

V Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar
III Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar
e II Feira de Empreendedorismo
da Unifimes

17, 18 e 19 de maio de 2021



INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: O CASO DO QUEIJO CABACINHA DO ARAGUAIA

Mateus Sousa Rodrigues¹

Márcia Maria de Paula²

No Brasil, o registro de Indicações Geográficas vem crescendo a cada ano. Produtos com diferenciais relacionados a uma região específica podem contribuir de forma substancial com o desenvolvimento territorial, como é o caso do Queijo Cabacinha do Araguaia. O presente estudo teve por objetivo compreender os conceitos ligados ao tema e relatar as ações que estão acontecendo para o registro da IG do Queijo acima referenciado. Foi realizada uma pesquisa documental nos Relatórios Internos da Unidade Local da Agência Goiana de Assistência Técnica, Extensão Rural e Pesquisa Agropecuária - EMATER-Mineiros, Goiás e em sites ligados ao tema. De acordo com a legislação vigente, Indicação Geográfica (IG) é um direito legalmente aceito de um produto como sendo originário de uma região, quando suas qualidades ou características são atribuídas fundamentalmente a região onde foi produzido. No país, à Indicação Geográfica se dá por meio do registro junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), conforme a Lei nº. 9.279/96. No mundo, há cerca de 10 mil indicações geográficas, sendo que 90% estão em países desenvolvidos. No Brasil, estão registradas 76 IG's e em Goiás, uma, o Acafrão de Mara Rosa. O MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento é a instância que dá suporte técnico e coordena os processos de concessão das IG's. O Queijo Cabacinha é um tipo de *Mozzarella* produzida nos municípios na divisa dos Estados de Goiás e Mato do Grosso. O queijo leva esse nome por ter o formato de uma cabaça, planta da família das cucurbitáceas. A área de abrangência foi identificada entre os municípios de Santa Rita do Araguaia, Mineiros, Portelândia, Doverlândia e Perolândia em Goiás. Em Mato Grosso, Alto Araguaia, Alto Taquari, Araguainha, Ponte Branca e Alto Garça. No processo de registro da IG, deve ser elaborado um dossiê e apresentado ao INPI. Para a elaboração do referido dossiê, além da área delimitada, deve-se se constituir uma organização que fará a gestão do selo. A Associação de

¹ Discente Curso Agronomia UNIFIMES – Bolsista do Projeto de Extensão “Agricultura Familiar e desenvolvimento rural: fortalecendo a produção local de alimentos” – mateussousacr0908@gmail.com

² Docente da UNIFIMES e Analista de Desenvolvimento Rural da EMATER

V Colóquio Estadual de Pesquisa Multidisciplinar
III Congresso Nacional de Pesquisa Multidisciplinar
e II Feira de Empreendedorismo
da Unifimes

17, 18 e 19 de maio de 2021

Produtores do Queijo Cabacinha do Araguaia está sendo formalizada. Outros documentos que compõem o dossiê são o relato da história do produto na região e o Caderno de Especificações, detalhando o processo de fabricação do Queijo Cabacinha do Araguaia. Tais documentos estão em fase final de elaboração. A IG deverá ter ainda um Sinal Gráfico e a Associação deverá definir a estrutura de controle do registro do Selo. Observa-se, diante do exposto, que o processo de registro da IG do Queijo Cabacinha do Araguaia junto ao INPI, já se encontra em fase avançada da implantação. Os benefícios para a região serão vários, entre eles, o reconhecimento regional e internacional do produto, geração de emprego e renda e incremento no turismo.

Palavras-chave: Desenvolvimento Regional. Indicação Geográfica. Queijo Cabacinha