

Revista da  
**Propriedade  
Industrial**

Nº 2743  
01 de Agosto de 2023

**Indicações  
Geográficas**  
Seção IV





**REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**

Presidente

Luiz Inácio Lula da Silva

**MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS**

Ministro do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços

**Geraldo José Rodrigues Alckmin Filho**

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL

Presidente

Julio Cesar Castelo Branco Reis Moreira

---

**De conformidade com a Lei nº 5.648 de 11 de dezembro de 1970, esta é a publicação oficial do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, órgão vinculado ao Ministério da Economia, República Federativa do Brasil, que publica todos os seus atos, despachos e decisões relativos ao sistema de propriedade industrial no Brasil, compreendendo Marcas e Patentes, bem como os referentes a contratos de Transferência de Tecnologia e assuntos correlatos, além dos que dizem respeito ao registro de programas de computador como direito autoral.**

As established by Law nº 5.648 of december 11, 1970, this is the official publication of the National Institute of Industrial Property, an office under the Ministry of Economy, Federative Republic of Brazil, which publishes all its official acts, orders and decisions regarding the industrial property system in Brazil, comprising Trademarks and Patents, as well as those referring to Technology Transfer agreements and related matters, besides those regarding software registering as copyright.

D'après la Loi nº 5.648 du 11 décembre 1970, celle-ci est la publication officielle de l'Institut National de la Propriété Industrielle, un office lié au Ministère de l'Économie, République Fédérative du Brésil, qui publie tous ses actes, ordres et décisions concernant le système de la propriété industrielle au Brésil, y compris marques et brevets, aussi que ceux référents aux contrats de transfert de technologie et des sujets afférents, en outre que ceux se rapportant à l'enregistrement des programmes d'ordinateur comme droit d'auteur.

Según establece la Ley nº 5.648 de 11 diciembre 1970, esta es la publicación oficial del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, oficina vinculada al Ministerio de la Economía, República Federativa del Brasil, que publica todos sus actos, ordenes y decisiones referentes al sistema de propiedad industrial en Brasil, comprendiendo marcas y patentes así que los referentes a contratos de transferencia de tecnologia y asuntos corelacionados, además de los referentes al registro de programas de ordenador como derecho de autor.

**Laut Gesetz Nr. 5.648 vom 11. Dezember 1970, ist dies das Amtsblatt des Nationalen Instituts für gewerbliches Eigentum, eines Organs des Bundesministeriums für Wirtschaft der Bundesrepublik Brasilien, welches Amtsblatt alle Amtshandlungen, Beschlüsse und Entscheidungen über gewerbliches Eigentum in Brasilien, einschliesslich Warenzeichen und Patente, ebenso wie auch Übertragungsverträge von Technologie und Computerprogrammen als Urheberrecht, veröffentlicht.**



## Índice Geral:

CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	4
CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro).....	10
CÓDIGO 395 (Concessão de registro).....	15



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2743 de 01 de agosto de 2023

**CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402022000010-3

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Luiz Alves

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Banana (Musa sp., dos sub grupos: Cavendish e Prata)

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Entre os paralelos e meridianos 26°30'54S, 49°3'7W e 26°54'22S, 48°50'45W, totalizando uma área de produção de 1.279,5 km<sup>2</sup>; definida pelos limites das divisas intermunicipais abrangendo totalmente a área dos municípios de Massaranduba, São João do Itaperiú, Barra Velha, Balneário Piçarras, Ilhota, Luiz Alves, e parte de Navegantes, do Estado de Santa Catarina.

**DATA DO DEPÓSITO:** 14 de outubro de 2022

**REQUERENTE:** Associação dos Bananicultores do Município de Luiz Alves – ABLA.

**PROCURADOR:** Não se aplica.

**DESPACHO**

O pedido não atende ao disposto no art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.





MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS  
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL  
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS  
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS  
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X

**EXAME DE MÉRITO**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “LUIZ ALVES” para o produto Banana (*Musa* sp., dos sub grupos: Cavendish e Prata), na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870220094477 de 14 de outubro de 2022, recebendo o nº BR402022000010-3.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2730 de 02 de maio de 2023, sob o código 335.

Passados 60 (sessenta) dias da publicação e não havendo manifestação de terceiros, inicia-se o exame de mérito nos termos do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

A documentação apresentada contém algumas inconsistências que precisam ser sanadas.

No que se refere ao Caderno de Especificações Técnicas (CET), considerou-se que a descrição do processo de produção não cumpre os requisitos do item 7.1.2, “d”, do Manual de IG (Caderno de especificações técnicas), uma vez que há apenas previsões genéricas como, por exemplo, o atendimento a legislações sanitárias (arts. 6 a 9). Dessa forma, é necessário que sejam apresentadas as etapas do processo de produção da banana, com ênfase na descrição daquelas consideradas essenciais para a caracterização do produto (**ver exigência 1a**).



Ainda em relação ao CET, observou-se que o documento não apresenta a composição específica do Conselho Regulador, nos termos do item 7.1.2, “f” do Manual de IG. Embora a informação esteja no art. 49 do Estatuto Social, ela deve ser transposta para o CET, que é o documento de controle da IG (**ver exigência 1b**).

Já o art. 16, §4º, do documento fala em “condições ou proibições de uso da Denominação de Origem”, referindo-se, portanto, de forma incorreta à espécie requerida da IG e deve ser corrigido (**ver exigência 1c**). Da mesma forma, foram encontradas ao longo do processo outras citações relacionadas a características de uma Denominação de Origem (Ex.: fls. 148 e 153 da petição inicial), o que causa dúvidas quanto à espécie requerida e deve ser revisto (**ver exigência 3**).

Quanto ao art. 21, que trata das penalidades, observou-se que não há indicação das infrações específicas que causam as penalidades previstas. Além disso, há a previsão de agravantes a depender do grau da penalidade (leve, média, grave ou gravíssima), mas não há a descrição de que tipo de infração se enquadraria em cada grau. Dessa forma, é necessário que se estabeleça uma correlação entre as penalidades e as infrações específicas e que também sejam discriminadas as infrações que são consideradas leves, médias, graves ou gravíssimas (**ver exigência 1d**).

Por fim, de acordo com o item 7.1.2 do Manual de IG, informa-se que não é necessário que a descrição histórica e demais elementos que visem à comprovação referente ao nome geográfico sejam incluídos no CET. Tais documentos devem ser apresentados à parte (**ver exigência 1e**).

Ressalte-se que será necessário apresentar nova ata registrada da assembleia que aprovar as alterações no CET, acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de banana (**ver exigência 2**).

Há inconsistências, ainda, no que se refere ao nome geográfico e à área da IG retratada no Instrumento oficial que delimita a área geográfica (IOD). Em alguns pontos, a fundamentação refere-se ao “município de Luiz Alvez”, em outros pontos à “região de Luiz Alvez” e ainda utiliza outras nomenclaturas (e grafias) ao longo do mesmo documento. Segundo o item 7.1.8 do Manual de IG “no caso de uma IP, a delimitação da área tem como fundamento a notoriedade, fama ou reconhecimento da região como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço assinalado pela IG”. Embora não seja obrigatório que o pedido de registro de IG para o nome geográfico Luiz Alves refira-se tão somente aos limites administrativos do município denominado Luiz Alves, é necessário que se comprove a relação direta e inequívoca do nome geográfico reivindicado



como IP com a totalidade da área geográfica apresentada. Ou seja, o IOD deve informar por que o nome geográfico Luiz Alves se relaciona com toda a região delimitada, fundamentando as razões que unem outros municípios sob este mesmo nome.

Assim sendo, é necessário adequar o citado documento ao constante na Portaria INPI PR 04/2022, art. 16, inciso VIII, alínea a, devendo o requerente apresentar a devida fundamentação técnica acerca da delimitação geográfica como um todo. Reforça-se que as fundamentações devem ser apresentadas de forma precisa, objetiva, clara e toda compatível entre si (**ver exigência 4**).

A mesma discrepância é encontrada em praticamente toda a documentação apresentada para fins de comprovação de que o nome geográfico Luiz Alves se tornou conhecido como centro produtor de banana, pois ela diz respeito apenas ao município de Luiz Alves, sem incluir os municípios limítrofes que fazem parte da área inicialmente apresentada.

É importante ressaltar que, ainda que haja produção relevante em outros municípios e que haja fatores naturais e humanos comuns em toda a área, o requisito a ser cumprido por uma Indicação de Procedência é que o nome geográfico tenha se tornado conhecido e que se refira a toda a área delimitada. Dessa forma, é necessário apresentar documentação complementar que comprove que o nome geográfico Luiz Alves se refere a toda a área delimitada ou, alternativamente, retificar a área geográfica, mantendo apenas o município de Luiz Alves. Caso seja realizada a retificação, observe que será necessário adequar os demais documentos em que consta a informação (CET e Instrumento Oficial de Delimitação) (**ver exigência 5**).

Por fim, o substituto processual requer o registro do nome geográfico “Luiz Alves” como IP para assinalar “banana dos sub grupos Cavendish e Prata”. Considerando que o art. 177 da LPI define a IP como “o nome geográfico [...] que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”, deve ser comprovado que Luiz Alves se tornou conhecido como centro produtor de banana dos sub grupos Cavendish e Prata.

