

ANÁLISE DA VIABILIDADE DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJO DE COALHO NO SERTÃO SERGIPANO

ANALYSIS OF THE FEASIBILITY OF GEOGRAPHICAL INDICATION OF THE CRAFT PRODUCTION OF COOK CHEESE IN SERGIPAN AREA

Érica Emília Almeida Fraga¹; Clauberto Rodrigues de Oliveira²; Cleide Ane Barbosa da Cruz³; Normandia de Jesus Brayner dos Santos⁴; Cleiton Rodrigues de Vasconcelos⁵; José Ricardo de Santana⁶

¹Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual- PPGPI

Universidade Federal de Sergipe – UFS – São Cristóvão/SE – Brasil

Av. Marechal Rondon, s/n - CEP 40.110-150

São Cristóvão/SE – Brasil

fragaerica@hotmail.com

²Universidade Tiradentes – UNIT – Aracaju/SE – Brasil

clauberto.oliveira@uol.com.br

³Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual- PPGPI

Universidade Federal de Sergipe – UFS – São Cristóvão/SE – Brasil

cleideane.barbosa@bol.com.br

⁴Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual- PPGPI

Universidade Federal de Sergipe – UFS – São Cristóvão/SE – Brasil

cleitongv@yahoo.com.br

⁵Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual- PPGPI

Universidade Federal de Sergipe – UFS – São Cristóvão/SE – Brasil

normajbs@hotmail.com

⁶Programa de Pós-Graduação em Ciência da Propriedade Intelectual- PPGPI

Universidade Federal de Sergipe – UFS – São Cristóvão/SE – Brasil

jrsantana.ufs@gmail.com

Resumo

Os mecanismos de proteção geográfica podem fomentar inúmeros benefícios econômico, sociocultural e ambiental, que contribuem para o desenvolvimento de uma região de forma sistêmica. Esta pesquisa analisou se a produção de queijo de coalho no município sergipano de Nossa Senhora da Glória, atendem aos requisitos básicos para uma obtenção de um selo de Indicação Geográfica (IG) aos padrões do país. A pesquisa analisou as condições de produção e a percepção dos produtores, por meio de um questionário aplicado a uma amostra não probabilística de 24 pequenos produtores da região. Como resultados, foi percebido que as fabriquetas estruturalmente não atendem as normas e padrões sanitários e a maioria dos produtores não fazem parte de nenhuma entidade representativa, além de desconhecem qualquer iniciativa por parte da obtenção de IG que possa contribuir com o desenvolvimento da região. Situação que serve de alerta para os órgãos governamentais e iniciativa privada, estabelecerem ações conjuntas que

promovam as práticas artesanais e o desenvolvimento do produto, para obtenção de um registro de reconhecimento da produção da região a exemplo de outras áreas no país e do mundo que já se beneficiam de tais práticas.

Palavras-chave: propriedade intelectual; proteção geográfica; sertão sergipano; desenvolvimento regional.

Abstract

The geographic protection mechanisms can foster numerous economic, sociocultural and environmental benefits that contribute to the development of a region in a systemic way. This research analyzed whether the production of rennet cheese in the municipality of Nossa Senhora da Glória meets the basic requirements for obtaining a Geographical Indication (GI) seal to the country's standards. The research analyzed the conditions of production and the producers' perception, through a questionnaire applied to a non-probabilistic sample of 24 small producers in the region. As results, it was noticed that the manufactures structurally do not meet sanitary norms and standards and most of the producers are not part of any representative entity, besides not being aware of any initiative by the obtaining of GI that can contribute to the development of the region. This situation serves as an alert for government agencies and private initiative, to establish joint actions that promote artisanal practices and product development, to obtain a record of recognition of production in the region, as in other areas in the country that already benefit from such practices.

Key-words: Intellectual Property; Geographical Protection; Northeast Countryside of Sergipe; Regional Development.

