de 2018 – IN 95/2018. **Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas**. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/legislacao-indicacao-geografica-1>>. Acesso em: 25 jan. 2019.

INPI. **Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento**. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 25 setembro de 2019.

IMA. **Produtos Origem Animal**. Disponível em: <<http://www.ima.mg.gov.br/agroindustria/produtos-de-origem-animal>>. Acesso em 25 de setembro de 2019a.

IMA. Portaria nº 1.937 de 14 de agosto de 2019. **Dispõe sobre a habilitação sanitária dos queijos artesanais e da concessão do selo Arte às queijarias com habilitação sanitária no IMA**. Belo Horizonte, MG. Agosto 2019b.

IPHAN. **Livro de Registro dos Saberes - Bens Culturais Imateriais**. Disponível em <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/496>. Acesso em: 25/04/2019.

MAPA. Portaria n. 83, de 10 de setembro de 2019. **Consulta pública sobre as boas práticas agropecuárias para concessão do Selo ARTE**. Brasília, DF, set. 2019.

MEDEIROS, M. L. **Indicações geográficas, turismo e desenvolvimento territorial: uma análise sistêmica da indicação de procedência do queijo minas artesanal do Serro**. 2015. 271 p. Tese (Doutorado em Administração de Organizações) - Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto, 2015.

_____.; HORODYSKI, G. S.; PASSADOR, J. L. **Souvenirs gastronômicos na percepção do turista: o caso do queijo minas artesanal do serro**. Rev. Bras. Pesq. Tur. São Paulo, v. 11, n. 2, pp. 347-364, mai./ago. 2017.

MENESES, J. N. C. **Queijo Artesanal de Minas: Patrimônio Cultural do Brasil**. Volume I, dossiê interpretativo. Belo Horizonte: IPHAN, MINC, 2006.

MINAS GERAIS. Portaria n. 546, de 29 de outubro de 2002. **Identifica a microrregião do Serro**. Belo Horizonte, MG, out. 2002.

_____. Portaria n. 591, de 26 de maio de 2003. **Inclui município na microrregião do Serro**. Belo Horizonte, MG, maio 2003.

_____. Portaria n. 694 de 17 de novembro de 2004. **Identifica a microrregião da Canastra**. Belo Horizonte, MG, nov. 2004.

_____. Portaria nº 1152, de 14 de julho de 2011. **Inclui município na microrregião do Serro**. Belo Horizonte, jul. 2011.

_____. Lei Estadual nº. 23.157, de 18 de dezembro de 2018. **Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de**. Belo Horizonte, MG, dez. 2018.

MOTA, M. G. **A experiência do território da Serra da Canastra: instituições, indicação geográfica e singularidades**. 2017. 124 p. Dissertação (Mestrado em Economia) - Faculdade de Ciências e Letras, Universidade Estadual Paulista, Araraquara, 2017.

NIEDERLE, P. A. **Controvérsias sobre a noção de indicações geográficas enquanto instrumento de desenvolvimento territorial: a experiência do Vale dos Vinhedos em questão**. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 47. Porto Alegre, 2009. **Anais...** Porto Alegre: Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/13/35.pdf>>. Acesso em: 19 jan. 2019.

PAIVA, A. C. M. S. **A regulamentação de queijos artesanais: algumas reflexões**. RBG - Revista Brasileira de Gastronomia, v. 1, n. 1, pp. 60-73, 2018.

POLIDO, F. B. P. **Direito Internacional da Propriedade Intelectual: Fundamentos, Princípios e Desafios**. 1 ed. Rio de Janeiro: Renovar, 2013.

PORTER, M. E. **Estratégia Competitiva**. 1 ed. Reimp. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

SANTOS, M. **A Natureza do Espaço: Técnica e Tempo, Razão e Emoção**. 4. ed. 2. Reimpr. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.

THODE, S. F.; MASKULKA, J. M. **Place-based marketing strategies, brand equity and vineyard valuation**. *Journal of Product & Brand Management*, [Bradford], v. 7, n. 5, pp. 379-399, 1998.

VALENTE, M. E. R.; PEREZ, R.; RAMOS, A.M.; CHAVES, J. B. P. **Indicação Geográfica de alimentos e bebidas no Brasil e na União Europeia**. *Ciência Rural*, Santa Maria, v. 42, n. 3, pp. 551-558, 2012.