Isso porque, como o requerente especificou os subgrupos do produto banana, não basta apresentar documentos relacionando os municípios à produção de banana em geral. Ou seja, todas as comprovações devem ligar especificamente o nome geográfico à banana dos subgrupos citados. Alternativamente, pode o requerente informar se deseja prosseguir identificando o produto apenas para “banana”. Tal modificação tornaria o pedido compatível com a representação figurativa solicitada, já que nela não há menção aos subgrupos, e ainda o alinharia à documentação já apresentada (**ver exigências 6 e 6a**).



Ressalta-se ainda que, além do levantamento historiográfico, são requeridas notícias, reportagens, matérias, entre outros, de diferentes fontes, de modo a se comprovar a notoriedade atual de Luiz Alves como centro produtor de banana dos sub grupos Cavendish e Prata, conforme item 7.1.6 do Manual de IG.

Reforçamos que as comprovações devem ser apresentadas de forma precisa, objetiva e clara. Se algum documento comprobatório for longo, devem ser apresentadas somente as folhas que contêm as comprovações, com o devido destaque visual às informações relevantes. Essa seleção é importante para trazer transparência ao pedido de registro e evitar confusão quanto ao nome geográfico a ser protegido e o respectivo produto que assinala.

### 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Reapresente o CET, nos termos abaixo:
  - a. Descrevendo o processo de produção, com ênfase na descrição das etapas que sejam consideradas essenciais para a caracterização do produto;
  - b. Indicando a composição específica do Conselho Regulador, conforme art. 49 do Estatuto Social;
  - c. Corrigindo o art. 16, §4º, com a correta indicação da espécie requerida da IG;
  - d. Informando quais são as infrações que estão relacionadas às penalidades e descrevendo o que é considerado nos graus leve, médio, grave e gravíssimo;
  - e. Excluindo as partes que se referem à descrição histórica e demais elementos que se referem à comprovação do reconhecimento do nome geográfico.
- 2) Apresente a ata registrada da assembleia que aprovar as alterações no CET, acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de banana.
- 3) Retifique os documentos que façam referência incorreta à espécie requerida da IG, conforme explicado no relatório acima.
- 4) Reapresente o IOD com a devida fundamentação acerca da área delimitada da IG, conforme explicado no relatório acima.
- 5) Apresente documentação complementar para fins de comprovar que o nome geográfico Luiz Alves se tornou conhecido pela produção de banana e se refere a toda a área delimitada. Alternativamente, reapresente a área geográfica, mantendo apenas o



município de Luiz Alves. Nesse caso, reapresente o CET e o Instrumento Oficial de Delimitação com as devidas alterações.

- 6) Apresente documentação complementar para fins de comprovar que o nome geográfico Luiz Alves se tornou conhecido pela produção de banana dos subgrupos Cavendish e Prata. Alternativamente, informe se deseja prosseguir, identificando o produto apenas como “banana”.
  - a. Caso deseje prosseguir mantendo os subgrupos de banana indicados na petição inicial, reapresente a representação gráfica compatível.

Cabe dizer que qualquer outro documento anexado ao processo, ainda que não diretamente identificado como alusivo a algum dos requisitos exigidos na Portaria/INPI/PR nº 04/22, será considerado subsidiariamente no exame do pedido de registro, podendo ser objeto de novas exigências, de modo que não restem inconsistências no processo e/ou parem dúvidas acerca do pedido.

Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §1º do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Observe que o pagamento da GRU deverá ser efetuado antes do peticionamento, independentemente da data de vencimento constante da guia, sob pena de o serviço solicitado não ser considerado.

Rio de Janeiro, 24 de julho de 2023.

Assinado digitalmente por:

**Suellen Costa Vargas**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1766526

**Patrícia Maria da Silva Barbosa**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1284997



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2743 de 01 de agosto de 2023.

**CÓDIGO 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402022000016-2

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Mandirituba

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Camomila desidratada

**REPRESENTAÇÃO:**



**PAÍS:** BRASIL

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência CAMOMILA DE MANDIRITUBA, abrange os municípios de Araucária, Fazenda Rio Grande, Mandirituba, Quitandinha e São José dos Pinhais, do estado do Paraná.

**DATA DO DEPÓSITO:** 21/11/2022

**REQUERENTE:** ASSOCIACAO DOS PRODUTORES DE CAMOMILA DE MANDIRITUBA - CAMANDI

**PROCURADOR:** Não há

**DESPACHO**

O pedido não atende ao disposto no art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22. A não manifestação no prazo de 60 (sessenta) dias acarretará o arquivamento do pedido de registro.

Cumpra a exigência observando o disposto no parecer.





MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS  
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL  
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS  
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS  
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X

**EXAME DE MÉRITO**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “MANDIRITUBA” para o produto **CAMOMILA DESIDRATADA**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR nº 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR nº 04/22).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870220107433, de 21 de novembro de 2022, recebendo o nº BR 402022000016-2.

Encerrado o exame preliminar, o pedido de registro foi publicado na RPI 2732 de 16 de maio de 2023, sob o código 335. Passados 60 (sessenta) dias da publicação e não havendo manifestação de terceiros, inicia-se o exame de mérito nos termos do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Em relação à documentação apresentada, há algumas inconsistências que devem ser saneadas.

No que se refere ao Caderno de Especificações Técnicas (CET), observou-se que, apesar de prever o controle do uso da IG, o documento não especifica a estrutura de controle, apenas indicando, de modo genérico, que se trata de “controles oficiais”, “autocontroles” e “controle da CAMANDI”. Também há menção a uma “comissão de fiscalização” e a visitas técnicas realizadas por “membro ou técnico habilitado pela associação”, informações que ensejam dúvidas quanto à organização do controle da IG. Cabe observar que, nos termos do item 7.1.2 do Manual de Indicações Geográficas 1ª edição, 2ª revisão, o controle interno é



aquele realizado por uma Estrutura de Controle e o CET deve indicar a composição específica dessa estrutura, que pode ser um Conselho Regulador, uma Comissão, um Corpo Técnico, um Conselho de Controle, dentre outras possibilidades (**ver exigência 1**). Observe que será necessário reapresentar a ata registrada da assembleia que aprovar as alterações do CET, acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de camomila (**ver exigência 2**).

Já no que diz respeito à delimitação da área geográfica, é necessário que sejam esclarecidas algumas questões.

Apesar de a delimitação solicitada incluir os municípios de Araucária, Fazenda Rio Grande, Quitandinha e São José dos Pinhais, apenas o município de Mandirituba é citado na documentação que visa a comprovar que o nome geográfico Mandirituba se tornou conhecido pela produção de camomila (**ver exigência 3a**). Além disso, a declaração de estabelecimento na área delimitada – Formulário Modelo II – contém apenas produtores estabelecidos no município de Mandirituba, não contemplando os demais (**ver exigência 3c**). O Instrumento Oficial de Delimitação da área geográfica (IOD), por sua vez, confirma a área delimitada composta pelos cinco municípios, mas sua fundamentação enfatiza a importância do município de Mandirituba, enquanto os demais aparecem como integrantes da área que “têm sua parcela de contribuição com a notoriedade da camomila, pois tem uma produção considerável” (**ver exigência 3d**).

Dessa forma, é necessário que seja apresentada documentação complementar que vise a comprovar que o nome geográfico Mandirituba faz referência a toda a área delimitada e que há efetiva produção de camomila em todos os municípios abrangidos pela delimitação (**ver exigência 3b**). Alternativamente, é possível que a área seja reapresentada com a exclusão dos demais municípios e a permanência apenas de Mandirituba. Nesse caso, observe que será necessário reapresentar os documentos pertinentes com as devidas alterações, a saber, o Caderno de Especificações Técnicas e o Instrumento Oficial de Delimitação (**ver exigência 3e**).

Ressalta-se que, uma vez registrada a Indicação Geográfica e decorridos 24 meses desse registro, é possível solicitar a ampliação da área geográfica, devendo-se “comprovar que a área agregada se tornou conhecida como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço, tal qual a área originalmente delimitada”, nos termos do Art. 26, §1º da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Por fim, quanto à documentação que visa a comprovar a notoriedade do nome geográfico, observou-se que alguns documentos digitalizados contêm cortes no texto que



dificultam a leitura e compreensão de seu conteúdo (fls. 45 a 48 e 50 a 51). Caso a requerente deseje que tais documentos sejam considerados no exame, é necessário reapresentá-los sem cortes (**ver exigência 4**).

### 3. CONCLUSÃO

Considerando o exposto no RELATÓRIO, e tendo em vista o *caput* do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22, deverão ser cumpridas as seguintes exigências:

- 1) Reapresente o CET, de modo que reste claro qual a estrutura de controle utilizada pela requerente e a sua respectiva composição específica.
- 2) Apresente a ata registrada que aprovar as alterações do CET, acompanhada de lista de presença que indique quem dentre os presentes é produtor de camomila.
- 3) Sobre a delimitação da área geográfica:
  - a. Esclareça a inclusão dos municípios de Araucária, Fazenda Rio Grande, Quitandinha e São José dos Pinhais na área delimitada;
  - b. Apresente comprovação de que o nome geográfico Mandirituba se refere a toda a área geográfica delimitada;
  - c. Reapresente a declaração de estabelecimento na área delimitada – Formulário Modelo II – incluindo os produtores de camomila dos demais municípios que constam da delimitação requerida;
  - d. Reapresente o IOD, de modo que a fundamentação deixe claro que o nome geográfico Mandirituba possui relação direta com toda a área delimitada;
  - e. Alternativamente, retifique a área delimitada, mantendo apenas o município de Mandirituba. Nesse caso, reapresente o CET e o IOD com as respectivas alterações.
- 4) Reapresente os documentos digitalizados sem cortes de página.

