

Indicação Geográfica no processo de certificação do queijo coalho do Agreste de Pernambuco

Carlos Henrique Maciel Cabral
Universidade Federal de Pernambuco - UFPE
carloshenriquemc@gmail.com

Fernando Gomes de Paiva Junior
Universidade Federal de Pernambuco - UFPE
fernando.paivajr@gmail.com

Ana Micheline de Sousa Silva
Universidade Federal de Pernambuco - UFPE
micheline.ufpe@gmail.com

Ricardo Junior de Lima
Universidade Federal de Pernambuco - UFPE
ricardo.lima@outlook.com

RESUMO

A Indicação Geográfica (IG) é uma certificação cujas origens remontam da Europa. Seu conceito envolve associar um produto ao seu local de origem, buscando promover o desenvolvimento econômico, social e ambiental da região contemplada. No Brasil, é crescente o número de Indicações Geográficas concedidas, seja como Denominação de Origem (DO) ou Indicação de Procedência (IP). O queijo de coalho produzido no Agreste pernambucano é uma das regiões que busca obter a certificação de IG. Desde o início dos anos 2000 foram iniciados os trabalhos para organizar os produtores locais e atender às exigências legais. A partir de levantamento bibliográfico, verificou-se que, como pontos positivos, a IG correlaciona determinado produto às características geográficas e histórico-culturais, as quais possuem apelo mercadológicos e dão condições para a geração de emprego e renda e consequente crescimento econômico local. Os pontos negativos dizem respeito à possibilidade de benefícios econômicos aquém do esperado após o ganho da certificação e à exclusão social de determinados grupos de produtores artesanais.

Palavras-chave: Indicação Geográfica; queijo coalho; Agreste; origem; artesanal.

1 INTRODUÇÃO

A Identificação Geográfica (IG) pode ser definida como “uma ferramenta coletiva de promoção mercadológica e têm o objetivo de destacar lugares, pessoas e produtos por intermédio de sua herança histórico-cultural, considerada intransferível.” (GLASS; CASTRO, 2008, p. 190). Suas origens remontam da Europa, onde Portugal e principalmente a França são referências.

No Brasil, o conceito de Indicação Geográfica vem ganhando força e destaque ao longo dos anos, sendo que a cada ano aumenta o número de regiões contempladas com o selo de IG, além de muitas outras que ainda estão no processo de solicitação da certificação. A produção de queijo coalho do Agreste de Pernambuco é uma dessas regiões que desde o início dos anos 2000 iniciou os trabalhos para requerer a Indicação Geográfica.

Desde 2004, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), tendo como parceiro o Instituto de Tecnologia de Pernambuco (ITEP), vem trabalhando com um grupo de produtores de pequenas unidades artesanais de queijo coalho para que seja solicitado o reconhecimento da Indicação Geográfica “Agreste de Pernambuco” junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) (ALMEIDA et al., 2013).

O processo de solicitação de IG exige mudanças organizacionais, estruturais e de processos produtivos de modo a se adequarem às exigências legais pertinentes. Este fato promove a união coletiva dos produtores locais e a obtenção da certificação pressupõe benefícios econômicos, sociais, culturais e ambientais. Por outro lado, as regiões que já conseguiram o reconhecimento de IG ou que estão buscando tal selo, não estão isentas de desdobramentos negativos advindos da certificação.

A partir desta problemática de efeitos positivos e negativos da IG, o presente estudo buscou realizar um levantamento bibliográfico incluindo artigos, livros, dissertações e notícias sobre a temática trabalhada. Em seguida, foi feita a revisão da literatura com o objetivo de se verificar de que forma os temas estudados estão sendo abordados e por conseguinte embasar a resposta à seguinte questão central deste estudo: **como o processo de identificação geográfica pode afetar os beneficiários do polo do queijo coalho do Agreste pernambucano?**

A discussão teórica está dividida em quatro seções principais. Na primeira, serão abordados aspectos da Indicação Geográfica. Em seguida, é apresentado um panorama geral da produção de queijo coalho no Nordeste. Na terceira seção, há um breve histórico do processo de Indicação Geográfica para o queijo coalho do Agreste pernambucano e algumas de suas características. Na quarta seção, serão abordados aspectos positivos advindos do processo de reconhecimento de Indicação Geográfica e da obtenção em si do selo, tanto no escopo do queijo coalho quanto para produtos certificados de maneira geral. Ademais, pontos negativos também serão levantados.

2 A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

O termo "Indicação Geográfica" foi se consolidando à medida que produtores, comerciantes e consumidores começaram a identificar que alguns produtos de determinados lugares apresentavam qualidades particulares, que poderiam ser atribuídas à sua origem

geográfica, e portanto passaram a denominá-los com o nome geográfico que indicava sua procedência. (SEBRAE, 2017).

Este conceito de associar um produto à sua origem é relativamente antigo. Soeiro (2005), conforme citado por Bezerra e Júnior (2016) afirma que Portugal seria o pioneiro na questão da IG por estabelecer de forma legal o sistema de proteção da denominação de origem para o Vinho do Porto, em 1756. A França também foi um dos primeiros países a utilizar registro similar ao de IG, sendo então chamado de Apelação de Origem Controlada (AOC), um dos selos mais antigos referentes à qualidade dos alimentos (BEZERRA; JUNIOR, 2016).

A Europa possui uma tradição histórica em se tratando de Indicação Geográfica, principalmente no que diz respeito a selos agropecuários, que podem abranger itens como vinhos, frutas, óleos, queijos, embutidos, mel, carnes, cervejas, cereais, água mineral, dentre outros. Bezerra e Júnior (2016, p. 329) exemplificam em números a supremacia europeia no quesito de IG:

Para se ter uma ideia, as certificações concedidas mundialmente só para vinhos gira em torno de 900 certificações, sendo que cerca de 96% dessas certificações se concentram na Europa (FALCADE, 2005). Já para os queijos europeus existem mais de 2 mil certificações (NORÕES, 2009). Na França, podem ser citados os exemplos de certificação o Champagne, os vinhos tintos de Bourdeaux, os queijos das regiões de Roquefort, Comté, Cantal e Camembert, o Cognac e na Itália o presunto de Parma e os queijos Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

Segundo Almeida et al. (2013), as IG são reguladas internacionalmente pelo Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (ADPIC), em inglês, Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights (TRIPS), da Organização Mundial do Comércio (OMC). No Brasil, foi instituída a Lei de Propriedade Industrial (Lei no. 9.279, de 14 de maio de 1996).

