



# QUEIJO CANASTRA: UMA ANÁLISE DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Ana Paula Aparecida Rocha da Silva<sup>1</sup>; Diego Jovino Luduvério<sup>2</sup>; Rejane Sartori<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Acadêmica do Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação, Universidade Estadual de Maringá - UEM. anapaula.rocha.adv99401@gmail.com

<sup>2</sup>Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação, Universidade Estadual de Maringá - UEM. dluduverio@gmail.com

<sup>3</sup>Orientadora, Doutora, Professora no Programa de Pós-Graduação em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação, Universidade Estadual de Maringá - UEM. rsartori@uem.br

## RESUMO

A riqueza cultural e gastronômica do Brasil se reflete em uma ampla variedade de produtos regionais, os quais carregam consigo séculos de tradição e identidade. Para preservar essas características únicas e impulsionar o desenvolvimento sustentável das regiões produtoras, o país adotou o conceito de Indicação Geográfica, mecanismo legal que reconhece e protege produtos originários de áreas específicas. Nesse contexto, este estudo tem como objetivo conduzir uma análise sobre a Indicação Geográfica do Queijo Canastra. Para tanto, envolve uma pesquisa bibliográfica e documental. A análise permitiu compreender as particularidades da Indicação Geográfica Queijo Canastra, bem como identificar os benefícios que proporciona ao desenvolvimento regional, aos consumidores e às regiões envolvidas.

**PALAVRAS-CHAVE:** Indicação geográfica; Propriedade Industrial; Queijo canastra.

## 1 INTRODUÇÃO

O cenário brasileiro é caracterizado por uma rica diversidade de produtos e regiões, muitos dos quais possuem características e qualidades únicas que são intrinsecamente ligadas às suas áreas de origem. Para preservar essas identidades regionais e promover o desenvolvimento sustentável, o país adotou o mecanismo de Indicações Geográficas, que reconhece e protege produtos típicos vinculados a uma região específica.

As Indicações Geográficas são ativos da propriedade industrial que agregam valor e credibilidade a determinado produto ou serviço, oferecendo vantagens competitivas em razão das características de seu local de origem. Elas vêm ampliando seu papel no cenário econômico mundial e surgem como uma alternativa de desenvolvimento social e cultural, em uma perspectiva que valoriza a ação coletiva e a identidade local (MARINS; CABRAL, 2015).

O Brasil possui diversos produtos e serviços diferenciados, que apresentam características e modos de produção distintos. No país, a Indicação Geográfica é regulamentada pela Lei de Propriedade Industrial, Lei 9.279, de 14 de fevereiro de 1996, que assegura o direito de propriedade aos produtos e serviços com Indicação Geográfica, conferindo aos detentores da Indicação Geográfica o direito exclusivo dos signos distintivos.

Quando a qualidade e a tradição se encontram em um espaço físico, a Indicação Geográfica surge como fator decisivo para garantir a diferenciação do produto (GONÇALVES; ALMEIDA; BASTOS, 2019). Esse é o caso do queijo Canastra, produzido na região da Serra da Canastra, em Minas Gerais, de modo artesanal, com leite cru, em área delimitada por características de pastagem que se vinculam a clima, relevo, solo e água locais, que marcam seu *terroir*. A Serra da Canastra é uma região que apresenta registro da produção desse queijo desde a colonização, há mais de duzentos anos (BASTOS; CONSONI, MESQUITA, 2019)

Nesse contexto, o objetivo deste estudo é conduzir uma análise sobre a Indicação Geográfica do queijo Canastra. Buscando compreender suas particularidades e identificar



os benefícios que proporciona ao desenvolvimento regional, aos consumidores e às regiões envolvidas.

Por meio dessa análise, espera-se proporcionar uma visão abrangente sobre a Indicação Geográfica e como ela exerce um papel fundamental na promoção do desenvolvimento sustentável e na preservação das riquezas culturais e regionais. Ao final deste estudo, antecipamos a compreensão aprofundada das implicações da Indicação Geográfica, bem como a apreciação de seus efeitos positivos na economia, cultura e comunidade local, com foco especial na região do queijo Canastra.

## **2 AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS E SUA IMPORTÂNCIA PARA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL**

Indicações Geográficas são sinais utilizados para identificar produtos ou serviços originários de um território, região ou localidade que tenham uma reputação, características ou qualidades distintas em função de suas condições geográficas, naturais e humanas. São uma forma de proteção intelectual que valoriza a origem geográfica de um produto e ajuda a promover o desenvolvimento socioeconômico de determinadas regiões (INPI, 2023).