Cabe dizer que qualquer outro documento anexado ao processo, ainda que não diretamente identificado como alusivo a algum dos requisitos exigidos na Portaria/INPI/PR nº 04/22, será considerado subsidiariamente no exame do pedido de registro, podendo ser objeto de novas exigências, de modo que não restem inconsistências no processo e/ou parem dúvidas acerca do pedido.



Encerrado o presente exame, prossegue-se o trâmite processual para a publicação do pedido na Revista de Propriedade Industrial – RPI, sob o Código 304 (Exigência em fase de mérito do pedido de registro), observado o prazo de 60 (sessenta) dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido, conforme disposto no §1º do art. 21 da Portaria/INPI/PR nº 04/22.

Observe que o pagamento da GRU deverá ser efetuado antes do peticionamento, independentemente da data de vencimento constante da guia, sob pena de o serviço solicitado não ser considerado.

Rio de Janeiro, 28 de julho de 2023.

Assinado digitalmente por:

**Suellen Costa Vargas**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1766526

**Mariana Marinho e Silva**

Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1379563



INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS – RPI 2743, de 01 de agosto de 2023

### **CÓDIGO 395 (Concessão de registro)**

**Nº DO PEDIDO:** BR402022000008-1

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA:** Cerrado

**ESPÉCIE:** Indicação de Procedência

**NATUREZA:** Produto

**PRODUTO:** Queijo de leite de vaca cru integral

**REPRESENTAÇÃO:** Não há

**PAÍS:** Brasil

**DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA:** Municípios de Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânia, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Vazante, Tiros e Varjão de Minas, no estado de Minas Gerais.

**DATA DO DEPÓSITO:** 26 de agosto de 2022

**REQUERENTE:** Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado - Associação Queijo do Cerrado

**PROCURADOR:** Marcos Fabricio Welge Gonçalves

### **DESPACHO**

Comunicação de concessão de Registro de reconhecimento de Indicação Geográfica. O certificado de Registro será emitido eletronicamente e ficará disponível no portal do INPI em Serviços / Indicações Geográficas / [Busca](#).

Acompanham a publicação os seguintes documentos: relatório de exame, caderno de especificações técnicas e instrumento oficial de delimitação da área geográfica.





MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS  
INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL  
DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS  
COORDENAÇÃO GERAL DE MARCAS, INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E DESENHOS INDUSTRIAIS  
DIVISÃO DE EXAME TÉCNICO X

**EXAME DE MÉRITO**

**1. INTRODUÇÃO**

O presente pedido refere-se à solicitação de reconhecimento da indicação geográfica (IG) “CERRADO” para o produto **QUEIJO DE LEITE DE VACA CRU INTEGRAL**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, conforme definido no art. 177 da Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996 (Lei de Propriedade Industrial – LPI), e na Portaria/INPI/PR n.º 04, de 12 de janeiro de 2022 (Portaria/INPI/PR n.º 04/22).

Este relatório visa a verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI).

**2. RELATÓRIO**

O pedido de registro foi protocolizado no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) por meio da petição n.º 870220077395, de 26 de agosto de 2022, recebendo o n.º BR40.2022.000008-1.

Encerrado o exame preliminar, deu-se início ao exame de mérito, quando foi verificada a necessidade de conformação do pedido à norma vigente, conforme exigência publicada em 14 de fevereiro de 2023, sob o código 304, na RPI n.º 2719.

Em 06 de abril de 2023, foi protocolizada tempestivamente pela Requerente a petição n.º 870230029488, em atendimento ao despacho de exigência supracitado.

Passa-se, então, ao exame da resposta à exigência anteriormente formulada, a fim de se verificar a conformidade do pedido de registro com os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do INPI.

**2.1 Exigência n.º 1**

A exigência n.º 1 solicitou:

- 1) Reapresente o IOD com fundamentação técnica redigida considerando a limitação a estes municípios e a contextualização que os une, formando o território produtor do queijo correspondente a IP solicitada. Cumpra de acordo com a espécie de



Indicação Geográfica requerida, ou seja, Indicação de Procedência, nos termos do art. 16, inciso VIII da Portaria INPI PR 04/2022, observando o disposto nas alíneas “a” (que conste a fundamentação acerca da delimitação geográfica apresentada de acordo com a espécie de Indicação Geográfica requerida) e “b” (elaborado com base nas normas do Sistema Cartográfico Nacional).

Em resposta à exigência nº 1, foram apresentados os documentos:

- Manifestação do procurador quanto as exigências, fl(s). 1.207/1.209;
- Nota Técnica nº 1/IMA/GEC/2023, fl(s) 1.210/1.215, contendo a devida fundamentação técnica.

Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

## 2.2 Exigência nº 2

A exigência nº 2 solicitou:

- 2) Apresente justificativa para a exclusão da área delimitada para fins da indicação de procedência em exame, da área correspondente ao município de Serra do Salitre, no corpo do IOD, sem prejuízo da apresentação de documentos complementares.

Em resposta à exigência nº 2, foram apresentados os documentos:

- Manifestação do procurador quanto as exigências, fl(s). 1.207/1.209;
- Nota Técnica nº 1/IMA/GEC/2023, fl(s) 1.210/1.215.

A documentação apresentada justifica que após estudos técnicos da área competente do governo do Estado e diálogo com produtores, foram realizadas alterações no reconhecimento da área, adquirindo a configuração atual, como vemos a seguir:

*O ocorreu à reivindicação do poder público municipal, das lideranças locais e, principalmente dos produtores rurais, para que o município da Serra do Salitre viesse a ser considerado como uma microrregião independente, esta fundamentação é plenamente justificada pelo estudo realizado pela EMATER-MG, com o título: “Caracterização da Microrregião da Serra do Salitre para produção de Queijo Minas Artesanal”, o qual apresentou diversas evidências históricas como objetos históricos usados na fabricação do queijo, relatos e fotos da época, livros de histórias dos viajantes publicados e entrevista com os*



*produtores de queijo destacando o “saber fazer” repassado de geração para geração.*

*Coube ao Estado em acordo com as exigências legais impostas pelo Decreto 42.645 de 05/06/2002, determinação que compete à SEAPA por intermédio de suas vinculadas, o estudo de caracterização das regiões de forma a comprovar a sua tradição histórica e cultural na produção do Queijo Minas Artesanal, e foi designada à EMATER-MG a formação de uma Comissão Técnica que apresentou este estudo com parecer conclusivo favorável para o reconhecimento da Região da Serra do Salitre como produtora de Queijo Minas Artesanal.*

*A Região da Serra do Salitre foi devidamente reconhecida no ano de 2014 por esse Instituto através da Portaria nº1428, de 29/08/2014, que identifica a Microrregião da Serra do Salitre como produtora do Queijo Minas Artesanal.*

*Segundo o estudo da EMATER-MG de reconhecimento da Região da Serra do Salitre como produtor de Queijo Minas Artesanal, apresentado a esse Instituto, demonstra fundamentalmente as razões pelas quais a região solicitou independência e separação da Região do Cerrado e razão pelo qual desejava m ser inseridos em outro nome geográfico. Contudo o estudo diz a concluir que:*

*“Através dos levantamentos realizados, observou-se os trabalhos que foram executados pelo Estado junto aos produtores de Queijo Minas Artesanal do Município da Serra do Salitre, bem como a melhoria da qualidade alcançada no decorrer dos anos, aliada as características ambientais, sobretudo a topografia e o clima, potencializaram as qualidades sensoriais do queijo produzido na região estudada”.*

*Devido a este estudo o reconhecimento desta região por esse Instituto identificado em Portaria. Portanto, o reconhecimento da Microrregião do Alto Paranaíba no ano de 2003, a alteração da denominação para Microrregião do Cerrado no ano de 2007, até o ano de 2014, se propiciou históricos que envolvia a Microrregião da Serra do Salitre em um mesmo contexto, mas sempre aparecendo diferenças notórias destacando as duas Microrregiões, mas até então uma região única. A partir de 2014, com a distinção por reconhecimento em portarias destas duas Microrregiões, podemos observar cada uma com suas individualidades. (grifo nosso)*



Considera-se, portanto, **cumprida** a exigência anteriormente formulada.

### 2.3 Outros documentos

Além disso, foram anexados os seguintes documentos:

- Guia de Recolhimento da União – fl.1.216
- Comprovante de pagamento – fl. 1.217;

### 3. CONCLUSÃO

O exame do conjunto dos documentos apresentados demonstrou que portugueses e brasileiros foram para a região do Cerrado mineiro à procura de ouro e pedras preciosas. A farta distribuição de terras propiciou uma corrente migratória para a região onde gradualmente a pecuária passou a ser a nova fonte de recursos devido as suas pastagens naturais, que permitiram a formação dos primeiros rebanhos. Com o passar do tempo e o aumento dos rebanhos, a grande quantidade de leite produzida e não consumida estimulou a produção de queijos artesanais como forma de preservação daquele leite.