Esta Lei estabelece duas categorias de certificação - Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) - e as define de forma direta, de modo que a indicação de procedência é “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço” (BRASIL, 1996, p. 23). Ao passo que a denominação de origem pode ser considerada como “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, p. 23). Essas categorias são insubordinadas, ou seja, é facultada a escolha por aqueles que a buscam como proteção de acordo com as exigências previstas na sua Lei e na regulamentação (MENEZES, 2011). As diferenças entre os dois tipos de certificações são detalhadas no Quadro 1.

Quadro 1 - Diferenças entre as modalidades de Indicações Geográficas

Item	Indicação de Procedência (IP)	Denominação de Origem (DO)
<i>Meio natural</i>	O meio geográfico não tem necessariamente uma importância especial, e o nome geográfico pode referir-se à origem do produto, à localização da cantina ou ao local de engarrafamento	O meio geográfico marca e personaliza o produto; a delimitação da zona de produção é indispensável
<i>Renome/prestígio</i>	Não necessariamente indispensável	Indispensável
<i>Uniformidade da produção</i>	Pode ser aplicada a um conjunto de produtos de características diferentes, que tenham em comum apenas o lugar de produção, o centro de distribuição ou o local de engarrafamento	Mesmo existindo mais de um tipo de produto, eles estão ligados por uma certa homogeneidade de características
<i>Regime de produção</i>	Não existe uma disciplina de produção à qual devem ser submetidos os produtos; existe apenas uma disciplina de marca	Há regras específicas de produção e características qualitativas mínimas dos produtos
<i>Constância das características</i>	Não implica um nível determinado de qualidade, nem da constância das características	Os produtos devem conservar um mínimo de qualidade e certa constância nas suas características

Fonte: Glass (2019, p. 27 apud SANTOS, 2018, p. 24)

O selo de Indicação de Procedência (IP) certifica um produto de uma região que se tenha notabilizado como centro de produção de um determinado produto. Já em relação ao selo de Denominação de Origem (DO), “podem ser certificados todos os produtos cuja autenticidade e tipicidades se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos aí fatores naturais (solo, clima) e/ ou humanos (tradição, cultura)” (GUIMARÃES FILHO, 2011, p. 43). É preciso a ligação entre o produto, o território e o talento do homem (o saber-fazer), pois estes três elementos conferem ao produto uma caracterização única devido à sua forma de concepção e origem geográfica. As duas certificações possuem a característica territorial, porém, “para a IP as exigências com relação à vinculação do produto com os fatores naturais e humanos são bem menores, acarretando a vantagem de se acelerar e simplificar o processo de concessão do selo” (GUIMARÃES FILHO, 2011, p. 43).

Os objetivos de uma IG são gerar promoção comercial, garantir autenticidade, agregar valor, promover o desenvolvimento regional, preservar a biodiversidade, o conhecimento tradicional e os recursos naturais (BEZERRA; JUNIOR, 2016). Diferentemente de outras

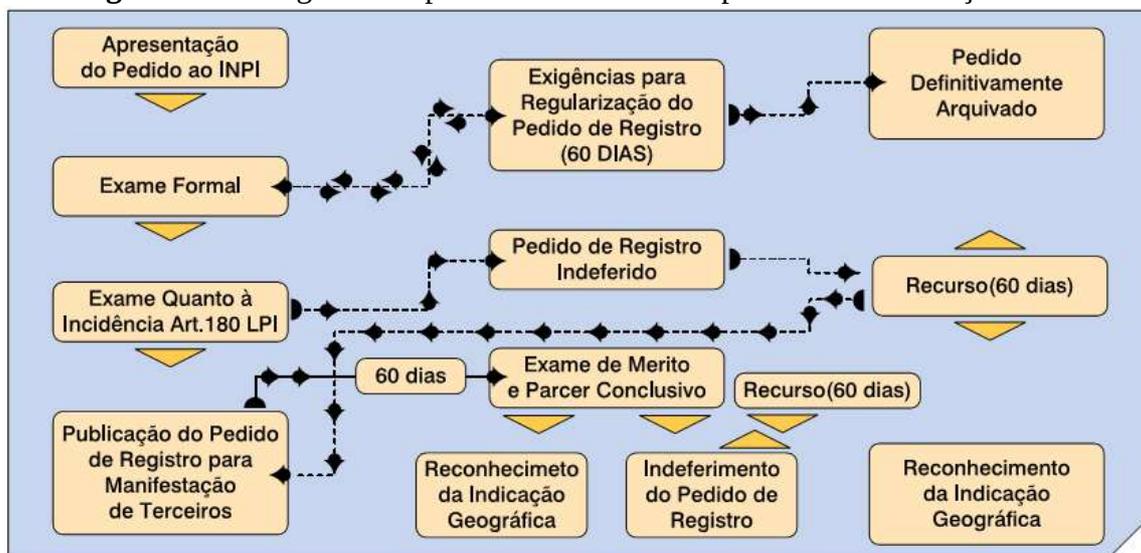
modalidades de proteção intelectual, as IG possuem o caráter de direito coletivo. Enquanto que na marca ou patente o direito de exclusividade diz respeito a um único ator, na proteção via IG, o benefício é direcionado a uma coletividade (ALMEIDA et al., 2013). Consequentemente, a obtenção dessa certificação demanda uma mudança de comportamento dos pequenos produtores, tanto para que melhorem seu processo produtivo, quanto pela necessidade de se organizarem de forma coletiva para criar e manter instrumentos normalizadores que reivindiquem a identidade de origem do produto a ser certificado.

Segundo Pereira e Xavier (2018), outra diferença das demais ferramentas de qualificação para produtos baseados em princípios valorativos, que focam em expor ao consumidor as informações sobre os atributos de qualidade e métodos de processamentos dos alimentos, é que estas não vinculam esses atributos com o local, enquanto que as IGs fazem essa vinculação e possuem ainda a capacidade de associar a produção a aspectos sociais, culturais e ambientais de determinados lugares, distinguindo-se das mercadorias produzidas em massa.

A fim de identificar se um determinado local tem potencial de concorrer ao selo de IG, é necessário averiguar, no mínimo, quatro pontos, segundo Bezerra e Júnior (2016): se o produto ou alimento tem em seu nome a região geográfica; se o referido nome conquistou notoriedade por seus atributos; se esta notoriedade advém de características regionais (solo, clima, vegetação, topografia); e finalmente, se essa notoriedade advém da tradição dos produtores. Uma vez realizada a averiguação das potencialidades para obtenção de uma IG, a solicitação de certificação é feita ao INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial), que é o órgão responsável pela regulamentação da legislação e normas para a implementação e funcionamento das IGs no Brasil. E para tanto, são necessários alguns passos até a sua aquisição, entre estes estão: organização dos produtores da região em uma associação; levantamento histórico-cultural; construção de um regulamento técnico; criação de um conselho regulador, entre outros.