Existem dois tipos de Indicações Geográficas do Brasil: Indicação de Procedência e Denominação de Origem. A Indicação de Procedência é atribuída a produtos que possuem uma qualidade ou reputação relacionada à sua origem geográfica, mas que não dependem exclusivamente desta para sua produção. Já a Denominação de Origem é concedida a produtos que possuem características específicas e únicas devido às condições naturais e humanas da região onde são produzidos, sendo necessário que todo o processo de produção ocorra nessa região (VIEIRA *et al.*, 2019).

As Indicações Geográficas são importantes para os produtores, pois garantem uma maior proteção e valorização de seus produtos, além de estimular a adoção de práticas de produção sustentáveis e responsáveis. Para os consumidores, são um indicativo de qualidade e autenticidade dos produtos que estão adquirindo (INPI, 2023).

As Indicações Geográficas têm grande importância para o desenvolvimento regional, uma vez que promovem a valorização de produtos e serviços típicos de determinada região, contribuindo para o fortalecimento da economia local. É por meio das Indicações Geográficas que os produtores e prestadores de serviços podem agregar valor aos seus produtos, diferenciando-os no mercado e obtendo preços mais elevados. Além disso, elas incentivam a preservação das tradições e cultura local, bem como a proteção do meio ambiente e a promoção do turismo regional (VIEIRA *et al.*, 2019).

Como importantes instrumentos de proteção da propriedade intelectual, as Indicações Geográficas impedem que produtos similares ou falsificados sejam comercializados com o mesmo nome ou rótulo, o que prejudica a reputação dos produtos legítimos e afeta a economia local. Dessa forma, elas contribuem para a promoção de práticas comerciais justas e éticas (VIEIRA *et al.*, 2019).

Além disso, as Indicações Geográficas têm um potencial significativo para a criação de empregos e renda nas regiões em que são estabelecidas, pois estimulam a produção e o desenvolvimento de cadeias produtivas locais. Assim, elas podem ser uma importante ferramenta para o desenvolvimento socioeconômico regional, contribuindo para a redução das desigualdades e o fortalecimento da economia como um todo (LAGARES *et al.*, 2006).

O Brasil possui grande potencial para a aplicação das duas modalidades de Indicações Geográficas. A Denominação de Origem exige a criação de infraestrutura, por meio de instituições credenciadoras que atestem a tipicidade dos produtos. Dessa forma, pode-se desenvolver arranjos produtivos locais com características distintas, de acordo com as vantagens e características competitivas presentes nos produtos e processos. Já a Indicação de Procedência apresenta um caráter de manufatura e serviços especializados,



que, em razão de seu diferencial e concentração em determinada região, ganha renome que ultrapassa as fronteiras como referência de excelência do território em que está estabelecida (INPI, 2023).

### 3 MATERIAIS E MÉTODOS

Esta pesquisa configura-se como bibliográfica e documental. Para tanto foi realizada uma pesquisa na bases de dados (*Scopus, Web of Science, Science Direct, Scielo e Google Scholar*, com vistas a identificar estudos sobre o tema em estudo. Essas bases de dados permitiram o uso de expressões booleanas *AND* e *OR*, além de buscas em títulos, resumos e palavras-chave. A escolha dessas bases também levou em consideração sua disponibilidade no Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes). As palavras-chave selecionadas foram “Indicação Geográfica”, “Indicação de Procedência”, “Denominação de Origem”, “Queijo Canastra”, “*Geographical Indication*”, “*Protected Designation of Origin*”, “*Protected Geographical Indication*” e “*Traditional Specialities Guaranteed*”.

A pesquisa foi realizada no primeiro semestre de 2023, restringindo a busca a artigos publicados nos últimos 10 anos (2012 a 2022), garantindo, portanto, relevância e atualidade às fontes de informação utilizadas. Este método permitiu uma abordagem sistemática e abrangente na coleta e organização das referências, assegurando uma base sólida para a análise das Indicações Geográficas no contexto deste estudo permitindo um levantamento abrangente das perspectivas e práticas que moldam o entorno da Indicação Geográfica do Queijo Canastra e seu impacto no cenário regional.