Originalmente o queijo era consumido pelas famílias e/ou comercializado junto aos tropeiros que passavam pela região e distribuíam estes produtos para toda a comarca de Paracatu e províncias de São Paulo e Goiás. No século XIX, mais precisamente em 1872, chega a primeira ferrovia ao Triângulo Mineiro, a Cia. Mogiana de Estradas de Ferro. Em 1913, a ferrovia Rede Mineira de Viação alcança Campos Altos e, em 1916, a Serra do Salitre. O melhoramento dos meios de transporte contribuiu para a organização socioeconômica, inclusive, facilitando o escoamento dos queijos produzidos nesta região, contribuindo para que o local se tornasse conhecido pela produção de queijos.

O Caderno de Especificações Técnicas estabelece que a IP “Cerrado” será utilizada nos queijos elaborados a partir de leite cru, hígido, integral recém ordenado, retirado e beneficiado na propriedade de origem em até 90 minutos após sua obtenção, devendo a umidade máxima ser de 45,95%. Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Produção devem ser seguidas.

Os queijos do Cerrado são considerados de alta umidade, sendo a prensagem manual com o auxílio de tecido dessorador, uma técnica de produção oriunda da tradição e herança cultural da região. São justamente tais técnicas que diferenciam e contribuíram para que o Cerrado se tornasse conhecido pela produção de queijos artesanais.

Foi juntada ao processo a compilação de uma série de documentos e reportagens em veículos de comunicação, que relacionam o nome geográfico “Cerrado” com a produção de



queijos artesanais. Notícias sobre a participação em concursos, tais como o concurso de queijos na cidade de Araxá que cita o Cerrado como sendo uma das regiões produtoras de queijo artesanal reconhecidas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária e como produtora de “Queijo Minas Artesanal”. E também o 13º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal, evento mencionado por mais de uma fonte através de diversas matérias citando o nome geográfico “Cerrado”.

Outras matérias em portais da internet especializados, ou não, citam o “Cerrado” como uma das regiões reconhecidamente produtoras de queijo, com matérias que discorrem sobre a tipicidade do queijo do “Cerrado”, afirmando tratar-se de um “*terroir*” propício a produção e ainda sobre como o queijo do Cerrado tem atraído consumidores de diversas regiões, citando, inclusive, algumas das características do produto. Em 2006 a criação do selo “Queijo do Cerrado” visava destacar que tais queijos deveriam ser consumidos mais cedo, pois a fase de maturação média conferia o típico sabor amanteigado e a consistência macia.

Insta destacar que grande parte da documentação apresentada cita o produto e o nome geográfico “Cerrado” de forma secundária, informando os nomes das microrregiões produtoras de “Queijo Minas Artesanal” a partir de delimitações criadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária. Tal característica representa a forma de citação do nome geográfico “Cerrado” na maioria dos documentos apresentados pelo requerente.

Portanto, pode-se inferir que o nome passa a ser pacificado como designativo da microrregião em questão, a partir da obtenção de tal deferência do poder público. No entanto, frisa-se que, **isoladamente**, tal condição não cumpriria com os requisitos formais para fins de reconhecimento de uma IP. Afinal, classificar que uma região produz determinado produto não significa que o nome geográfico se tornou, de fato, conhecido como centro de produção.

Cabe registrar que o requerente identificou o produto como sendo “Queijo produzido a partir de leite de vaca cru integral”; todavia, para fins de padronização e simplificação das informações nos pedidos, excluimos “produzido a partir” e mantivemos o restante.

Finalmente, foi verificada a presença dos requisitos estabelecidos pela Lei n.º 9.279/96 e pela Portaria/INPI/PR nº 04/22, e não havendo pendências quanto ao exame, recomendamos a **CONCESSÃO** do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “**CERRADO**” para o produto **QUEIJO DE LEITE DE VACA CRU INTEGRAL**, na espécie **INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)**, nos termos do art. 22, *caput* e §1º, da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Ressalta-se que a proteção conferida pelo presente reconhecimento recai, tão somente, sobre o nome geográfico objeto do pedido e não sobre



eventuais expressões complementares, tais como nome do produto ou serviço e descrição da espécie da IG.

Inicia-se, a contar da data de publicação do presente despacho, o prazo de 60 (sessenta) dias para a interposição de recursos (Cód. 622) quanto à concessão do pedido de registro de indicação geográfica, nos termos dos arts. 212 a 215 da Lei n.º 9.279/96, conforme dispõe o art. 31 da Portaria/INPI/PR nº 04/22. Eventuais recursos deverão ser protocolados exclusivamente pelo Módulo de Indicações Geográficas do Peticionamento Eletrônico do INPI – e-IG.

Dessa forma, encaminha-se o pedido às instâncias superiores para as devidas providências.

Rio de Janeiro, 21 de julho de 2023

Assinado digitalmente por:

**Raul Bittencourt Pedreira**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1528344

**Patrícia Maria da Silva Barbosa**  
Tecnologista em Propriedade Industrial  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1284997

De acordo, publique-se.

**Pablo Ferreira Regalado**  
Coordenador Geral Substituto de Marcas, Indicações Geográficas e Desenhos Industriais  
Instituto Nacional da Propriedade Industrial  
SIAPE 1473339



Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### SUMÁRIO

**CAPÍTULO I - PRODUÇÃO**

**CAPÍTULO II - ELABORAÇÃO**

**CAPÍTULO III – ROTULAGEM, ARMAZENAGEM E TRANSPORTE**

**CAPÍTULO IV - DO CONSELHO REGULADOR**

**CAPÍTULO V - CONTROLE**

**CAPÍTULO VI - PROCEDIMENTOS DO CONTROLE**

**CAPÍTULO VII - DIREITOS E OBRIGAÇÕES**

**CAPÍTULO VIII - INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS**

**CAPÍTULO IX - DISPOSIÇÕES GERAIS**



Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
R\$ 242,53	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 14,59	R\$ 83,79	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 11,00	R\$ 351,91



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O presente Caderno de Especificações Técnicas - CET, estabelece o regime aplicável a produção, controle, apresentação, promoção e defesa da indicação de procedência do queijo do **CERRADO**.

### CAPÍTULO I - PRODUÇÃO -

**Art. 1.** A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência do queijo do **CERRADO** corresponde à área delimitada dos municípios de: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Vazante, Tiros e Varjão de Minas.

§1. O clima caracterizado na área delimitada é classificado como tropical de altitude, típico do cerrado, com temperatura média anual em torno de 22°C, com a média mínima de 16,4°C e a média máxima de 27,6 °C, chuvas distribuídas entre os meses de outubro a março, com índice pluviométrico médio em torno de 1.470 mm anuais;

§2. A altitude varia de 691 a 1.258 m, tendo um relevo com cerca de 30% de área plana, 45% de área ondulada e 25% de área montanhosa;

§3. A umidade do ar é típica de cerrado, com inverno seco e verão úmido, podendo ir de valores inferiores a 35% no inverno e superiores a 85% no verão.

§4. A região caracteriza-se por possuir uma variação acentuada de tipos de solos, dependendo dos limites geográficos analisados. Há predominância de latossolo vermelho amarelo, de textura média a argilosa, embora se registra também a evidência de latossolo roxo, originado de turfitos. Em áreas mais inclinadas predominam os cambissolos. Há solos aluviais de média a alta fertilidade nas baixadas, todos são utilizados com maior ou menor intensidade na exploração pecuária, o que pode interferir nas características físico-químicas do queijo produzido na região.

**Art. 2. Das Matérias-Primas utilizadas para fabricação do queijo:**

- a. O queijo do CERRADO será elaborado a partir do leite cru, hígido, integral, recém ordenhado, retirado e beneficiado na propriedade de origem, apresentando todas as características físico-químicas, microbiológicas, sensoriais, cujo processamento será de até 90 (noventa) minutos após sua obtenção; umidade máxima de 45,9% (quarenta e cinco, e nove por cento).
- b. O coalho industrializado deverá possuir obrigatoriamente registro sanitário no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal;
- c. O cloreto de sódio (sal comum) deverá possuir registro no Ministério da Saúde;
- d. A água utilizada na queijaria deverá ser analisada anualmente. A água deverá ser clorada e atender aos critérios dispostos na legislação pertinente.



Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



**Art. 3.** Do rebanho utilizado:

a. O rebanho utilizado corresponde a todos os bovinos, das espécies “Bos taurus” e “Bos indicus”, assim como animais advindos de seus cruzamentos em diferentes graus de sangue.

**Art. 4.** Da Sanidade do rebanho:

- a. A sanidade do gado leiteiro deve ser atestada por Médico Veterinário, que, para tal, deve adotar rigorosamente as recomendações técnicas contidas em Normas e Regulamentos sanitários em vigor;
- b. O produtor deve adotar as práticas visando ao controle sanitário do rebanho que comprometam a saúde dos animais ou a qualidade do leite de acordo com legislação em vigor;
- c. Os animais devem ser identificados individualmente através de brincos ou outro meio de identificação autorizado, seguindo a regulamentação em vigor.

**Art. 5.** Do sistema de criação do rebanho e das práticas de manejo:

- a. O sistema de produção deverá ser baseado na bovinocultura extensiva, semi-intensiva ou intensiva, utilizando pastagens naturais ou modificadas, com raças adaptadas a estas condições de criação;
- b. É recomendado o aproveitamento da diversidade das pastagens e a utilização racional da vegetação natural.

**Art. 6.** Da alimentação do rebanho:

- a. A alimentação dos animais deve ser baseada na pastagem natural e formada, bem como de uma suplementação a base de concentrados e minerais;
- b. Alguns produtores se valem de uma complementação volumosa à base de capim, cana-de-açúcar e ou silagens.