A solicitação de reconhecimento de uma Indicação Geográfica junto ao INPI pode ser feita por um sindicato, associação, instituto ou qualquer outra pessoa jurídica de representatividade coletiva, com legítimo interesse e estabelecida no respectivo território (GUIMARÃES FILHO, 2011). A certificação de DO ou de IP credencia a organização requerente como a responsável pelo monitoramento regular da qualidade do produto e pelo atendimento às exigências de certificação. Para tal, a associação deve estar formalmente constituída e possuir um sistema de controle interno, que é o Conselho Regulador. “Ao Conselho Regulador caberá a elaboração e implementação de um regulamento técnico, uma espécie de ‘manual de obrigações’ [...] a serem cumpridas pelos produtores. Antes, porém, é necessário que se identifiquem e definam as especificidades do produto a ser certificado” (GUIMARÃES FILHO, 2011, p. 47). O processo de análise de reconhecimento de uma IG junto ao INPI é apresentado na Figura 1.

Figura 1 - Fluxograma do processo de análise do pedido de certificação de IG



Fonte: adaptado de Guimarães Filho (2011, p. 49).

O processo de reconhecimento de uma IG é relativamente complexo, longo e exige muita organização dos atores envolvidos, de modo que sejam atendidos os requisitos junto ao INPI. Por esse motivo, pode levar anos para que determinado produto ou serviço seja contemplado com o selo de origem, como é o caso do queijo coalho do Agreste pernambucano, que ainda busca seu reconhecimento.

3 A PRODUÇÃO DE QUEIJO NO NORDESTE

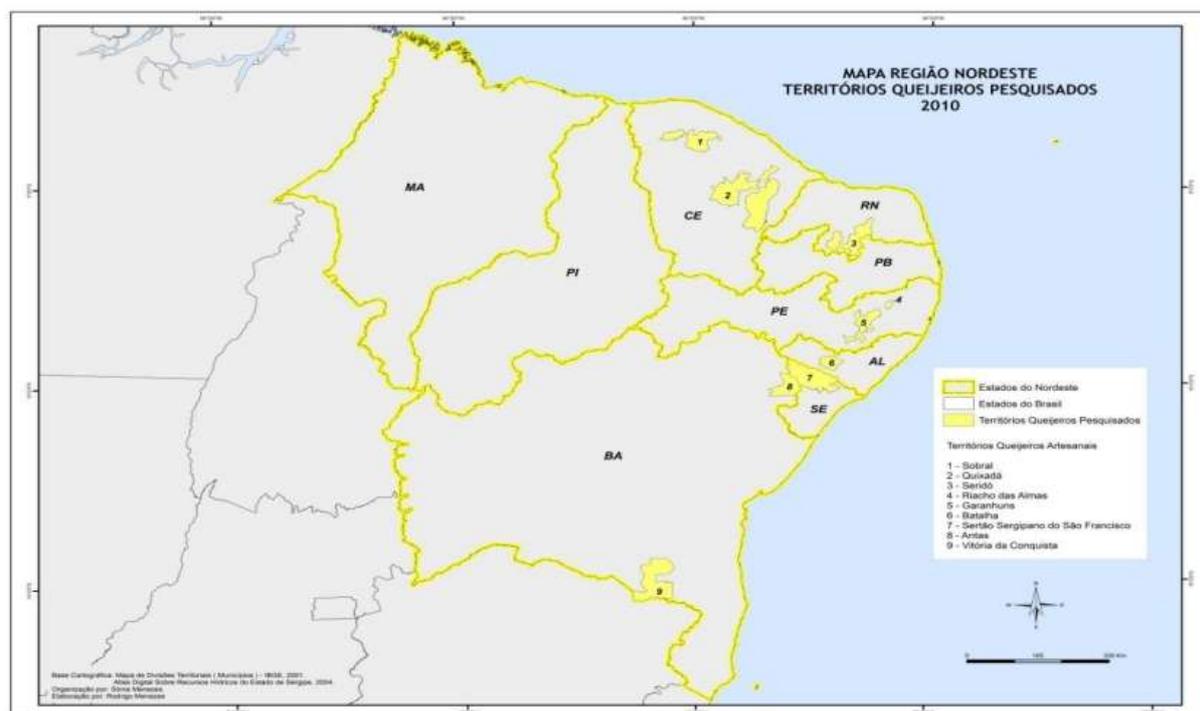
A produção de queijo artesanal é uma atividade tipicamente desempenhada por agricultores familiares como meio de reprodução social e sustento econômico. Por não se enquadrar na legislação vigente, esta atividade está inserida no mercado informal. Contudo, é de suma importância para o meio rural do Agreste e Sertão nordestino, pois dinamiza a “economia em municípios de pequeno porte, constituindo em renda principal ou na complementação da renda das famílias, contribui para a circulação de renda no próprio município e desacelera o êxodo rural” (MENEZES, 2011, p. 41).

No âmbito do espaço rural, há uma diversidade de práticas desenvolvidas na agricultura familiar, entre elas, a produção de alimentos, na criação de outras funções artesanais e comerciais, bem como na apropriação simbólica do espaço, transformando-o em território. Segundo Menezes (2011, p. 42), “ao analisar os territórios queijeiros, identificaram-se os motes dos homens e mulheres, destacando a maneira como eles concebem, vivem/sobrevivem”.

Nos locais onde prevalece a elaboração artesanal dos derivados do leite, a pecuária leiteira e as formas de aproveitamento dessa matéria-prima, estas se revelam como atividades complementares, interligadas, de forma heterogênea. Essas atividades estão espelhadas na produção do queijo caseiro, assim como nas chamadas fabriquetas de queijo, que são unidades de fabricação artesanal. Em seu estudo, Menezes (2011) identificou os territórios do

Nordeste que se destacam na produção de queijo, a exemplo de Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Bahia, Ceará e no Rio Grande do Norte, conforme apresentado na Figura 2.

Figura 2 - Mapa dos territórios queijeiros da Região Nordeste



Fonte: Menezes (2011, p. 44)

Nas queijarias do Nordeste, os agricultores e comerciantes, na qualidade de atores desse meio produtivo, caracterizam-se pelo domínio das relações de proximidade entre eles, tanto a montante quanto a jusante, o que propicia o intercâmbio de conhecimentos. As queijarias do Nordeste são classificadas, segundo Menezes (2011), como empresa familiar (95,00%), societária (3,00%) e cooperativada (2,00%). A principal forma jurídica é a informal (71,6%); apenas 28,4% funciona como empresa. Esse quadro de informalidade torna-se um desafio a ser superado para a obtenção da Indicação Geográfica.