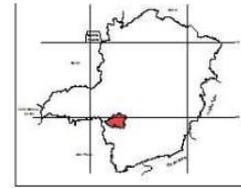
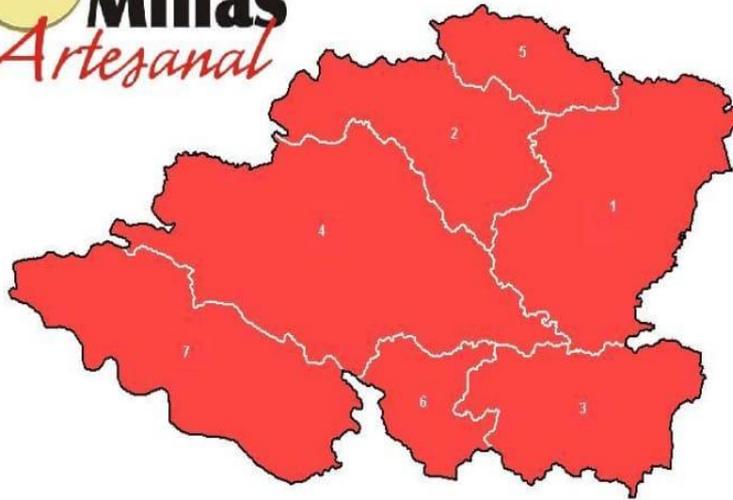
A pesquisa documental, por sua vez, foi efetuada a partir de consultas a *sites* de instituições associadas ao Queijo Canastra e sua respectiva Indicação Geográfica. Esse esforço tinha como objetivo principal discernir o papel dos principais agentes, bem como as abordagens metodológicas empregadas para impulsionar o desenvolvimento da região.

### 4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A Indicação Geográfica do Queijo Canastra se refere a uma Denominação de Origem reconhecida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), que abrange uma região com aproximadamente 50 municípios no estado de Minas Gerais. A região possui características únicas, como o clima e solo propícios para a criação de gado e a produção de queijos artesanais com sabor e aroma especiais, o que confere ao Queijo Canastra sua reputação e qualidade reconhecidas nacional e internacionalmente (EMATER, 2023).



**Queijo  
Minas  
Artesanal**



CANASTRA	
1	BAMBUI
2	MEDEIROS
3	PIUMI
4	SÃO ROQUE DE MINAS
5	TAPIRAI
6	VARGEM BONITA
7	DELFINÓPOLIS

Nº DE PRODUTORES	: 1.529
PRODUÇÃO	: 5.787 t/ano
EMPREGOS DIRETOS	: 4.281
ÁREA	: 7.452 Km <sup>2</sup>

**Figura 1:** Mapa da Microregião produtora de Queijo Minas Artesanal da Serra da Canastra  
Fonte: EMATER-MG (2016).

O Queijo Canastra possui características específicas, influenciadas pelo clima, solo e vegetação da região de serra, bem como pelas técnicas tradicionais de produção do queijo, fabricado a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem, apresentando um produto final de consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes (EMATER, 2023).

Outro aspecto fundamental na produção desse queijo são as técnicas tradicionais de fabricação, passadas de geração em geração. O processo é todo feito de forma artesanal, sem a utilização de equipamentos modernos ou aditivos químicos, o que confere ao queijo um sabor autêntico e genuíno. A região possui clima tropical, com temperaturas médias anuais de 22,2°C, médias mínimas de 16,7° C e médias máximas de 27,6°C. A altitude varia de 637 a 1.485 metros, com uma média de 930 metros em Medeiros e 850 metros em São Roque de Minas (APROCAN, 2011).

Existem três tipos de Queijo Canastra, classificados de acordo com seu tamanho e peso. O primeiro é o queijo Canastra Merendeiro, que possui 10 cm de diâmetro, 6 cm de altura e pesa entre 300 e 400 gramas. O segundo é o queijo Canastra, que tem 17 cm de diâmetro, 7 cm de altura e pesa entre 900 e 1300 gramas. Já o terceiro é o queijo Canastra Real, que é o maior dos três, com um diâmetro que varia entre 28 e 35 cm, altura entre 10 e 18 cm e peso que oscila entre 5000 e 7000 gramas (APROCAN, 2011).

O Queijo Canastra remete às raízes da culinária mineira, é muito versátil e pode ser utilizado em diversas receitas, como pães de queijo, risotos, molhos e até mesmo sobremesas. É um produto que agrega valor à culinária regional e tem grande importância para a economia local, gerando empregos e renda para as famílias produtoras da região. O produto carrega consigo a história e as tradições da região da Serra da Canastra, representa a identidade cultural de uma região e tem grande importância para o desenvolvimento sustentável e a preservação das tradições locais (LAGARES *et al.*, 2006).