**CAPÍTULO II**  
**- ELABORAÇÃO -**

**Art. 7.** Do produto:

a. O Queijo do Cerrado é fabricado a partir de leite de vaca cru integral, produzido e processado na propriedade de origem, recém ordenhado e filtrado, ao qual se adiciona a cultura Láctea natural, o chamado “Pingo”, o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal), maturado pelo período mínimo de 22 (vinte e dois) dias, ou pelo menor tempo que a legislação vier a definir.

**Art. 8.** Dos tamanhos dos queijos:

- a. Padrão: produzidos em formas cilíndricas de aproximadamente de 15 a 17cm de diâmetro e até 7 cm de altura;
- b. Merendeiro: produzidos em formas cilíndricas de aproximadamente de 9cm de diâmetro e até 7 cm de altura.

§1º. Poderá ser produzido queijos de tamanho superior pelo produtor que possui demanda e o saber fazer desta prática.



Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



**Art. 9.** Das características externas, da massa, organolépticas e físico-químicas do produto

- a. Do formato: cilíndrico, plano ou ligeiramente abaulado nas laterais;
- b. Peso da peça: cilíndrica.
  1. Padrão: 1.000g a 1600g
  2. Merendeiro: 300 a 500g
- c. Do aspecto da casca: amarelada, lisa ou com textura, tendendo escurecer com a maturação, podendo apresentar manchas e ou leveduras.
- d. Da resina: é facultativo o uso de resinas coloridas.
- e. Das características da massa: consistente, semidura, podendo conter olhaduras naturais desejáveis e ou mecânicas.
- f. Do sabor e gosto: suave, adocicado, ligeiramente ácido, podendo ser levemente amanteigado ou picante.
- f. A prova de fosfatase deve ser positiva;
- g. O teste para a presença do amido deve ser negativo.

**Art. 10.** Das características microbiológicas do produto:

- a. O queijo do Cerrado deverá ser analisado anualmente e sua qualidade deverá atender aos critérios dispostos na legislação vigente.

**Art. 11.** O processo de fabricação representado pelas etapas abaixo, obedecera:

**I. OBTENÇÃO DA MATÉRIA PRIMA:**

- a. O leite cru utilizado na fabricação deve ser obtido de vacas da propriedade de origem, de rebanho sadio, apresentando todas as características físico-químicas e microbiológicas exigidas pela legislação pertinente.
- b. As vacas devem se apresentar clinicamente sadias e em bom estado de nutrição; que não estejam no período final de gestação/fase colostrar; que não apresentem quaisquer sintomas de doenças no aparelho genital/lesões no úbere e tetos, febre, infecções generalizadas, enterites com diarreia; que não tenham sido tratadas com substâncias nocivas à saúde do homem pela transmissão através do leite, salvo quando houver o respeito ao período de carência destes produtos;
- c. A ordenha é realizada atendendo a requisitos de higiene previstos na legislação vigente;
- d. O leite é obtido através da ordenha manual ou mecânica, em locais apropriados, sendo transferido para recipiente em aço inox ou plástico higienizável.

**II. FILTRAÇÃO:**

- a. O processo de filtragem é feito através de filtro ou tecido sintético, previamente lavado e higienizado podendo ser adicionado sal no momento da filtragem.

**III. ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL E COALHO:**

- a. O pingo é adicionado ao leite no recipiente de coagulação, após a ordenha completa. A quantidade de pingo adicionado varia de acordo com a estação do ano e a temperatura ambiente e o saber fazer tradicional
- b. A quantidade de coalho pode variar de acordo com a recomendação do fabricante, a estação do ano e a temperatura ambiente.



Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



#### IV. COAGULAÇÃO:

a. A coagulação dura em média de 40 minutos de acordo com diversos fatores: temperatura ambiente, dose do coalho e pingo, composição do leite, estação do ano, entre outros.

#### V. CORTE DA COALHADA:

a. A massa é cortada em média 40 minutos após a adição do coalho.

b. O corte é realizado através de pá (de polietileno ou inox) ou lira (de inox), até estar dividida em grãos, de tamanho sempre inferior a 1 cm. Esta operação continua até a obtenção do tamanho dos grãos desejados.

#### VI. MEXEDURA:

a. É feita respeitando pequenos intervalos, para facilitar o dessoramento.

b. O tempo de mexedura varia entre 1 e 5 minutos, de acordo com diversos fatores ligados à tecnologia de fabricação e o saber fazer tradicional.

#### VII. DESSORAGEM:

a. A massa fica em descanso para que ocorra a dessoragem. Os grânulos descem ao fundo do recipiente, e o soro fica sobrenadante. Para retirada do soro podem ser utilizadas vasilhas de plástico ou inox devidamente higienizadas. O soro é utilizado na alimentação animal ou segue outro destino, de acordo com a legislação vigente.

b. A massa deve ser transferida para as formas, depois de retirada com um recipiente de plástico ou inox.

#### VIII. ENFORMAGEM:

a. Após a dessoragem, a massa é colocada em formas plásticas, de diâmetro e altura de acordo com tipo de queijo a ser fabricado, as formas podem ser forradas com tecido sintético apropriado.

#### IX. PRENSAGEM:

a. O processo poderá ser feito naturalmente através da drenagem.

b. Processo manual efetuado inicialmente com auxílio do tecido sintético e na fase final com a pressão das mãos;

c. Poderá ser adotada a prensa mecânica quando autorizada pela legislação vigente;

d. Após a prensagem, as formas deverão ser viradas com o objetivo de deixar os dois lados lisos e homogêneos.

#### X. SALGA SECA:

a. A salga realizada é do tipo seca, na superfície do queijo;

b. Depois de um período aproximado de 6 a 12 horas, o queijo deve ser virado, o queijo e o sal é transferido para a superfície que antes não havia recebido sal;

c. No segundo dia da fabricação, na parte da manhã, transfere-se as formas para uma segunda banca e realiza-se a retirada do sal.

#### XI. MATURAÇÃO:

a. Após 24 horas o queijo é retirado da forma, colocado em prateleiras de madeira, lavado e virado de acordo com o estado de maturação e saber fazer tradicional;

b. A maturação deve ser à temperatura ambiente ou em ambiente de temperatura controlada, localizado na zona delimitada de produção, obedecendo ao modo tradicional de fabricação e a legislação vigente.



Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



## XII. A TOALETE:

- a.** A toalete (conhecida como grosagem), seguida da lavagem em água corrente e secagem do queijo deve ser realizada de acordo com o dia que o queijo vai ser entregue a comercialização.
- b.** Após a toalete, pode-se retorná-los às prateleiras de maturação ou realizar embalagem para a continuação da maturação, comercialização, venda/transporte ou armazenagem sob refrigeração seguindo-se a legislação vigente.

### Art. 12. Dos utensílios utilizados para fabricação:

- a.** O material utilizado para produção do queijo deve ser de fácil higienização, não podendo ser poroso e/ou oxidar e/ou descascar. Deve ser preferencial a utilização de material de PVC, ou aço inox; utilização de filtros de plástico e coadores de plástico com tela removível de nylon ou similar (material sintético aprovado – polietileno).

### Art. 13. Do processo de higienização das instalações:

- a.** As instalações deverão apresentar superfícies lisas e limpas, nas quais serão utilizados detergentes e desinfetantes aprovados pelos órgãos competentes. Materiais de limpeza deverão ser guardados em local próprio e distante da matéria prima. A higienização pessoal e das instalações deverá seguir a legislação vigente.

## CAPÍTULO III

### - ROTULAGEM, ARMAZENAGEM E TRANSPORTE -

### Art. 14. Deverão ser obedecidas as normas legais vigentes para rotulagem e embalagem.

- a.** Terá direito ao uso da designação Indicação de Procedência, ou sua abreviatura, em conjunto ou separado do nome geográfico reconhecido, **CERRADO**, seguido ou não da expressão “Queijo Minas Artesanal” o produto oriundo de unidade de produção escrita na Legislação de Inspeção Municipal, ou cadastrado no IMA, ou relacionada ou reconhecido pelo Estado ou MAPA, tal como Selo Arte ou semelhantes, que tenha atendido todas as exigências contidas nas legislações vigentes e obedecidas as normas descritas no presente CET.
- b.** O queijo poderá ser embalado e comercializado em peças inteiras ou fracionadas.

### Art. 15. Normas de Transporte.

- a.** O transporte do produto da propriedade produtora ao entreposto ou ao local de comercialização é realizado seguindo a legislação vigente.

### Art. 16. Normas de Armazenamento.

- a.** O produto deve ser armazenado em local higienizado, isento de odores estranhos seguindo a legislação vigente.

Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



#### CAPÍTULO IV - DO CONSELHO REGULADOR -

**Art. 17.** O Conselho Regulador, conforme estabelecido no Estatuto da APROCER, será o órgão competente para efetuar o controle da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO.

**§1º.** O Conselho Regulador será constituído por 3 (três) membros eleitos pela Assembleia da APROCER para um mandato de 3 (três) anos.

**§2º.** Os membros do Conselho Regulador elegerão, entre eles, um Comitê, formado por um Diretor Presidente, um Diretor Vice-Presidente e um Diretor Secretário.

**§3º.** O Conselho Regulador se reunirá trimestralmente, ou quando se fizerem necessárias, com a presença mínima de 50% (cinquenta por cento) de seus membros efetivos.