O maior impasse, por assim dizer, relativo à produção de queijos artesanais no Brasil, reside no fato de que esta atividade contribui para a preservação desse alimento como identidade e parte importante para a reprodução social do agricultor familiar. Por outro lado, a informalidade predominante desse ramo e as limitações advindas dessa condição levantam questionamentos referentes à problemática higiênico-sanitária no processo de produção e da legalização.

No Brasil, tradicionalmente, os queijos artesanais são elaborados com leite cru e devem cumprir as normativas contidas no RIISPOA. Trata-se do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal elaborado em 29/03/1952. Segundo esse regulamento, a comercialização de queijos feitos a partir de leite cru é permitida e regularizada pelo Serviço de Inspeção Federal, desde que submetido a um tempo mínimo de 60 dias de maturação.

Menezes (2017, p. 27.) destaca, por exemplo, que o consumo do queijo tipo coalho produzido sem as condições adequadas de higiene é preocupante “uma vez que este tipo de produto não permite que haja pasteurização do leite, sendo produzido com leite cru, para que as características sensoriais do produto sejam mantidas, e o mesmo tenha o sabor e a consistência característicos.” Este problema é abordado por Almeida et al. (2013, p. 6):

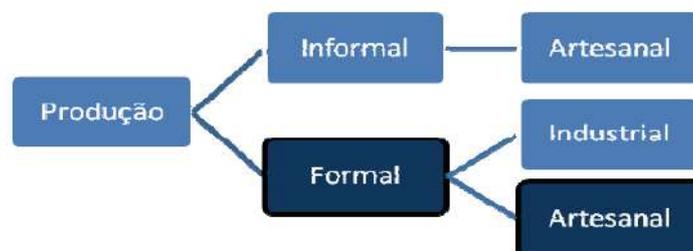
Em contraste com sua importância econômica e popularidade na região Nordeste, o queijo tipo coalho, muitas vezes, não atende aos requisitos mínimos de qualidade para ser destinado ao consumo humano (DUARTE et al., 2005). O comprometimento da qualidade da matéria-prima em função de problemas no manejo dos animais antes, durante e após a ordenha (PACHECO, 2011), a falta de padronização do produto em relação a seus padrões oficiais (SENA et al., 2000), a presença de microrganismos patogênicos devido à deficiência de cuidado higiênico-sanitário dos manipuladores e do local de processamento (DUARTE et al., 2005), são os principais aspectos que contribuem para classificação do queijo como produto de baixa qualidade no mercado.

Além disso, o queijo produzido artesanalmente enfrenta de forma desigual o crescimento e expansão do setor formal, legalizado e que possui mais diversidade de derivados de leite homogeneizados. Menezes (2011, p. 47) acrescenta ainda que:

A comercialização desses queijos é realizada de modo informal, por não estar o produto legalizado de acordo com as normas vigentes. O cumprimento incomensurável das normativas vigentes - Lei 1.283/1950 - torna-se incompatível aos pequenos produtores, tendo em vista as discrepâncias de modelos impostos ao referido grupo. No bojo da elaboração dessa lei, a política do Estado mirou-se no setor agro-exportador, norteadada principalmente pelas exigências do mercado norte-americano e inversamente desconsiderou ou não reconheceu a pequena produção.

O queijo coalho, sendo um produto cultural e um dos principais expoentes da economia pernambucana baseada em laticínios, “é reconhecido como uma forma de representação da subjetividade de um grupo de realizadores e se torna produto rico de significados, destacando a sobreposição de formas de produção cultural e das mercadorias capitalistas” (ALMEIDA et al., 2013, p. 3) Estes autores, ao abordarem a ressignificação da produção do queijo coalho em virtude do processo de Indicação Geográfica, definiram as categorias de produção desse alimento de acordo com as características encontradas no Agreste pernambucano, como observa-se na Figura 3.

Figura 3 - Categorias de Produção de Queijo Coalho



Fonte: Almeida et al. (2013, p. 7).

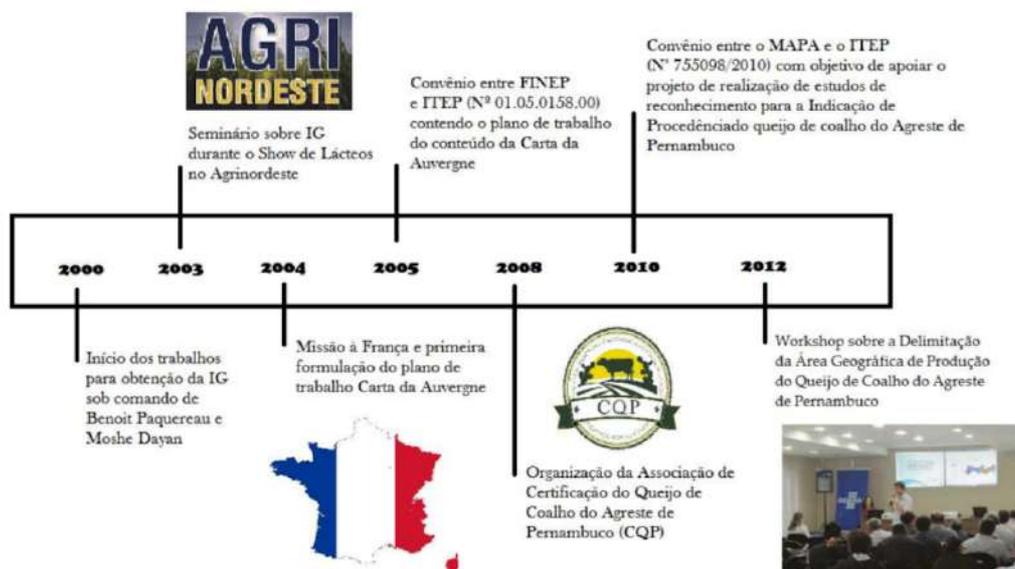
No campo informal, a produção é apenas artesanal. É nesta categoria que residem os principais problemas quanto às condições higiênico-sanitárias e não adequação à legislação. No âmbito formal, a subdivisão industrial apresenta características praticamente opostas à artesanal, produzindo legalmente e com segurança sanitária. Já a categoria formal artesanal é um esforço de profissionalização dos produtores artesanais em busca de melhores condições de concorrer no mercado. É nesta categoria que se inserem os produtores que se empenham pela obtenção do registro de IG.