1. Introdução

Os mecanismos de proteção geográfica - as Indicações de Procedência (IP) e as Denominações de Origem (DO) - buscam valorizar territórios e seus produtos, associando-os ao local de origem, onde apresentam características semelhantes, protegendo produtos e regiões de falsificações e fraudes indevidas, além de servirem como garantia para os consumidores por sua credibilidade e por seu valor associado (INPI, 2016).

No Brasil, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) concede os registros de IG a produtos ou serviços, como o caso de vinhos (IP do vale do São Francisco, Serra Catarinense, Serra Gaúcha, dentre outros.); cajuína (IP do estado do Piauí); café (IP da região de Pinhal-ES, IP da região mineira-MG); arroz (DO do litoral norte Gaúcho); cachaça (IP da região de Paraty-RJ; IP da região de Salinas-MG); cacau (IP para amêndoas de cacau na região sul-BA); queijo (IP da Colônia Witmarsum – PR, IP da região da Canastra e do Serro – MG), dentre outros registros (INPI, 2016).

Nesse sentido a IG pode fomentar inúmeros benefícios econômicos (aumento do valor agregado dos produtos, promoção e comercialização); sociocultural (inserção de produtores e regiões desfavorecidas ou pouco conhecidas) e ambiental (abertura de postos de trabalho,

manutenção da população nas zonas rurais), que contribuem para o desenvolvimento da região de forma sistêmica.

Todavia, persistem enormes lacunas com relação à institucionalização das IG, sobretudo, na falta de conhecimento do que este tipo de selo pode propiciar aos produtos e a região, e também na manutenção de procedimentos artesanais que podem garantir a certificação (devido à forma que tal produto é produzido ou cultivado).

Desta forma, este estudo objetivou analisar se o queijo de coalho de Nossa Senhora da Glória-SE, considerando as condições de produção e a percepção dos produtores, preenchem os requisitos básicos para obtenção de uma IG.

2. Indicação Geográfica: definições e suas tipologias

No Brasil, a Lei de Propriedade Industrial (Lei n.9279/1996), particulariza as formas de Indicações Geográficas (IGs), e dispõem sob duas modalidades: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), definindo que embora sejam parecidas, ambas possuem especificações de funcionalidade bem determinadas:

São consideradas Indicação de Procedência (IP):

“§ 1º Considera-se a Indicação de Procedência (IP) o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que tenha se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”. (BRASIL, 1996).

A Denominação de Origem (DO), pode ser compreendida como:

§ 2º 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 (BRASIL, 1996).

Para uma IP a área é delimitada em decorrência de critérios, como os saberes locais, relevância econômica e histórica do produto, ou como centro de prestação de serviço (exemplo: fabricado no Japão para produtos *Made in Japan*). Em princípio a modalidade de IP é menos exigente no que diz respeito aos estudos para a demonstração da ligação do produto com a origem. A extensão da área de abrangência deve delimitar, com a máxima precisão possível, o território onde se produz o produto original. Já a DO refere-se a características do produto ou serviço que devam exclusividade ao meio geográfico (exemplo: Vale do submédio São Francisco, para uvas de mesa e mangas) (JUNGMANN e BONETTI, 2010; INPI, 2016).

O processo de reconhecimento no Brasil, para os produtos do tipo IP ou DO é de responsabilidade do INPI (órgão vinculado ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e

Comércio Exterior), que requer os seguintes documentos para a concessão dos registros (INPI, 2016):