**§4º.** As deliberações do Conselho Regulador serão tomadas por maioria simples dos membros presentes nas reuniões.

**§5º.** Em caso de empate nas decisões, o voto do Diretor Presidente será privilegiado.

**Art. 18.** O Conselho Regulador orientará e efetuará o controle do produto, da produção e dos produtores, através de registros cadastrais, vistorias e degustações periódicas, fiscalização dos procedimentos e análise dos padrões de identidade e qualidade dos produtos.

**Art. 19.** O Conselho Regulador será responsável pela análise dos documentos elaborados pela equipe técnica, encarregada de acompanhar o cumprimento das normas deste CET, e de outros documentos, aplicando as devidas sanções em caso de não cumprimento.

**Art. 20.** O Conselho Regulador manterá atualizados os cadastros relativos ao:

- I. Registro de inscrição do produtor;
- II. Registro de inscrição das propriedades;
- III. Certidões atualizadas da comprovação das certificações das propriedades participantes;
- IV. Registro das visitas e ou auditorias realizadas nas propriedades dos participantes.

**Parágrafo único.** Somente produtores devidamente cadastrados, assim como suas unidades de produção poderão concorrer a Indicação de Procedência do queijo do CERRADO.

**Art. 21.** Dos Controles efetuados pelo Conselho Regulador:

- I. O Conselho Regulador deverá propor formas para que sejam realizadas as análises periódicas dos produtos para identificar se o produto segue os padrões de qualidade normalizados por este CET para emissão do certificado e selos de controle aos produtores;
- II. O Conselho Regulador criará comissões de fiscalização das unidades produtoras para identificar se as mesmas estão seguindo, em suas instalações, as normas de processo de produção instituídas pelo CET;
- III. Os produtores deverão zelar pelo cumprimento da legislação referente às instalações, processo de fabricação, higiene e sanidade do rebanho e comercialização em Minas Gerais e fora do Estado.
- IV. Caberá ao Conselho Regulador a aplicação das sanções, no caso de não cumprimento deste Regulamento.

**Art. 22.** Os instrumentos e a operacionalização dos registros serão definidos através de

Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
R\$ 242,53	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 14,59	R\$ 83,79	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 11,00	R\$ 351,91



resolução interna do Conselho Regulador.

**Art. 23.** Caberá ao Conselho Regulador conferir o registro dos produtores para emissão dos Certificados e selos de controle, desde que em conformidades com este CET, mediante visita prévia e laudo técnico da unidade de produção, emitido por técnico credenciado pela associação e controle através de visitas periódicas.

**Parágrafo único.** Serão arquivados os dados referentes aos produtores que interrompam a produção ou sejam descredenciados, pelos prazos estabelecidos pela legislação vigente.

## CAPÍTULO V - CONTROLE -

**Art. 24.** Dos tipos de controle:

**I.** Controles oficiais: serão seguidos os parâmetros estabelecidos pela legislação vigente, sendo a coleta realizada obrigatoriamente por técnico credenciado pela inspeção;

**II.** Controles internos/autocontroles: Realizados pela APROCER com amostras coletadas obrigatoriamente por responsável técnico credenciado pela associação.

**Art. 25.** Dos controles:

**I.** Controles oficiais: De acordo como estabelecido na legislação vigente.

**II.** Autocontroles: Realizados pelos produtores através da APROCER, conforme descrito nas normas deste CET:

**§1.** Para credenciamento inicial e monitoramento, o Conselho Regulador avaliará:

**I.** O cumprimento do CET: acompanhamento dos laudos de visitas técnicas, realizadas por profissional credenciado pela associação; visita inicial de credenciamento e no mínimo uma visita de monitoramento;

**II.** A qualidade físico-química e microbiológica do produto: Monitoramento através de análises anuais de laboratório, de amostras colhidas por técnico da associação.

**§2.** Para controle da qualidade gustativa do produto, o Conselho Regulador avaliará anualmente uma amostra do produto de cada produtor inscrito, para verificar se o mesmo atende às características descritas para o queijo do CERRADO. As amostras serão colhidas por técnico credenciado pela associação.

## CAPÍTULO VI - PROCEDIMENTOS DO CONTROLE -

**Art. 26.** As visitas técnicas, para o controle sobre os produtores e a produção, serão realizadas por técnico credenciado pela associação, do seguinte modo:

**I.** Visita inicial para credenciamento da propriedade, onde será preenchido laudo técnico com parecer favorável ou desfavorável, verificando a observância ou não dos critérios maiores de delimitação da zona e sistema de produção;

**II.** Uma visita anual de controle e monitoramento.

Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



**Parágrafo único.** Os custos das visitas técnicas, compreendendo honorários, quilometragem e diárias, correrão por conta dos produtores inscritos, podendo a associação, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para os produtores, observando o princípio da relação do custo e prestação de serviço.

**Art. 27.** Serão realizadas anualmente as seguintes avaliações da qualidade do produto e das quantidades comercializadas:

- I. Da conformidade dos produtos através de suas características externas, da massa, organolépticas e físico-químicas;
- II. Dos resultados das análises de laboratório, para verificação das suas conformidades às legislações vigentes, comunicando aos órgãos competentes os casos de não cumprimento;
- III. Das planilhas trimestrais de controle da produção, para verificação da coerência dos dados informados, em relação a superfície agrícola útil da fazenda da produção de alimentos, tamanho e produtividade do rebanho para controle da quantidade dos selos distribuídos;
- IV. Dos pareceres técnicos das visitas, visando o credenciamento e monitoramento do cumprimento do CET, ao nível das unidades de Produção.

**Art. 28.** As análises de monitoramento serão realizadas anualmente, em laboratórios Conveniados a APROCER, através de amostras colhidas por técnico credenciado, devendo, os resultados, atender às exigências da legislação vigente.

**Parágrafo único.** Os custos das coletas e análises de laboratório, compreendendo honorários, quilometragem, diárias e prestação de serviços, correrão por conta dos produtores inscritos, podendo a associação, firmar convênios e parcerias objetivando a redução dos custos para os produtores, observando o princípio da relação do custo e prestação de serviço.

**Art. 29.** Para o devido controle do volume da produção os produtores deverão entregar planilhas trimestrais à APROCER, de forma que esta contenha informações sobre:

- I. Controle do volume produzido;
- II. Controle do volume comercializado; e
- III. Controle do volume descartado.

**§1.** A entrega das planilhas constitui-se em pré-requisito para liberação dos selos de controle para o triênio seguinte. O prazo de arquivamento destes dados seguirá a legislação vigente.

**§2.** O queijo fracionado deverá ser identificado em todas as suas partes para o devido controle.

## CAPÍTULO VII - DIREITOS E OBRIGAÇÕES -

**Art. 30.** Direitos e Obrigações dos produtores inscritos:

- a. Fazer uso da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO, nos produtos protegidos pela mesma;
- b. Zelar pela imagem da Indicação de Procedência queijo do CERRADO;
- c. Adotar as medidas normativas necessárias ao controle da produção estabelecidas pelo Conselho Regulador e no CET;



Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



d. Pagar as taxas e emolumentos estabelecidos neste CET e nas normas internas do Conselho Regulador para monitoramento e controle, de acordo com o princípio da relação custo-benefício da prestação de serviço.

### CAPÍTULO VIII - INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCEDIMENTOS -

**Art. 31.** O Conselho Regulador comunicará aos órgãos competentes os casos de não cumprimento da legislação vigente, para as devidas sanções.

**Art. 32.** São consideradas infrações:

- a. O não cumprimento das normas de produção, rotulagem, embalagem e transporte;
- b. Comercializar produtos fora dos padrões estabelecidos pela legislação vigente.

**Art. 33.** O descumprimento das disposições deste CET implicará as seguintes penalidades:

- I. Advertência por escrito;
- II. Multa;
- III. Suspensão temporária da inscrição;
- IV. Cassação e cancelamento do registro do produtor inscrito.

**Parágrafo único.** Serão considerados descumprimentos mediante a ocorrência de reclamações, pareceres contrários de auditorias realizadas, prazos de correção não atendidos, fraude as normas aqui dispostas e a legislação em vigor.

**Art. 34.** A pena de advertência será imposta somente a infratores primários, quando não observadas as normas presentes desse CET; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

**Art. 35.** A pena de multa será imposta a infratores reincidentes, quando não observadas as normas presentes desse CET; desde que não afetem qualquer etapa do processo de produção.

**Parágrafo único.** A multa será estipulada em UFIR pelo Conselho Regulador, com aprovação em Assembleia e registrado em Ata própria.

**Art. 36.** A pena de suspensão temporária da inscrição dar-se a quando o produtor estiver comercializando produto sem a observância das disposições desse CET.

- I. A pena de suspensão temporária será de um ano;
- II. Havendo reincidência a pena de suspensão temporária será de dois anos.

**Art. 37.** A pena de cassação e cancelamento da inscrição ocorrerá nos casos de fraude, alteração ou adulteração do processo de produção, do produto, do certificado ou do selo de controle.

- I. A cassação e o cancelamento implicarão na apreensão e destruição de todo o material e documentação que contenha a designação da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO, sem direito de qualquer ressarcimento ou indenização;
- II. Quando cassado a inscrição o produtor se obriga a retirar do mercado, em 10 dias, todo o



Emolumentos	Estado	Secretaria da Fazenda	Registro Civil	Tribunal de Justiça	Ministério Público	ISS	Condução	Outras Despesas	Total
RS 242,53	RS 0,00	RS 0,00	RS 14,59	RS 83,79	RS 0,00	RS 0,00	RS 0,00	RS 11,00	RS 351,91



produto e material com a designação da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO. Não o fazendo, caberá ao Conselho Regulador tomar as medidas necessárias, respondendo o produtor pelas perdas e danos.