4 O PROCESSO DE IG PARA O QUEIJO COALHO DO AGRESTE PERNAMBUCANO

Atualmente, apenas três queijos brasileiros possuem Indicação Geográfica: o Queijo Minas Artesanal da Região do Serro, Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra, ambos em MG e o Queijo Colônia Witmarsum no PR. Os demais: Queijo do Marajó (PA), Queijo Serrano (RS/SC), Queijo Coalho do Agreste (PE), do Seridó (RN), do Jaguaribe (CE) e o Queijo da Serra do Salitre e Araxá (MG) encontram-se com projetos de IG em desenvolvimento (CRUZ; HESPANHOL, 2018).

Os trabalhos para estruturação e solicitação do reconhecimento de Indicação Geográfica para o queijo coalho do Agreste pernambucano iniciaram-se na primeira década dos anos 2000, sob a liderança de dois técnicos: o francês Benoit Paquereau, da então Secretaria de Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente do Estado de Pernambuco (SECTMA), e Moshe Dayan, do Sebrae de Garanhuns (PAQUEREAU; MACHADO; CARVALHO, 2016). Desde então, várias ações e esforços foram empreendidos no sentido de fortalecer os produtores locais, adequar as especificações do produto, entre outras medidas. A linha temporal com os principais pontos do processo de certificação do queijo coalho agrestino é apresentada na Figura 4.

Figura 4 - Cronologia das atividades para obtenção da IG do queijo coalho em PE



Fonte: Santos (2018, p. 40).

Segundo Almeida et al. (2013), a primeira reunião para discutir a caracterização do queijo coalho aconteceu em 11 de outubro de 2005, e os encontros subsequentes passaram a ser realizados a cada dois meses. Ao final dessa etapa, a carta de identidade do queijo coalho “tipo B” foi definida levando-se em consideração 10 aspectos do produto: 1) Formato, 2) tamanho, 3) Largura, 4) Altura, 5) Peso, 6) Cor, 7) Aspectos gerais, 8) Consistência, 9) Textura e 10) Sabor. A Figura 5, elaborada por Paquereau, Machado e Carvalho (2016), resume a caracterização definida.

Figura 5 - Caracterização do queijo coalho do Agreste de Pernambuco

QUEIJO DE COALHO DO AGRESTE DE PE “TIPO B”	
FORMATO:	Retangular
TAMANHO:	Comprimento 20 a 22 cm Largura 12 a 13 cm Altura 3,1 a 3,9 cm
PESO:	1 Kg a 1,1Kg
COR:	Variando entre cor de leite e creme de leite.
ASPECTOS GERAIS:	Superfície lisa sem marca, bordas bem definidas (em forma de quina), lateral com tolerância de marcas Obs: a parte de baixo fica para cima.
TEXTURA:	Firme com leve resistência a pressão (na pressão dos dedos nas bordas, quase não deforma). No corte, massa fechada ou com algumas falhas mecânicas.
CHEIRO:	de coalhada ou de leite, com leve acidez
CONSISTÊNCIA:	Macio com firmeza, sem sensação de emborrachamento.
SABOR:	O sabor de coalhada predomina, com leve acidez e presença de sal

Fonte: Paquereau, Machado e Carvalho (2016, p. 80).

Padronizar o produto é essencial não apenas para fins de atendimento às exigências para certificação, mas é relevante para diferenciar o queijo produzido pelos membros da CQP dos demais produtores, atribuindo uma caracterização única perante os concorrentes, o que se configura como uma vantagem competitiva. “A diferenciação do queijo coalho por meio de sua padronização constitui-se um atributo importante no processo de construção identitária do produto que sofre com os estigmas associados à produção informal artesanal” (ALMEIDA et al., 2013, p. 13). Além da padronização, inovações estão sendo geradas de forma paralela por especialistas em laticínios, produtores e entidades de fomento com o objetivo de reestruturar a bacia leiteira do Estado de Pernambuco, promovendo a melhoria genética do rebanho, o aprimoramento tecnológico e a atenção aos aspectos sanitários.

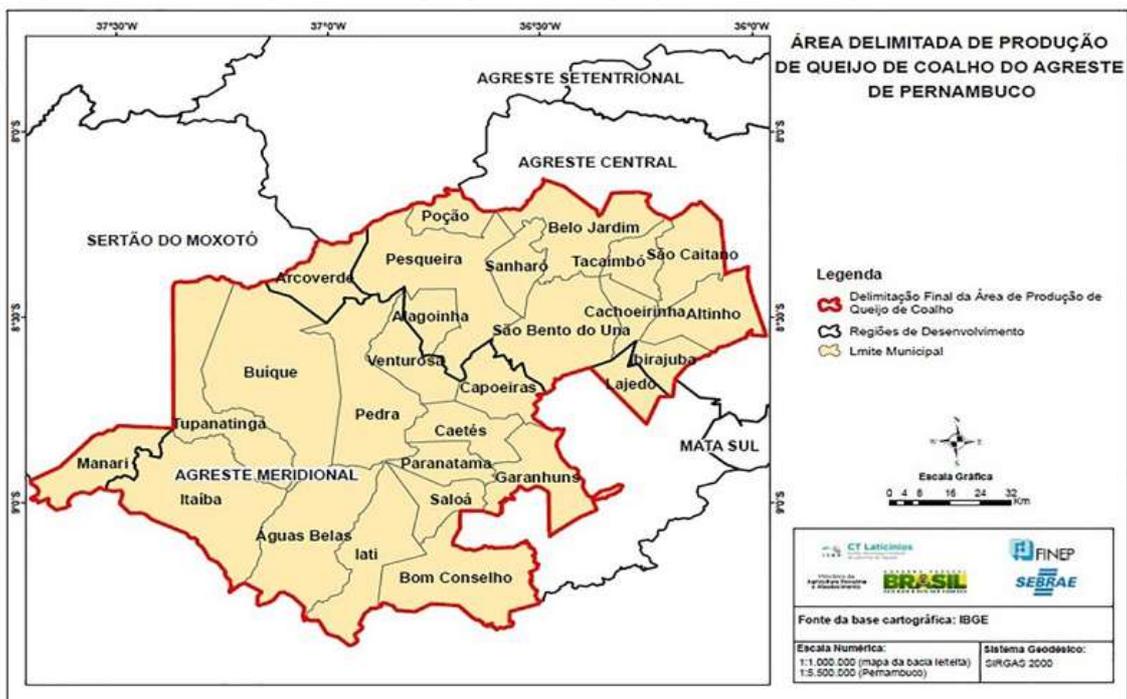
Em 2008, com o apoio do SEBRAE nacional, foi dada continuidade ao projeto, com o objetivo de trabalhar os aspectos organizacionais dos produtores e a constituição do regulamento de uso. A partir desse movimento, foi permitida a organização da Associação de Certificação do Queijo de Coalho do Agreste de Pernambuco (CQP), constituída inicialmente por sete laticínios de produção artesanal, distribuídos nos municípios de Pedra, Venturosa, Arcoverde, Buíque e Pesqueira (PEREIRA; XAVIER, 2018).