- a) Instrumento comprobatório da legitimidade da entidade requerente;
- b) Documentos referentes aos atos constitutivos da entidade requerente (exemplo: Estatuto Social);
- c) Documento que identifique o representante legal da entidade requerente; procuração se for o caso;
- d) Regulamento de uso do nome geográfico que visa estabelecer normas e padrões que devem ser adotadas no processo produtivo dos produtos e que são negociados entre os produtores conforme a IG torna-se oficialmente reconhecida. Nele é registrado o nome do produto, sua descrição, a região geográfica, a prova da origem, o sistema de controle e as exigências para obter o selo. Sua criação é um gerador de um grande embate, uma vez que ele possibilita, além da integração, a exclusão dos membros que não seguirem o que for estabelecido (SILVA; CERDAN; VELLOSO, 2008);
- e) Instrumento oficial que delimita a área geográfica;
- f) Descrição do produto ou serviço;
- g) Características do produto ou serviço;
- h) Representação gráfica ou figurativa da IG caso exista;
- i) Comprovação de que os produtores ou prestadores de serviços estão estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo a atividade econômica no local que buscam proteger;
- j) Existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores que tenham o direito ao uso exclusivo da IG bem como ao produto ou prestação do serviço distinguido pela IG.

Cabe ressaltar que conforme a Resolução INPI 075, de 28 de novembro de 2000, no Art. 5º § 1º, “na hipótese de um único produtor ou prestador de serviço estar legitimado ao uso exclusivo do nome geográfico, estará o mesmo, pessoa física ou jurídica, autorizado a requerer o registro da indicação geográfica em nome próprio” (INPI, 2016).

Apesar de todo o esforço por parte dos órgãos regulamentadores no sentido de fomentar discussões sobre a importância do registro sob a forma de IG, quando se trata de desenvolvimento econômico, social e humano de uma determinada região, observa-se como contraponto, que todos os passos que envolvem o requerimento de uma IG são certamente árduos, demanda uma efetiva organização dos produtores, um elevado custo para o cumprimento de todos os requisitos exigidos pelo órgão regulamentador, assim como a devida adequação da produção às normas do regulamento de uso das IGs. Tudo isso se evidencia que acaba dificultando a participação dos pequenos produtores.

A IG é certamente um elemento de valoração, pois pode atribuir ao produto uma tipicidade e uma reputação distintiva aos demais produtos similares, na medida em que reconhece um saber coletivo particular (dentro de um território), fundado em um sistema de interações entre o meio físico e os fatores socioculturais (BÉRARD; MARCHENAY, 2007).

3. Metodologia

A pesquisa foi enquadrada metodologicamente como um estudo de caso, onde foram analisados uma amostra da pesquisa, 24 (vinte e quatro) “fabriquetas” de queijo de coalho da região de Nossa Senhora da Glória, onde os produtores foram convidados a participarem de forma voluntária e anônima da pesquisa com o intuito de investigar o potencial da região para registro de Indicação Geográfica.

A Figura 1 apresenta a localização do município de Nossa Senhora da Glória, microrregião sergipana, distante da capital (Aracaju) 126km e limítrofe com os municípios de Carira, Nossa Senhora Aparecida, São Miguel do Aleixo, Feira Nova, Gararu, Gracho Cardoso e Monte Alegre de Sergipe. Atualmente ocupando a 10ª (décima) posição entre os municípios mais populosos do estado e também uma das maiores economias (IBGE, 2019).

Figura 1 - Representação do município de Nossa Senhora da Glória no sertão sergipano



Fonte: IBGE (2019)

O município de Nossa Senhora da Glória possui economia baseada substancialmente no setor primário e tendo como uma de suas principais atividades econômicas a pecuária, com destaque para as atividades de bovinocultura, ovinocaprino cultura, suinocultura e a criação de

animais de pequeno porte como frangos. Sendo o rebanho bovino detinado em sua maior parte para a produção leiteira e o restante para o abate (IBGE, 2019).

A produção diária de leite fica em torno de 720 litros de leite anuais por cabeça, o que equivale a uma produção anual de algo próximo a 24.120.000 litros, onde a maior parte dessa produção é absorvida pelas fabriquetas laticínios da região e o restante em feiras locais e nos municípios adjacentes (IBGE, 2019).

A seleção da amostra ocorreu de forma não probabilística e por conveniência, diante do interesse dos entrevistados em participarem da pesquisa, respondendo a um questionário contendo 40 questões sobre as temáticas envolvendo condições socioeconômicas dos proprietários, perfil histórico-econômico, delimitação geográfica da fabriqueta, regulamento de uso e limitações e demais requisitos para identificação de uma possível Indicação Geográfica na região (ANEXO A).