**Parágrafo único.** A reintegração do produtor para concorrer ao uso da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO somente se dará mediante ao fim de processo de responsabilidade administrativo, civil e ou penal.

**Art. 38.** O processo administrativo referente a infrações e penalidades será definido através de resolução interna do Conselho Regulador, respeitando o direito de ampla defesa.

**Art. 39.** O uso da designação da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO fora das normas desse CET e sem prejuízo do mesmo, implicará em responsabilidade civil e penal.

#### **CAPÍTULO IX - DISPOSIÇÕES GERAIS -**

**Art. 40.** Aplicam-se as normas desse CET na observância e sem prejuízo das demais legislações em vigor.

**a.** Para qualquer normativa não citada neste regulamento, deverão ser adotadas as normas e orientações emanadas pelo INPI, MAPA, IMA, SEAPA, e outras normas pertinentes.

**Art. 41.** O Conselho Regulador poderá emitir pareceres e adotar medidas de caráter excepcionais e transitórias, para:

- a.** Questões não previstas neste CET, que deverão ser ratificadas pela Assembleia Geral;
- b.** Viabilidade e gestão da Indicação de Procedência do queijo do CERRADO.

**Art. 42.** Os casos omissos e eventuais interpretações deste CET serão resolvidos preliminarmente pelo Conselho Regulador até que a Assembleia Geral decida em caráter final.

**Art. 43.** Este CET poderá ser reformado, no todo ou em parte, mediante deliberação tomada em Assembleia Geral Extraordinária, convocada para este fim.

**Art. 44.** O presente CET entrará em vigor após a sua averbação pelo INPI.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Instituto Mineiro de Agropecuária

Gerência de Certificação

Nota Técnica nº 1/IMA/GEC/2023

**PROCESSO Nº 2370.01.0007042/2023-64**

### Assunto:

Delimitação de área geográfica de produção do Queijo do Cerrado para fins de Indicação de Procedência.

### Introdução:

De acordo com a Lei nº 23.157 de 18 de dezembro de 2018, Artigo 3º, diz: “O queijo é um dos símbolos da identidade mineira e sua produção artesanal deve ser reconhecida e protegida pela administração pública”.

Neste contexto, foi encaminhado ao Instituto Mineiro de Agropecuária por intermédio do representante legal da Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região do Cerrado – APROCER documentos solicitando a atualização da delimitação da área geográfica da Região do Cerrado para fins de Indicação de Procedência QUEIJO DO CERRADO junto ao INPI, dentre os documentos recebidos citamos:

- Ofício da Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região do Cerrado – APROCER do dia 29/01/2021, solicitando a atualização da delimitação da área geográfica;
- Estatuto APROCER;
- Dossiê QUEIJO DO CERRADO, realizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e a Welge e Gonçalves Advogados Associados, o qual apresenta notícias de jornais e revistas de diversos veículos de comunicação, estudos técnico de instituições e Universidades, comprovando notoriedade e fama da produção de Queijo Minas Artesanal na Região do Cerrado notoriamente reconhecido como Queijo do Cerrado;
- Relatório do Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, publicado na Revista de Propriedade Industrial – RPI 2719 de 14 de Fevereiro de 2023 que visa verificar a conformidade dos requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas INPI.



## Fundamentação:

Breve histórico, contextualização recente, sobre a Região do Cerrado:

### Ano 2003

Em acordo com as exigências legais impostas pelo Decreto 42.645, de 05/06/2002, determinando a competência à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SEAPA por intermédio de suas vinculadas, o estudo de caracterização das regiões de forma a comprovar a sua tradição histórica e cultura na produção do Queijo Minas Artesanal, foi designado uma Comissão Técnica que apresentou um estudo com parecer conclusivo favorável para o reconhecimento da Região do Cerrado, realizado pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – EMATER-MG, com o título: “Caracterização da Microrregião do Alto Paranaíba como produtora de Queijo Minas Artesanal”, o qual apresentou diversas evidências históricas como livros de história dos viajantes da época publicados, relatos das famílias locais que desde os primórdios da ocupação da região viam na fabricação do queijo uma alternativa para sobrevivência e entrevista com os produtores de queijo destacando o “saber fazer” repassado de geração para geração.

A Região do Cerrado foi, primeiramente, reconhecida no ano de 2003 por esse Instituto através da Portaria nº 619, de 01/12/2003, identificado por MICRORREGIÃO DO ALTO PARANAÍBA como produtora do Queijo Minas Artesanal, em seguida pela Portaria nº 874, de 02/10/2007, que alterou a denominação da Microrregião do Alto Paranaíba para MICRORREGIÃO DO CERRADO, a pedido dos produtores. No ano de 2009 pela Portaria nº 1021, de 03/11/2009, é incluído o município de Vazante na Microrregião do Cerrado.

A comissão Técnica da EMATER-MG demonstrou em seu estudo “Caracterização da Microrregião do Alto Paranaíba como produtora de Queijo Minas Artesanal”, no ano de 2003, fundamentalmente as razões que unem os municípios envolvidos e as razões pela qual estão inseridos nesta área geográfica, levando em consideração o nome geográfico da região de planejamento do Estado de Minas Gerais. Devido a este o reconhecimento da região e dos municípios por esse Instituto, identificado em Portarias. Deste modo, do estudo, podemos citar:

“Apesar da grande extensão geográfica da Região do Cerrado, esses municípios possuem várias particularidades naturais, socioculturais e econômicas em comum, encontradas somente nesta região. Entre elas, o modo de se fazer e consumir o queijo.

Historicamente estes municípios vinham de pertencer à comarca de Paracatu, emancipando casa um deles em épocas diferentes.

As características agroclimáticas são classificadas como tropical de altitude, típico do cerrado, com temperatura média anual em torno de 22°C, com média mínima de 16,4°C e a média máxima de 27,6°C, com chuvas distribuídas entre os meses de outubro a março, com índice pluviométrico em torno de 1.470mm anuais.

A umidade do ar é típica de cerrado, com inverno seco e verão úmido, podendo ir de valores inferiores a 35% no inverno e superiores a 85% no verão.

A vegetação original é aquele próprio de campos e cerrado, vegetação do tipo florestal, mais exuberante e densa, é encontrada somente junto aos cursos d’água e solos mais ricos e profundos.

Em algumas áreas é possível encontrar resquícios da Mata Atlântica, como bosques e matas dispersas, definidas como reservas, principalmente nas regiões de predominância da “Mata da Corda”.



As espécies forrageiras consideradas nativas mais comuns são os capim meloso ou gordura e jaraguá ou provisório e a grama nativa conhecida como capim fino ou barba de bode.

As condições físico-ambientais encontradas na área delimitada são favoráveis à produção de queijo, certamente devido a um ambiente propício ao desenvolvimento de bactérias típicas, que promovem o sabor característico do queijo tão apreciado pelos consumidores.

Existe uma maneira própria de fazer os queijos que vai desde a ordenha até sua posterior maturação.

Deste modo, a unidade ambiental existente nos municípios que compõem a delimitação, somados aos aspectos sociais, culturais e econômicos comuns aos produtores de queijo são desde séculos atrás, elementos marcantes do dia-a-dia dos seus habitantes.

Em toda a região é marcante a presença da agricultura familiar, com sua característica de diversificação de produtos e seu conseqüente envolvimento na atividade leiteira e principalmente daí que saem as cerca de 1.270 toneladas/mês de queijo para abastecer os mercados locais e regionais.

Este estudo mostra que o processo artesanal de fabricação do queijo é de grande importância sócio-econômica para a agricultura familiar, pois gera ocupação e renda, permitindo a fixação das famílias no campo.

Ao se fazer a delimitação da região produtora de Queijo Minas Artesanal, descrever as características dos municípios que a compõem, levantar os dados históricos que formaram sua cultura, faz-se também o resgate da auto-estima de quem produz, valorizando seu passado e ampliando o seu futuro”.

#### Ano 2006

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, ao realizar o estudo para o tombamento do ‘saber fazer’ do Queijo Minas Artesanal, em seu Dossiê Interpretativo Queijo Artesanal de Minas – Patrimônio Cultural do Brasil, ano 2006, volume I, reconhece a Microrregião do Alto do Paranaíba e cita como se fossem duas regiões distintas dentro de uma mesma região, que diz:

“O Queijo Artesanal de Minas Gerais e as características formas de sua confecção denotam uma tradição dinâmica radicada em sua origem nas técnicas típicas da Serra da Estrela, em Portugal, e que em nossa história formataram formas de fazer própria. Essa origem técnica que chega à América portuguesa com o colonizador é raiz de uma nova construção intimamente ligada a cada tempo, à sobrevivência de colonos ibéricos, de indivíduos luso-brasileiros e por fim de mineiros. Sua confecção se estabelece, com variações por todo território de Minas Gerais dos tempos antigos e, hoje, tem características específicas reconhecidas para regiões geográficas distintas do Estado de Minas Gerais com condições físico-naturais, econômicas e sócio-culturais particulares.