A criação da CQP foi essencial, haja vista que o processo de reconhecimento da IG no Brasil tem início por meio da organização de um “grupo de produtores motivados pela defesa do produto como um patrimônio inserido na história de uma localidade, arraigado na vida de uma comunidade e integrado a um mercado consumidor mantenedor de uma identidade com o território e com o produto referenciado.” (MENEZES, 2011, 53). O principal interlocutor e articulador da cadeia produtiva durante o processo de reconhecimento é a entidade representativa da classe dos produtores, daí a importância da organização dessa classe.

Na associação a ser constituída, devem estar participando os representantes de toda a cadeia produtiva a montante e a jusante, como os fornecedores da matéria-prima, os produtores de derivados e os comerciantes. A rede institucional constituída para o reconhecimento do queijo coalho fez a solicitação do selo de IG para a região de Garanhuns com a intenção de preservar um produto típico da região, sendo um dos símbolos que compõem o processo identitário pernambucano.

O estudo para a delimitação do território do queijo coalho do Agreste contou com as parcerias de instituições como o ITEP, a EMBRAPA, a UPE, o IPA, a UFPE e a UFRPE. Desde 2010, um esforço em conjunto foi empreendido para a elaboração de um dossiê, o qual objetivava o reconhecimento da IG do Agreste pernambucano junto ao INPI. Como explicam Pereira e Xavier (2018, p. 72), “foram analisados os aspectos naturais e humanos da região e, através da Portaria no 104, de 19 de dezembro de 2013, da Secretaria de Agricultura e Reforma Agrária, foi delimitada a área geográfica de produção de queijo de coalho do Agreste do Estado de Pernambuco”. Esta área chega a ser até maior do que a delimitação da bacia leiteira pernambucana, que se situa na porção meridional. A Figura 6 demonstra a área delimitada do queijo coalho no Agreste pernambucano.

Figura 6 - Delimitação da área geográfica do queijo coalho do Agreste de Pernambuco



Fonte: ITEP (2016 apud PEREIRA; XAVIER, 2018, p. 73).

Ao todo, são 27 municípios que compõem a área delimitada de produção de queijo coalho do Agreste de Pernambuco, a saber: Águas Belas, Bom Conselho, Buíque, Caetés, Capoeiras, Garanhuns, Iati, Itaíba, Lajedo, Paranatama, Pedra, Saloá, Tupanatinga, Venturosa, Alagoinha, Altinho, Belo Jardim, Cachoeirinha, Ibirajuba, Pesqueira, Poção, Sanharó, São Bento do Una, São Caetano, Tacaimbó, Arcoverde e Manari.

A Indicação Geográfica do queijo Coalho do Agreste Pernambucano encaixa-se na categoria de Indicação de Procedência, onde basta apenas que se comprove que a região se tornou conhecida por determinado produto. Já a Denominação de Origem possui critérios mais exigentes para a sua implementação, como a obrigatoriedade das características qualitativas do queijo ser de exclusividade do meio geográfico (BEZERRA; JUNIOR, 2016).

No Nordeste, outros tipos de queijo também estão na busca de certificação de IG, além do queijo de coalho pernambucano, a exemplo dos queijos do Seridó Potiguar e o da região do Jaguaribe no Ceará. Embora sejam denominados de queijos de coalho, cada um carrega diferenças que poderão ser comprovadas a nível molecular, demonstrando que as características da região interferem nas características do produto (NORÕES, 2009 apud BEZERRA; JUNIOR, 2016). Esses três queijos nordestinos, ao receberem a certificação de procedência e origem, serão distinguidos pelos respectivos locais de origem. Desse modo, o selo de Indicação Geográfica dos queijos de coalhos ficarão sob exclusividade da região nordestina e com isso nenhum outro, embora similar, poderia usar o nome queijo de coalho para comercialização.

Além do queijo coalho do Agreste pernambucano, também busca-se o selo de Indicação Geográfica para o queijo de coalho produzido no Rio Grande do Norte e Ceará, além do queijo manteiga produzido nos dois últimos estados. Os processos de certificação em estágio mais avançado são aqueles dos estados de Pernambuco e Ceará. Segundo Menezes (2011, p. 53), a certificação poderá proporcionar “maior credibilidade aos produtos, inserção em novos mercados, o reconhecimento da qualidade e a preservação de produtos obtidos a partir de recursos locais e saberes repassados por gerações”.

5 IMPLICAÇÕES DO PROCESSO E DA OBTENÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Tomando como base o apanhado conceitual e a análise do locus de estudo realizado nas seções anteriores, este segmento propõe considerações relativas à questão central deste estudo. Assim, veremos como o processo de identificação geográfica pode afetar positiva ou negativamente seus beneficiários e particularmente o polo do queijo coalho do Agreste pernambucano.

Para que a IG se torne ferramenta que promova o desenvolvimento territorial, esse selo deverá estar atrelado a uma política não apenas econômica, mas também social e ambiental, a fim de abranger os produtores marginalizados e conseqüentemente evitar sua exclusão social (BEZERRA; JUNIOR, 2016). Portanto, dado que cada região possui suas peculiaridades e características locais referentes aos aspectos cultural, econômico, social e ambiental, a estruturação de uma Indicação Geográfica não deve seguir um padrão rígido, pelo contrário, deve ser adequada ao locus de análise a partir de um modelo base.

O estudo desse locus é pertinente, pois “o espaço é fruto das ações humanas sobre o próprio espaço, sendo tanto a condição como o resultado. Logo, uma implantação de uma IG

contribui para a valorização e a significação diferenciada do espaço” (BEZERRA; JUNIOR, 2016, p. 334). Já Fraga (2016), afirma que um grande benefício das regiões que obtém o selo de Indicação Geográfica é a projeção e visibilidade mundial e nacional, o que pode refletir em um incremento no fluxo de turistas às regiões favorecidas uma vez que a IG é uma prática comum no mercado internacional, trazendo curiosidade ao público de conhecer o local de origem que designa determinado produto. Esse raciocínio é acompanhado por Bezerra e Junior (2016, p. 334):

A certificação com base na IG possibilitará o reconhecimento e a valorização da região podendo fomentar o segmento turístico. Além do reconhecimento da região, possibilitará uma mudança sócio-espacial, que envolverá futuramente estudos com indicadores socioeconômicos, apresentando a interação do homem com o território, a forma de apropriá-lo e utilizá-lo, contextualizando as modificações espaciais.