O Quadro 1 apresenta as temáticas abordadas no instrumento de coleta de dados.

Quadro 1 - Temáticas priorizadas na pesquisa

Questões	Temáticas contempladas no questionário
1-6	Condições socioeconômicas dos proprietários (gênero, idade, nº de filhos, escolaridade, área de localização da fabriqueta)
7-9	Requisitos para identificar Indicação Geográfica (tamanho, integrante de alguma entidade representativa)
10-19	Perfil econômico histórico e atual (conhecimento do saber-fazer, tempo de atuação com a produção, contribuição da produção na renda familiar, destino da produção do queijo)
20	Delimitação geográfica da fabriqueta (delimitações fronteiriças)
21-35	Regulamento de Uso (padrões e normas sanitárias, boas práticas de fabricação, estrutura física, padronização, rotulagem, recomendações técnicas contidas em Normas e Regulamentos sanitários, análise da produção)
36-40	Limitações e possibilidades (condições internas e externas, conhecimento de outros produtos similares, relação produtor <i>versus</i> gestor)

Fonte: Autoria Própria (2019)

4. Resultados e discussão

Os entrevistados considerados nesta pesquisa afirmaram estar localizados geograficamente na zona rural, fato este importante para determinar a base territorial para obter o direito de usar uma IG (INPI, 2016), sendo 95,84% dos respondentes declararam que o conhecimento do saber-fazer (a tradição) do queijo coalho foi transmitido de geração a geração e apenas 4,16% se referiu que o aprendizado foi através de curso técnico. Todos os entrevistados afirmaram possuir em média mais de oito anos com a produção do queijo de coalho, o que é um elemento importante na aquisição de uma IG (INPI, 2016), e uma característica favorável para os produtores de queijos de coalho submeterem ao processo de registro de uma IG.

Cerdan et al. (2003), comentam que a emergência das pequenas unidades de fabricação apoia-se na existência de um “saber fazer local”, para o beneficiamento do leite em queijo. Nessa

perspectiva a IG enquanto instrumento de propriedade intelectual pode salvaguardar um saber singular em relação às mudanças decorrentes de um universo que lhe é exterior. Hinrichs (2000) destaca que esse salvaguardar não se trata de um “localismo defensivo” que protege uma homogeneidade local idealizada face às transformações em curso na sociedade englobante.

Quanto aos parentescos ascendentes produzirem o queijo coalho e sobreviviam dele, 95,84% dos entrevistados confirmaram a importância da atividade para o sustento da família, sendo os demais despertado o interesse em produzir o queijo coalho a partir da associação entre tradição e rentabilidade financeira da atividade. Conjetura que para Giddens (1997) reforça o papel dos “guardiões das tradições” para a transmissão das suas experiências para as demais gerações.

Foi verificado que as fabriquetas se enquadram, do ponto de vista organizacional, como sendo de caráter majoritariamente individual (95,84%), não pertencendo a nenhuma entidade representativa (associações, cooperativa, consórcio, instituto, sindicato). Apenas 4,16% confirmaram fazer parte de uma associação, embora de forma não efetiva.

De acordo com a amostra considerada (24 proprietários de fabriquetas) e considerando o período de realização da pesquisa, é notório a demonstração de falta de sistematização entre os produtores locais, o que vai de encontro com as práticas associativas (propriedade coletiva) indispensáveis a requisição da IP (INPI, 2016). Logo, para se buscar formalmente o reconhecimento é necessária a existência de uma entidade representativa da coletividade. Giesbrecht (2011) enfatiza que uma das questões mais importantes da construção de um processo de IG é a representatividade da coletividade produtora na solicitação de uma aprovação de Indicação Geográfica (IG).