A cadeia produtiva do Queijo Canastra tem evoluído ao longo dos anos, passando por diversas fases de desenvolvimento e enfrentando desafios e obstáculos. Historicamente, o queijo era produzido apenas para consumo familiar ou para comercialização em pequena escala em feiras locais. Com o tempo, a produção aumentou



e começou a ser vendida em outras regiões do país. A produção é limitada e faz com que seja considerado um produto de alto valor agregado (EMATER, 2023).

Na década de 1970, a produção do Queijo Canastra se profissionalizou com a criação de cooperativas e associações de produtores, o que permitiu uma maior organização e valorização do produto. Atualmente, sua produção é realizada por cerca de 800 produtores, sendo 78% mão de obra familiar, que produzem cerca de 6.000 toneladas de queijo por ano (VIEIRA *et al.*, 2019).

Devido à importância cultural e econômica do Queijo Canastra para a região, em 2012 o Instituto Nacional de Propriedade Industrial concedeu o registro de Indicação Geográfica ao Queijo (Figura 1). Isso significa que apenas os queijos produzidos na região da Serra da Canastra, seguindo as técnicas tradicionais de fabricação, podem ser chamados de Queijo Canastra e usar a Denominação de Origem protegida (DORES; FERREIRA, 2012).



**Figura 2:** Logo da procedência do queijo  
Fonte: APROCAN (2011).

A Indicação Geográfica trouxe muitos benefícios para a região da Serra da Canastra, como a valorização dos produtores locais e o aumento do turismo na região. Além disso, a proteção da Denominação de Origem do queijo ajuda a garantir a qualidade e autenticidade do produto, contribuindo para a preservação da cultura e tradições locais (LAGARES *et al.*, 2006).

Em termos econômicos, a produção do Queijo Canastra é uma importante fonte de renda para muitas famílias na região da Serra da Canastra. O queijo é vendido em diversos estabelecimentos em todo o Brasil e também é exportado para outros países. Sua produção é realizada principalmente por pequenos produtores, muitos dos quais mantêm as técnicas tradicionais de fabricação transmitidas de geração em geração (LAGARES *et al.*, 2006).

A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater–MG) desenvolve, junto aos produtores, um extenso trabalho para garantir as boas práticas de produção e ampliar o mercado do queijo Minas Artesanal. Entre as ações da empresa estão a capacitação de técnicos e produtores, as orientações para a regularização sanitária das queijarias, a promoção da comercialização e a melhoria das embalagens (EMATER, 2023).

A Indicação Geográfica do Queijo Canastra teve um grande impacto na região da Serra da Canastra, contribuindo para a preservação da cultura local, além do aumento do turismo e o desenvolvimento econômico da região.

Com relação à cadeia produtiva do Queijo Canastra, assim como na maioria dos queijos artesanais no Brasil, todas as etapas de fabricação são realizadas por micro e pequenos produtores dentro de sua propriedade, com rebanho, pastagens e queijarias próprias. A produção de queijo artesanal é uma prática familiar tradicional e representa a principal fonte de renda para os produtores.



A solicitação da Indicação Geográfica do Queijo Canastra foi liderada pela Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan), em parceria com a Prefeitura de São Roque de Minas e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), além de outras instituições locais, como cooperativas e sindicatos, que também apoiaram a solicitação, se tornando a primeira indicação geográfica de queijos do Brasil (DORES; FERREIRA, 2012).

A iniciativa dos produtores da Aprocan em buscar o registro de Indicação Geográfica reflete uma estratégia territorial dirigida para a valorização de seu produto através da salvaguarda contra falsificações. Considera-se essa estratégia como um processo de demarcação territorial que delimitará a área da Indicação de Procedência Canastra. Essa delimitação territorial surge a partir da colaboração entre os diversos agentes envolvidos e tem como principal intento assegurar a sua permanência dentro deste espaço, preservando assim a tradição artesanal ligada à produção do queijo. Para esses agentes, que enxergam os benefícios advindos do registro, segundo Menezes (2009, p. 146-147), “a conquista de uma IG, permeada por relações de poder simétricas, significa um trunfo da territorialidade e da identidade com a qual se poderá conquistar a restauração, o reconhecimento e a preservação de um atributo cultural e territorial”.

O conceito de Indicação Geográfica vem se consolidando ao longo dos anos como um instrumento de proteção e valorização de produtos locais. Muitos estudos enfatizam o papel das Indicações Geográficas como um instrumento coletivo de apropriação de bens imateriais, de proteção e promoção comercial de produtos tradicionais, sendo consideradas uma forma de utilizar vantagens comparativas locais para impulsionar o desenvolvimento das regiões (DUPIM, 2015).