Serro, Canastra, Alto Paranaíba (Serra do Salitre ou DO CERRADO), Araxá e Serras do Sul de Minas são microrregiões onde se estabelecem e se edificam em dinâmica tradição os modos de fazer um queijo reconhecido mundialmente como ‘artesanal tipo Minas’. Ele se elabora a partir de leite cru, de uma tradição familiar e de uma economia local que o associa à atividade fundamental da fazenda mineira típica.

Os fatores físico-naturais de cada uma dessas regiões propiciam pastagens naturais típicas e o desenvolvimento de bactérias específicas que se multiplicam em casa um desses micro-climas e dão a cada queijo aparência e sabores específicos. A esses fatores somam-se vários aspectos sócio-culturais 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. A esse modo de fazer acrescentam-se formas de viver, significados atribuídos, sentidos e simbologias aderidas”.



## Ano 2007

Neste ano a pedido dos produtores da Região do Cerrado, já reconhecida historicamente como produtora de Queijo Minas Artesanal, através da Portaria nº 874, de 02/10/2007, altera-se a denominação da Microrregião do Alto Paranaíba para MICRORREGIÃO DO CERRADO.

## Ano 2014

O ocorreu à reivindicação do poder público municipal, das lideranças locais e, principalmente dos produtores rurais, para que o município da Serra do Salitre viesse a ser considerado como uma microrregião independente, esta fundamentação é plenamente justificada pelo estudo realizado pela EMATER-MG, com o título: “Caracterização da Microrregião da Serra do Salitre para produção de Queijo Minas Artesanal”, o qual apresentou diversas evidências históricas como objetos históricos usados na fabricação do queijo, relatos e fotos da época, livros de histórias dos viajantes publicados e entrevista com os produtores de queijo destacando o “saber fazer” repassado de geração para geração.

Coube ao Estado em acordo com as exigências legais impostas pelo Decreto 42.645 de 05/06/2002, determinação que compete à SEAPA por intermédio de suas vinculadas, o estudo de caracterização das regiões de forma a comprovar a sua tradição histórica e cultural na produção do Queijo Minas Artesanal, e foi designada à EMATER-MG a formação de uma Comissão Técnica que apresentou este estudo com parecer conclusivo favorável para o reconhecimento da Região da Serra do Salitre como produtora de Queijo Minas Artesanal.

A Região da Serra do Salitre foi devidamente reconhecida no ano de 2014 por esse Instituto através da Portaria nº1428, de 29/08/2014, que identifica a Microrregião da Serra do Salitre como produtora do Queijo Minas Artesanal.

Segundo o estudo da EMATER-MG de reconhecimento da Região da Serra do Salitre como produtor de Queijo Minas Artesanal, apresentado a esse Instituto, demonstra fundamentalmente as razões pelas quais a região solicitou independência e separação da Região do Cerrado e razão pelo qual desejaram ser inseridos em outro nome geográfico. Contudo o estudo diz a concluir que:

“Através dos levantamentos realizados, observou-se os trabalhos que foram executados pelo Estado junto aos produtores de Queijo Minas Artesanal do Município da Serra do Salitre, bem como a melhoria da qualidade alcançada no decorrer dos anos, aliada as características ambientais, sobretudo a topografia e o clima, potencializaram as qualidades sensoriais do queijo produzido na região estudada”.

Devido a este estudo o reconhecimento desta região por esse Instituto identificado em Portaria.

Portanto, o reconhecimento da Microrregião do Alto Paranaíba no ano de 2003, a alteração da denominação para Microrregião do Cerrado no ano de 2007, até o ano de 2014, se propiciou históricos que envolvia a Microrregião da Serra do Salitre em um mesmo contexto, mas sempre aparecendo diferenças notórias destacando as duas Microrregiões, mas até então uma região única. A partir de 2014, com a distinção por reconhecimento em portarias destas duas Microrregiões, podemos observar cada uma com suas individualidades.

## Ano 2021

O IPHAN divulgou documento com o título: “Parecer Técnico nº141/2021/COTEC IPHAN-MG”, de 20/05/2021, onde cita o modo artesanal de fazer o queijo com leite cru e pingo em Minas Gerais, atendendo-se desta forma ao princípio inclusivo da Política Nacional de Patrimônio Imaterial destacando as oito regiões produtoras de Queijo Minas Artesanal, já identificadas nos estudos da EMATER-MG, bem como aquelas que venham a ser identificadas. Dentre elas foi citada a Região do Cerrado distintamente definida e separada da Região da Serra do Salitre, como observado no mapa da pagina 18/28 deste estudo.



## Parecer:

O reconhecimento da Região do Cerrado firmado em Portaria por este Instituto é baseado em estudos da Comissão Técnica da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais – EMATER-MG, por designação que compete à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SEAPA.

O Cerrado e a Serra do Salitre são duas regiões distintas na produção de Queijo Minas Artesanal, cada um com sua própria particularidade, e que os produtores possuem senso de pertencimento com a sua região.

A área geográfica delimitada de produção de queijo do Cerrado observou a construção histórica sociocultural do Cerrado, as condições agroclimáticas, relevo, vegetação, o senso de pertencimento dos produtores e a fama do queijo produzido no Cerrado.

O reconhecimento da notoriedade dos produtos no papel da Indicação de Procedência é de suma importância socioeconômica para os produtores de queijo do Cerrado.

## Conclusão:

A delimitação da área geográfica para fins de reconhecimento da Indicação de Procedência QUEIJO DO CERRADO, por órgão competente, é composta pelos seguintes municípios: Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânia, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Tiros, Varjão de Minas e Vazante, mapa em anexo (63256314).



Documento assinado eletronicamente por **Carla Aparecida Da Silva, Servidor(a) Público(a)**, em 31/03/2023, às 10:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).

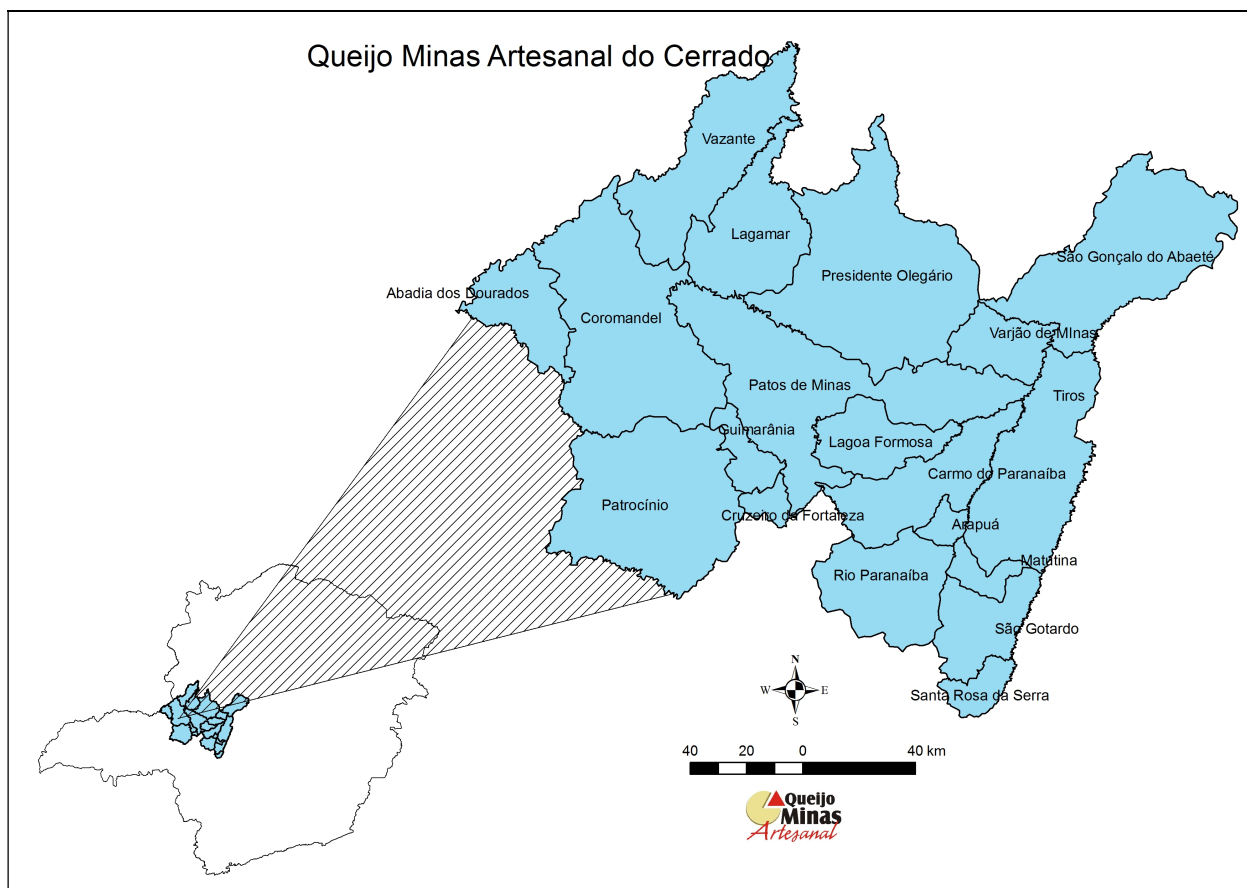


A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.mg.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **63245347** e o código CRC **76C13025**.





## Anexo



Mapa – Delimitação política dos municípios da Região do Cerrado – EMATER-MG