Em sua maioria a desinformação é um grande entrave ao desenvolvimento desse setor agrícola de produção de alimentos. No entanto, 58,33% dos pesquisados mostraram interesse em fazer parte de alguma entidade representativa que possa representar coletivamente os interesses dos produtores de queijo coalho, em detrimento a 41,66% que declararam não ter interesse.

Quanto ao Regulamento de Uso, se faz necessário que as fabriquetas do município sergipano de Nossa Senhora da Glória estejam em conformidade com as normas regulamentadoras e aos padrões sanitários. Esse instrumento regulatório é produzido pela Associação em parceria com os produtores (ou apenas um produtor se for o caso), com o intuito de atender as características de qualidade esperada do produto.

Dessa maneira, “as normas que entram no Regulamento de Uso dizem respeito às etapas e elementos que garantem as características específicas do produto final” (CERDAN et al., 2010; GIESBRECHT, 2011b).

No que tange a estrutura física atual das fabriquetas, 92% dos proprietários consideraram regular e apenas 8% mencionaram que consideraram boa. Há entre eles uma consciência da

necessidade em investimentos na logística de produção, já que reconhecem os desafios e limitações da produção e transporte para comercialização dos seus produtos.

Questionados sobre conhecimento das normas e padrões sanitários estabelecidos pelo setor e das Boas Práticas de Fabricação (BPF'S) em unidades de produção de queijo, 83,33% responderam que desconhecem, e 16,67% afirmaram conhecimento. Quanto à estrutura da fabriqueta estar em conformidade com as normas e padrões sanitários, 87% da amostra consultada responderam que estão em desacordo, não estando portanto, registrada nos órgãos responsáveis em nível estadual (SIE - Serviço de Inspeção Estadual), de competência municipal (SIM - Serviço de Inspeção Municipal) e federal (SIF - Serviço de Inspeção Federal), e 13 % confirmaram que atendem a essas exigências.

Fandos e Flavian (2006) defendem que a certificação de IG aponta para associação de um controle de qualidade mais rigoroso no processo produtivo, transmitindo uma imagem de produto tradicional e único. Sem contar que os produtores podem ampliar a visibilidade de seus produtos, identificando a sua marca e aprimorando-os para que os consumidores passem a ter mais confiança em adquirir produtos com uma certificação amplamente conhecida (DE VASCONCELOS, C.R; DA SILVA, D.P., 2018).

De forma unânime, toda a amostra consultada declarou que apesar do pouco maquinário conseguido para a padronização da produção dos queijos, existe uma uniformização (asseguradas pela tradição e pelos conhecimentos de configuração informal) no que tange ao tamanho do queijo, formato, peso, casca, odor, sabor, gosto e massa, porém, muito embora rudimentares e sem contar com uma inspeção mais técnica para o controle dessas características. Nenhum monitoramento periódico é realizado em laboratório, nem por órgão oficial do governo.

Conforme os dados coletados, todo o insumo básico para a produção do queijo de coalho (leite bovino) é proveniente dos municípios do Alto Sertão Sergipano circunvizinhos da cidade de Nossa Senhora da Glória (Poço Verde, Poço Redondo, Gararu e Porto da Folha, porém, não há um controle sobre as condições de sanidade do gado leiteiro, e se atende às recomendações técnicas contidas em Normas e Regulamentos sanitários em vigor.

Quanto ao conhecimento sobre IGs, toda a amostra consultada, desconhece o que é a IG e sua importância como prática de desenvolvimento, qualidade, comercialização e diferenciação do produto. Situação influenciada pela ausência de ação mais efetiva dos órgãos para a difusão dos efeitos positivos da IG no que se refere a valoração de seus produtos a partir dessa certificação.

Segundo Nascimento et al. (2012), diversos são os fatores que contribuem para a falta de conhecimento e ausência de IG no Brasil, entre elas, o desconhecimento da população, inexistência ou insuficiência de uma cultura de propriedade intelectual no que se refere a falta de infraestrutura institucional na região, inexistência de políticas de suporte ao reconhecimento e manutenção da

cultura de produção artesanal, e a baixa propensão a consumir tais produtos por causa de seus preços diferenciados.