A principal motivação para a solicitação da Indicação Geográfica foi a proteção da Denominação de Origem do Queijo Canastra e a garantia da qualidade e do produto ali produzido. Além disso, a Indicação Geográfica também trouxe benefícios, como a valorização dos produtores locais e o aumento do turismo na região (DORES; FERREIRA, 2012).

Como afirma Dores e Ferreira (2012), os benefícios da Indicação Geográfica para a região da Serra da Canastra são diversos. Em termos de resistência, a Indicação Geográfica ajudou na divulgação do Queijo Canastra e dos produtores locais, confiantes no desenvolvimento econômico da região. Além disso, a proteção da Denominação de Origem do queijo ajudou a garantir a qualidade e a garantia do produto, o que contribui para a preservação das tradições locais e a manutenção da cultura da região. Aumentou o turismo, gerou empregos e renda para a população local.

Segundo dados da Associação dos Produtores de Queijo Canastra (APROCAN), medidos a partir de 2012, referentes aos produtores associados, houve um aumento do faturamento de 434% e um aumento do número de produtores certificados em boas práticas agropecuárias de 47%. No período de monitoramento, 2012 a 2019, houve um aumento médio do preço dos queijos vendidos de 214%, equivalente a um aumento anual de 30,5%. Em 2019, os produtores que fazem parte da Indicação Geográfica Canastra iniciaram a utilização do selo de caseína nos queijos como parte da estratégia de controle e rastreabilidade, ação inovadora no mercado brasileiro.

Alguns dos possíveis problemas ou obstáculos envolvidos na obtenção da Indicação Geográfica incluem a necessidade de atender a requisitos específicos para a produção do queijo e a resistência de alguns produtores locais em adotar as técnicas necessárias de fabricação. A garantia da segurança microbiológica dos queijos artesanais também é um desafio, principalmente devido ao uso de leite não pasteurizado e a possíveis falhas nas boas práticas de higiene e fabricação. É fundamental que boas práticas sejam adotadas em todas as etapas da cadeia produtiva e comercial, desde a vacinação adequada do rebanho, a ordenha, a fabricação, até o consumo final, parte crucial para a segurança



microbiológica dos alimentos, evitando problemas de saúde pública, como infecções e intoxicações alimentares (MORE, 2022).

A região da Serra da Canastra, apesar de possuir uma produção tradicional e de qualidade reconhecida, ainda enfrenta dificuldades para escoar seus produtos para outros mercados, a falta de infraestrutura e investimentos em transporte e logística dificultam a distribuição do queijo dentro e fora do país. A comercialização do produto requer cuidados especiais durante o transporte, como controle de temperatura e umidade, a fim de se manter suas características sensoriais e microbiológicas intactas. Além disso, a falta de estradas pavimentadas e de acesso aéreo dificulta o transporte dos queijos para mercados distantes, prejudicando a competitividade do produto (GIÁCOMO, 2022).

Outro problema enfrentado pelos produtores de Queijo Canastra é a falta de incentivos governamentais para aprimorar a produção e a comercialização do produto. A região da Serra da Canastra é composta por pequenos produtores que muitas vezes têm dificuldades para acessar recursos financeiros e tecnológicos que poderiam melhorar a qualidade e a eficiência da produção. Investimentos em infraestrutura e capacitação técnica poderiam contribuir para a melhoria da qualidade do produto e para a abertura de novos mercados (GIÁCOMO, 2022).

Apesar dos desafios, a demanda pelo Queijo Canastra tem aumentado nos últimos anos, tanto no mercado interno quanto externo. A obtenção da Indicação Geográfica pode contribuir para a valorização do produto e para a conquista de novos mercados.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Indicação Geográfica é uma ferramenta importante de proteção e valorização de produtos e serviços originários de um determinado território, região ou localidade. As duas categorias de Indicações Geográficas existentes no Brasil, a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem, permitem que produtos se destaquem por suas características únicas, naturais ou humanas, sendo identificados e valorizados.

Os benefícios das Indicações Geográficas são significativos para os produtores, que podem obter maior proteção e valorização de seus produtos, além de adotarem práticas de produção responsáveis. Para os consumidores, elas são uma garantia de qualidade e confiança dos produtos adquiridos. Além disso, as Indicações Geográficas são importantes para o desenvolvimento regional, fomentando a economia local e promovendo a valorização de produtos típicos de determinada região.