É relevante esclarecer que “o principal diferencial de uma IG, quando comparado com outros signos distintivos, consiste que esta protege a origem, um saber-fazer, uma singularidade, dentro de um determinado recorte espacial e não necessariamente atesta conformidade” (CRUZ; HESPANHOL, 2018, p. 10). Ou seja, isso não significa que os produtos certificados não possuem qualidade, apenas que esse não é o intuito principal do conceito de Indicação Geográfica. O atesto formal de qualidade pode ser obtido por outros tipos de certificação, o que não conflita com o selo de Indicação Geográfica.

Guimarães Filho (2011, p. 43) destaca que “entre os maiores benefícios da certificação de Indicação Geográfica está a melhoria acentuada do produto, estabelecendo sua diferenciação em relação a produtos similares”. O autor prossegue e acrescenta que a certificação agrega valor ao produto, “facilita a inserção do produtor no mercado, protege o produto, fortalece as organizações dos produtores e, sobretudo, valoriza a região pela promoção e preservação da cultura e da identidade locais”.

Especificamente sobre o caso do queijo coalho do Agreste pernambucano, a implantação de uma certificação demanda mudanças e aperfeiçoamentos no processo produtivo para que sejam atendidos os requisitos de qualidade exigidos. Porém, não apenas os atributos físicos do produto são modificados, mas também a dimensão simbólica deste, uma vez que são dimensões indissociáveis. “Cria-se, então, a expectativa de que o processo de construção simbólica do queijo coalho no contexto da IG possa reposicionar o produto artesanal e seus produtores de forma diferenciada no mercado” (ALMEIDA et al., 2013, p. 5).

O processo de aquisição do selo de IG permitirá aos produtores artesanais que participam desse projeto se posicionarem de uma maneira diferenciada no mercado formal. Contudo, tradicionalmente a produção é individualizada, o que vai de encontro com a característica coletiva da certificação. A fim de contornar esse entrave, “um dos primeiros desafios enfrentados pelos idealizadores do projeto de certificação da IG para o queijo coalho foi atrair e manter produtores de leite e de queijo interessados na criação da Associação de Certificação (CQP)” (ALMEIDA et al., 2013, p. 12). O SEBRAE promoveu ações de sensibilização e orientação para incentivar os produtores de queijo a engajarem-se entre si, mas também com os fornecedores de leite, para que seja garantida a qualidade do produto em toda a cadeia produtiva.

Em pesquisa realizada com produtores de queijo do Agreste pernambucano, Pereira e Xavier (2018, p. 73) verificaram que as perspectivas sobre o futuro da região após a obtenção da certificação de Indicação Geográfica são positivas:

[...] O processo de IG é visto com empatia pelos produtores. Em relato de alguns destes, a prioridade é a valorização da região produtora, até mesmo maior que o próprio selo de Indicação Geográfica. Se sobressai nesse caso a projeção que será dada, vinculada com um local que se destaca pelas experiências com produtos de valorações qualitativas, objetivando o crescimento do mercado, conectando-se com interesses coletivos, no sentido de as indicações geográficas e a promoção da pecuária leiteira serem conduzidas pela parceria entre as entidades e os produtores, beneficiando todo o conjunto de agentes da região.

De modo geral, independente do tipo de produto, muitos setores podem ser beneficiados com a obtenção do selo de IG, em ambas as categorias possíveis. Kakuta (2006), citado por Fraga (2016), condensou os benefícios e incrementos que podem ocorrer nas regiões contempladas com o selo de Indicação Geográfica sob vários aspectos. O Quadro 2 apresenta estes pontos de desenvolvimento.

Quadro 2 - Possíveis ações incrementadas pela Indicação Geográfica

Setor econômico	Aumento do valor agregado dos artigos; Incremento do valor dos imóveis da região; Estímulo aos investimentos na própria zona de produção; Desperta o desenvolvimento de outros setores.
Setor de promoção e Comércio dos Produtos	Reconhecimento de notoriedade dos produtos, assegurando originalidade e qualidade; Associação de imagem autêntica e seguridade de exploração de serviços e produtos; Notoriedade internacional facilitando a inclusão do produto no mercado; Identificação do produto pelo consumidor dentre outros artigos; Estímulo à melhoria da qualidade dos produtos
Setor sociocultural	Inclusão de produtores ou regiões desfavorecidas; Proteção de um patrimônio nacional e econômico: das regiões, do manejo dos produtos. Proteção da riqueza, da variedade e da imagem de seus produtos.
Setor Meio Ambiente	Proteção da biodiversidade e do meio ambiente; assegurar a permanência da população em zonas rurais. Abertura de postos de trabalho; Revitalização das áreas rurais através do incentivo a iniciativas de outros setores como a do turismo.

Fonte: Kakuta (2006 apud FRAGA, 2016, p. 29).

Mas a obtenção do selo de Indicação Geográfica, apesar das inúmeras vantagens inerentes, também pode implicar em aspectos negativos. Cruz e Hespanhol (2018) realizaram um estudo com regiões queijeiras que já obtiveram a certificação e identificaram, a partir de entrevistas, algumas reclamações sobre o efetivo retorno dessa certificação. Por exemplo, na região do queijo minas do Serro, segundo o presidente da Associação dos Produtores Artesanais do Queijo Serro (APAQS):

[...] é um grande elefante branco, a gente tem, mas não sabe para quê. Eu acho o seguinte, o trabalho para se conseguir a IG é um trabalho longo, desgastante e tem que ter muita dedicação do pessoal [...] tem uma série de coisas que temos que fazer, mas o começo de tudo é uma associação forte, organizada, todo mundo falando a mesma linguagem e junto a isso a mídia para conscientizar o consumidor (Entrevista realizada em 25 de setembro de 2016, Serro/MG). (CRUZ; HESPANHOL, 2018, p. 9).

Este depoimento do produtor denota certa insatisfação ou decepção dado o grande esforço que precisa ser empreendido e o longo prazo para obtenção da Indicação Geográfica frente a um retorno não tão significativo quanto o esperado em termos de resultados econômicos. Há de se observar que de fato, não há garantia de benefício imediato ou exacerbado na obtenção da IG, apesar das prerrogativas do conceito proporem resultados positivos.