No Brasil, embora a IG seja valorizada pelos consumidores de maior renda, é ainda desconhecida pelos produtores, comerciantes e pela maioria dos consumidores, logo, necessitando de disseminação de seus preceitos básicos e das vantagens agregadas aos produtos. Essa carência de informação no meio rural foi claramente evidenciada nos produtores de queijo de coalho de Nossa Senhora da Glória, região que historicamente tem se destacado pela produção de queijo de coalho e o abastecimento de várias regiões vizinhas, incluindo a capital do estado.

Quanto às dificuldades internas e externas sobre as cinco maiores limitações ou dificuldades para o desenvolvimento do seu negócio, foi declarado por 41,66% dos proprietários o baixo conhecimento da legislação alimentar vigente; 91,67% falta/deficiência no controle de estoques insumos, matéria prima e produtos; 79,16% falta de atendimento as normas e padrões sanitários estabelecidos; 66,67% baixa divulgação do produto, ausência de uma marca registrada, falta de material de divulgação e falta de uma estratégia de vendas; e toda a amostra consultada declarou falta de capacitação/treinamento contínuo da fabriqueta e de sua mão de obra.

Sobre as cinco maiores limitações ou dificuldades externas, todos os proprietários indicaram a dificuldade para financiamento de investimento e capital de giro, falta de incentivos fiscais e falta de financiamento a baixo custo, predominância de mercado clandestino. Sendo que 45,83% manifestaram a falta de organização coletiva (associações, cooperativas, consórcios, sindicatos, institutos); descaso do poder público (governo federal, estadual e municipal), estradas com baixa conservação, falta de segurança nas estradas, provocando assaltos aos empresários, deficiência/ausência de água tratada, energia elétrica disponível com limitações e por fim, 87, 5% criticaram a carga fiscal elevada em relação aos estados vizinhos .

5. Conclusão

Os tipos de Indicação Geográfica proporcionam importantes ações para a produção e comercialização de determinados produtos, além de poderosos mecanismos de desenvolvimento econômico e social de uma determinada região em que atue. Sem contar a importância de preservar a autenticidade de um produto e a cultura de uma comunidade diante do mercado consumidor.

Na pesquisa desenvolvida sobre a produção de queijo coalho na região do sertão sergipano, embora o produto tenha se destacado em todo o estado, a produção de acordo com as informações dos 24 produtores entrevistados, não atende aos critérios técnicos e requisitos básicos para obtenção de IG, seja nas modalidades de Indicação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO).

As características definidas pelo INPI para obtenção de um registro de IG ainda estão distantes de seu completo cumprimento pelos produtores locais, necessitando de ações mais

enérgicas para fomentar essa cultura de propriedade intelectual entre todos os envolvidos, já que essa é uma questão que tem efeitos não somente do ponto de vista social, mas econômico, político e ambiental.

É preciso sistematizar as ações envolvendo toda a cadeia produtiva nesse processo, desde os fornecedores de leite, produtores, comunidade, instituições de fomento a cultura de propriedade intelectual até os órgãos político-econômicos da região, para que juntos contribuam para o fortalecimento de estratégias que tornem a região com potencial para um produto com mais qualidade e comercialmente mais valioso.

Referências

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula os direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial da União**, Brasília, 14 mai. 1996.

BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. Localized products in France: definition, protection and value adding. **Anthropology of Food**, 2007.

BRESSAN, M. **Resultados do Plataforma Tecnológica do Leite – Fase 2, para as regiões contempladas pelo projeto**. In: Workshop Projeto Plataforma Tecnológica do Leite, 2002, Juiz de Fora, Goiânia e Fortaleza. **Anais**. Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite; CNPq, 2002. p. 83-97.