No caso específico da Indicação Geográfica do Queijo Canastra, foi possível identificar suas particularidades e descrever os benefícios para o desenvolvimento regional, consumidores e regiões geográficas envolvidas. A obtenção dessa Indicação Geográfica foi um passo importante para a proteção e valorização do produto tradicional e artesanal da região da Serra da Canastra, em Minas Gerais. Esse registro trouxe benefícios significativos para a região, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e a preservação das tradições locais.

Diversos são os benefícios da Indicação Geográfica Queijo Canastra para o desenvolvimento regional, consumidores e regiões geográficas envolvidas, no entanto, é importante destacar que ela também traz desafios e obstáculos, como a necessidade de atender a requisitos específicos de produção e as dificuldades na infraestrutura para o transporte e distribuição do produto dentro e fora do país. Esses desafios precisam ser superados para que a valorização do produto e da região seja plena.

Por fim, a valorização do Queijo Canastra é importante não apenas para a economia local, mas também para a preservação da cultura e das tradições da região da Serra da Canastra. A Indicação Geográfica desse produto é um exemplo concreto de como a



valorização de produtos típicos e tradicionais pode contribuir para o desenvolvimento regional sustentável e a preservação da identidade cultural de uma região.

## REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE QUEIJO CANASTRA. APROCAN. **Ata de Assembleia Geral Extraordinária da Associação dos Produtores de Queijo Canastra. 2011.** Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-deespecificacoes-tecnicas/Canastra.pdf>. Acesso em: 05 abr. 2023

DA SILVA BASTOS, L.; CONSONI, F. L.; MESQUITA, F. C. A interação entre conhecimentos em um Sistema Territorial de Inovação periférico: o caso da Indicação Geográfica do Queijo Canastra. *In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE GEOGRAFIA DO CONHECIMENTO E DA INOVAÇÃO*, 3., 2019. **Anais...** 2019.

DORES, M. T.; FERREIRA, C. L. L. F. Queijo Minas Artesanal, tradição centenária: ameaças e desafios. **Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável**, 2012.

DUPIIM, L. C. O. **Indicações Geográficas e o Desenvolvimento Local: Estudo Exploratório e Comparativo das Indicações Geográficas Vale dos Vinhedos, Região do Cerrado Mineiro e Paraty.** Tese. Doutorado em Políticas Públicas, Estratégias e Desenvolvimento. Instituto de Economia, UFRJ. Rio de Janeiro 2015.

EMATER-MG. **Emater-MG publica catálogo do Queijo Minas Artesanal com informações de 74 produtores do Estado.** 2023 Disponível em: <http://www.agricultura.mg.gov.br/index.php/ajuda/story/5151-emater-mg-publica-catalogo-do-queijo-minas-artesanal-com-informacoes-de-74-produtores-do-estado?layout=print>, Acesso em: 04 abr. 2023.

GIÁCOMO, L. **Essência do queijo artesanal: desafios para manutenção das territorialidades dos pequenos produtores de queijo canastra em São João Batista da Serra da Canastra, distrito de São Roque de Minas/MG.** 2022. 157f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2022. Disponível em: <<https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/35969>>. Acesso em: 25 abr. 2023.

GONÇALVES, L. A. da S.; ALMEIDA, B. de A.; BASTOS, E. M. S. Panorama das indicações geográficas no Brasil. **RDE-Revista de Desenvolvimento Econômico**, v. 3, n. 41, 2019.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Manual de Indicações Geográficas** -Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas. Rio de Janeiro: INPI, 2023.

LAGARES, L. *et al.* **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações Geográficas e Certificações para competitividade nos negócios.** Brasília: Sdv Comunicação e Eventos Ltda, 2006.

MARINS, M. F.; CABRAL, D. H. Q. O papel da Indicação Geográfica como propulsor da inovação e do desenvolvimento local: caso Vale dos Vinhedos. **Cadernos de Prospecção**, v. 8, n. 2, p. 406-406, 2015.



MENEZES, S. S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação do território Sergipano das fabriquetas de queijo.** 2009. 359 p. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Federal do Sergipe, São Cristóvão, 2009.

MORE, S. R. C. J. **O Selo arte e as características dos queijos artesanais de Minas Gerais: Canastra e do serro.** 2022.

VIEIRA, A. C. *et al.* **Indicações Geográficas, Signos Coletivos e Desenvolvimento Local/Regional.** 2. ed. Erechim: Editora Deviant Ltda, 2019.