Outro aspecto polêmico diz respeito à quem serão efetivamente os beneficiados com o certificado de IG, pois no caso do polo do queijo coalho pernambucano, por exemplo, existem produtores informais artesanais, bem como os formais artesanais e aqueles industriais. O reconhecimento da Indicação Geográfica abrange justamente o nicho dos produtores formais artesanais e que fazem parte da associação criada para o fim de certificação. Portanto, os produtores informais artesanais não serão beneficiados e continuarão a produzir o queijo coalho na informalidade, sem os parâmetros exigidos de higiene e segurança sanitária.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O mercado global atual exige regras rigorosas quanto às condições sanitárias de produção, rastreabilidade do processo produtivo e produtos de procedência, uma maneira de reforçar a reputação de qualidade e uma vantagem competitiva é buscar o reconhecimento de origem por meio da Indicação Geográfica.

O valor desses produtos com o selo de IG é inerente aos mesmos e de uma identidade própria, proporcionando a distinção em relação aos seus semelhantes disponíveis no mercado. Mais do que uma relação de custos relacionados a fases de produção, circulação e comportamento dos mercados, o valor dos produtos são comprovados pelos seus respectivos IGs, mas antes são estipulados pelo seu aspecto cultural, história, características únicas do território, como solo, vegetação, clima e principalmente o elemento humano.

Buscando responder à questão central do estudo, foi observado que o processo de reconhecimento de Indicação Geográfica demanda profundas mudanças no modo de organização da região solicitante, seja no aspecto organizacional, quanto no estrutural, produtivo, social e ambiental. As adequações realizadas para atendimento das exigências

legais acabam por promover uma melhoria na região contemplada, e conseqüentemente, melhor desempenho econômico, projeção nacional e internacional do produto, estímulo ao turismo, qualidade do produto e desenvolvimento local, dentre outros benefícios.

Por outro lado, não devem ser ignorados aspectos negativos advindos da certificação de origem. Como foi apresentado na seção anterior, ao fim de um esforço de anos para estruturação e obtenção do reconhecimento de origem, seus efeitos podem ser aquém do esperado, não configurando benefício relevante aparente. Além disso, a questão da exclusão de determinados grupos de produtores informais em função da não-adequação às exigências para obtenção do reconhecimento é um motivo de preocupação, pois destoa da proposta coletiva de Indicação Geográfica, como ressalta Menezes (2011), ao afirmar que a política de IG é permeada de incertezas, mas também de inovação que poderá formar um território de caráter excludente, dominado por aqueles que apresentam uma melhor condição financeira.

A temática de IG ainda está em ascensão no meio brasileiro, sendo cada vez mais conhecida e difundida. Assim, as portas estão abertas para o desenvolvimento de estudos científicos na área, de modo a estimular discussões sobre a temática, como por exemplo, quem são de fato os beneficiados com o reconhecimento de origem? Os esforços empreendidos para a conquista da certificação são compensados posteriormente com os resultados obtidos a partir da IG?

Ademais, resta aguardar que o polo do queijo coalho do Agreste de Pernambuco finalmente seja contemplado com o reconhecimento de Indicação de Geográfica, ocasião em que espera-se que o retorno econômico e social a serem obtidos façam valer a pena os esforços empreendidos até o momento.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Simone de Lira et al. Produção Simbólica e Indicação Geográfica: o caso da [re]significação da produção artesanal do queijo coalho. In: XXXVII Encontro da ANPAD, 2013, Rio de Janeiro, Anais. Rio de Janeiro: ANPAD, 2013, p. 1-16.

BEZERRA, Janieire Dorlamis Cordeiro; NASCIMENTO JÚNIOR, José Ribamar Silva do. A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) SOB O PONTO DE VISTA GEOGRÁFICO PARA O QUEIJO DE COALHO DO AGRESTE DE PERNAMBUCO. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, [s.l.], v. 70, n. 6, p.326-337, 3 fev. 2015. Lepidus Tecnologia. <http://dx.doi.org/10.14295/2238-6416.v70i6.468>.

BRASIL. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília, DF.

CRUZ, Benedito Ely Valente da; HESPANHOL, Rosangela Ap. Medeiros. Indicação geográfica e queijos artesanais : marco legal e desafios a uma política para este segmento no Brasil. **Confins**, [s.l.], n. 37, p.1-16, 24 set. 2018. OpenEdition. <http://dx.doi.org/10.4000/confins.15222>.

FRAGA, Érica Emília Almeida. **A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA SOB A PERSPECTIVA DOS PRODUTORES DE QUEIJO DE COALHO DE NOSSA SENHORA DA**

GLÓRIA-SE. 2016. 98 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Ciência da Propriedade Intelectual, Universidade Federal de Sergipe – Ufs, São Cristóvão, 2016.

GLASS, Rogério Fabrício; CASTRO, Antônio Maria Gomes de. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS COMO ESTRATÉGIA MERCADOLÓGICA NO MERCADO DE VINHOS DO DISTRITO FEDERAL. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Minas Gerais, v. 10, n. 2, p.189-202, ago. 2008.

GUIMARÃES FILHO, Clóvis. Certificação de Indicação Geográfica: Uma estratégia de inserção no mercado para produtos do Semiárido. **Revista Bahia Agrícola**, Salvador, v. 9, n. 1, p.42-49, nov. 2011.

PEREIRA, Girleno Costa; XAVIER, Leonardo Ferraz. Indicações geográficas e cooperação: aspectos valorativos para o queijo de coalho no agreste de Pernambuco. **Revista Brasileira de Desenvolvimento Regional**, Blumenau, v. 6, n. 1, p.57-80, jun. 2018.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. QUEIJO DE COALHO: TRADIÇÃO CULTURAL E ESTRATÉGIA DE REPRODUÇÃO SOCIAL NA REGIÃO NORDESTE. **Revista de Geografia (ufpe)**, Recife, v. 28, n. 1, p.40-56, mar. 2011.

MENEZES, Sonally Dayse de Moura. **A IMPORTÂNCIA DOS CERTIFICADOS DE QUALIDADE PARA COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS.** 2017. 41 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-graduação em Sistemas Agroindustriais, Universidade Federal de Campina Grande, Pombal, 2017.

PAQUEREAU, Benoit; MACHADO, Giseuda; CARVALHO, Sonia. **O queijo de coalho em Pernambuco: histórias e memórias.** Garanhuns: Ed. dos Autores, 2016.

SANTOS, Victor Hugo da Silva. **REPRESENTAÇÕES SOCIAIS SOBRE O PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO DE COALHO NO AGRESTE DE PERNAMBUCO.** 2018. 102 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Programa de Pós-graduação em Administração e Desenvolvimento Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2018.

SEBRAE. **Entenda o conceito de indicação geográfica.** 2017. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/entenda-o-conceito-de-indicacao-geografica,5a8e438af1c92410VgnVCM100000b272010aRCRD>>. Acesso em: 28 nov. 2019.