CERDAN, C.; CARVALHO, O. M.; SAUTIER, D. HOLANDA NETO, J.; ANDRADE, N.; BARRETO, L. A pequena produção de leite e o setor queijeiro do estado de Sergipe. In: Workshop Desenvolvimento do Setor Queijeiro no Nordeste Brasileiro, 1, 1999, Aracaju. **Anais**. Aracaju: UFS; Embrapa Semiárido, 2003.

CERDAN, C. et al. **Indicação geográfica de produtos agropecuários: importância histórica e atual**. Brasília: Mapa; Florianópolis: EAD; UFSC; Fapeu, 2010.

DE VASCONCELOS, Cleiton Rodrigues; DA SILVA, Daniel Pereira. Analysis of the performance of the brazilian intellectual property system: challenges and perspectives. **Revista Gestão & Tecnologia**, v. 18, n. 2, p. 172-199, 2018.

FANDOS, CARMINA; FLAVIÁN, CARLOS. Intrinsic and extrinsic quality attributes, loyalty and buying intention: analysis for PDOO product. **British Food e Journal Inglaterra**, v. 108, n. 8, p. 646-662, 2006.

GIDDENS, A. **A vida em uma sociedade pós-tradicional**. In: BECK, U.; GIDDENS, A.; LASH, S. Modernidade reflexiva: trabalho e estética na ordem social moderna. São Paulo: Unesp, 1997.

GIESBRECHT, H. O. (Coord.). **Guia de implementação de indicações geográficas: orientações para o desenvolvimento de projetos para o reconhecimento de uma indicação geográfica no INPI**. Brasília: SEBRAE, INPI, 2011.

HINRICHS, C. C. Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market. **Journal of Rural Studies**, v. 16, p. 295-303, 2000.

INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial); SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas). **Guia de implementação de indicações geográficas para produtos:** orientações para o desenvolvimento de projetos para o reconhecimento de uma indicação geográfica no INPI. Brasília, 2011, 86p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE (Brasil). Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/se/nossa-senhora-da-gloria>. Acesso em: 29 jun. 2018.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL – INPI (Brasil). **Guia Básico - Indicação Geográfica.** Disponível em: http://www.inpi.gov.br/portal/artigo/guia_basico_indicacao_geografica. Acesso em: 21 mai. 2017.

JUNGMANN, D.M.; BONETTI E.A. **A caminho da inovação: proteção e negócios com bens de propriedade intelectual: guia para o empresário.** Brasília: IEL, 2010

KAKUTA, S. M. **Indicações geográficas:** guia de respostas. Porto Alegre, SEBRAE/RS, 2006.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **Queijo artesanal:** configurações territoriais- experiências escalares do global ao local. São Cristóvão: Editora UFS, 2015.

NASCIMENTO, Jaqueline Silva; NUNES, Gilvanda Silva; BANDEIRA, Maria da Glória Almeida. A importância de uma Indicação Geográfica no desenvolvimento do turismo de uma região. **Revista GEINTEC**, 2012, v. 2, n.4, p. 378 – 379, 2012.

OLIVEIRA, Fabricio. Cartografia do queijo de leite cru em BH. **SertãoBras** [online]. 2013. Disponível em: <http://www.sertaobras.org.br/queijo-2/cartografia-do-queijo-de-leite-cru-em-bh/>. Acesso em: 25 jan. 2017.

SEBRAE. Serviço de Apoio às micro e pequenas empresas do Rio Grande do Norte. **Guia simplificado de formulação e implementação da estratégia competitiva em micro e pequenas empresas.** Projeto Piloto. SEBRAE AR/RN, 2005.

SILVA, A. L.; CERDAN, C.; VELLOSO, C. Q. Boas práticas para indicações geográficas: a ação coletiva como elemento central na sua implementação. In: PIMENTEL, L. O.; BOFF, S. O.; DEL'OLMO, F. S. (Org.). **Propriedade Intelectual: gestão do conhecimento, inovação tecnológica no agronegócio e cidadania.** Florianópolis: Fundação Boiteux, p. 227-235, 2008.

WOORTMANN, Ellen F; WOORTMANN, Klaus. **O Trabalho da Terra:** A lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília. Ed. UNB, 1997.

ANEXO A – QUESTIONÁRIO – PRODUTOR

I) CONDIÇÕES SOCIOECONÔMICAS DOS PROPRIETÁRIOS

1. A área onde está localizada a fabriqueta é caracterizada como:

Arrendada ()

Própria ()

Alugada ()

Emprestada ()

Outras: _____

II) REQUISITOS PARA IDENTIFICAR INDICAÇÃO GEOGRÁFICA POR IP

2. Tem interesse de fazer parte de alguma entidade representativa (associações, cooperativa, consórcio, instituto, sindicato) que possa representar coletivamente os interesses dos produtores de queijo coalho?

Sim ()

Não ()

III) PERFIL ECONÔMICO HISTÓRICO

3. O conhecimento do saber-fazer (a tradição) do queijo coalho foi transmitido a você por:

Seus pais – de geração a geração ()

Curso técnico ()

Outros: _____

IV) DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DA FABRIQUETA

4. Coordenada geográfica:

Zona rural () comunidade

Zona urbana () bairro

V) REGULAMENTO DE USO

5. Como produtor de queijo coalho gostaria de fazer parte de alguma entidade representativa (associações, cooperativa, consórcio, instituto, sindicato) que fosse responsável pela promoção e andamento das ações para implementação da IG?

Sim ()

Não ()

VI) LIMITAÇÕES E POSSIBILIDADES – INTERNAS E EXTERNAS

6. Dentre as opções abaixo, marque as 5 (cinco) MAIORES dificuldades ou limitações que você encontra enquanto produtor de queijo coalho para o desenvolvimento de seu negócio?

CONDICÕES INTERNAS

- Falta de padronização do queijo (tamanho do queijo, formato, peso, casca, odor, sabor, gosto, massa, presença de amido ()
- Falta de padronização no processo de fabricação (filtragem, adição do coalho, coagulação, corte da massa, adição do sal, enformagem, maturação etc.) ()
- O leite recebido/produzido na fabriqueta para a transformação em queijo não atende aos critérios de qualidade, microbiológicos e de características físico-químicos exigidos pela legislação pertinente ()
- Baixo conhecimento da legislação alimentar vigente ()
- Falta/deficiência no controle de estoques insumos, matéria prima e produtos ()
- Falta de capacitação/treinamento contínuo da fabriqueta e de sua mão de obra ()
- Falta de adoção as recomendações técnicas contidas em Normas e Regulamentos sanitários de controle do rebanho que comprometam a saúde dos animais ou a qualidade do leite. ()
- Falta de inspeção Sanitária Federal (SIF), Estadual (SIE) e Municipal (SIM) – ()
- Falta de atendimento as normas e padrões sanitários estabelecidos ()
- Falta de conhecimento das inovações tecnológicas (projeto técnico de modernização, laboratório de controle de qualidade. ()
- Baixa divulgação do produto, ausência de uma marca registrada, falta de material de divulgação e falta de uma estratégia de vendas ()

CONDICÕES EXTERNAS

- Falta de organização coletiva (associações, cooperativas, consórcios, sindicatos, institutos)()
- Falta de pesquisas e ações de apoio à regulamentação técnica do produto ()
- Dificuldade para financiamento de investimento e capital de giro, falta de incentivos fiscais e falta de financiamento a baixo custo ()
- Carga fiscal elevada em relação aos Estados vizinhos ()
- Predominância de mercado clandestino ()
- Descaso do poder público (governo federal, estadual e municipal) - Estradas com baixa conservação, falta de segurança nas estradas, provocando assaltos aos empresários, Deficiência /ausência de água tratada, energia elétrica disponível com limitações de carga ()
- Logística deficiente decorrente da localização da empresa de difícil acesso ()

Recebido: 09/07/2018

Aprovado: 10/05/2019