



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Campos de Cima da Serra

Espécie: () IP (X) DO

Número do registro no Brasil:

BR412017000006-3

Data de concessão do registro:

03/03/2020

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2565.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/CamposdeCimadaSerra.pdf>

Representação figurativa/gráfica: () Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de SC e RS - FAPROQAS

CPF / CNPJ:

28.553.427/0001-36

Endereço:

Rua Otacílio Vieira da Costa, Centro

Cidade/UF:

Lages/SC

CEP:

88501-050

Telefone: **Fax:**
E-mail:

3. PROCURADOR **(X) Não se aplica**

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Abrange 18 municípios em Santa Catarina e 16 municípios no Rio Grande do Sul, inserindo-se total ou parcialmente nos territórios dos municípios catarinenses de: Anita Garibaldi, Bocaina do Sul, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Correia Pinto, Lages, Otacílio Costa, Paineira, Palmeira, Ponte Alta, Rio Rufino, São Joaquim, São José do Cerrito, Urubici e Urupema. No Rio Grande do Sul, total ou parcialmente nos territórios dos municípios de: Vacaria, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São Francisco de Paula, Esmeralda, Pinhal da Serra, André da Rocha, Lagoa Vermelha e Capão Bonito do Sul. A área total da IG Campos de Cima da Serra é de 34.372 km².

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: **Produto** **Serviço**

Nome

Especificações e características:

O Queijo Artesanal Serrano é produzido a partir de leite de vacas de raças com aptidão para corte ou cruzadas, cuja alimentação tem como base os campos nativos. O leite utilizado na produção é cru, hígido, integral, recém ordenhado e filtrado, em pequenos volumes diários, produzido e processado exclusivamente na propriedade de origem, ao qual se adiciona o coalho industrializado e o cloreto de sódio, devendo o queijo ser maturado na propriedade, em prateleiras de madeira de araucária não tratada.

- Composição e requisitos:

1. Ingredientes obrigatórios: leite cru integral, coalho e cloreto de sódio. Não é permitida a adição de outros ingredientes que não os obrigatórios;
2. Características Sensoriais:
 - 2.1 Consistência: elástica tendendo à untuosidade, segundo o conteúdo de umidade, teor de gorda e grau de maturação;
 - 2.2 Textura: compacta, macia;

- 2.3 Cor: amarelado ou amarelo-palha uniforme;
- 2.4 Sabor: característico, podendo ser ligeiramente ácido, picante, salgado, segundo a quantidade de cloreto de sódio, umidade e grau de maturação;
- 2.5 Odor: característico, agradável, pronunciado com o grau de maturação;
- 2.6 Crosta: uniforme, de média espessura, lisa e sem trincas;
- 2.7 Olhaduras: pequenas olhaduras mecânicas bem distribuídas, ou sem olhaduras;
3. Formato: redondo, quadrado ou retangular;
4. Peso mínimo: um (1) kg na fabricação.

Relação com área geográfica:

O Queijo Artesanal Serrano é produzido a partir de leite cru de vacas com aptidão para corte, criadas dentro da própria fazenda. Em função disso, trata-se de um produto peculiar e típico, cujas características relacionam-se às condicionantes ambientais e a um saber-fazer específico.

São vários os fatores que podem influenciar na composição e qualidade do leite, tais como a raça bovina ordenhada e a dieta oferecida ao animal, ou seja, o pasto. No caso do Queijo Artesanal Serrano, o leite utilizado na produção provém predominantemente de vacas de corte, o que não é usual. Isto é um fator que confere certa diferenciação ao produto em relação a outros queijos de outras regiões.

O fator a ser considerado é a existência de pastagens nativas. A qualidade e a composição do leite possuem relação com a alimentação dos animais. Por conseguinte, isso reflete no queijo produzido nessa região. Assim sendo, a diversidade botânica da pastagem pode influenciar determinadas características do queijo, conferindo-lhe certa especificidade.

Os campos nativos que ocorrem nos "Campos de Cima da Serra" são pastagens naturais, apresentando plantas C3 (hibernais) e C4 (estivais) — cuja associação é um fato pouco comum no mundo —, com grande diversidade de espécies forrageiras. Apenas no chamado Planalto das Araucárias, que abrange essa região, foram catalogadas 231 espécies de gramíneas e 102 de leguminosas, sendo que muitas são forrageiras e endêmicas.

A região produtora do Queijo Artesanal Serrano apresenta um conjunto de condições climáticas — elevadas pluviosidade, umidade relativa do ar e amplitude térmica anual — diferente de outras regiões produtoras de queijos artesanais no Brasil, as quais influenciam diretamente na pastagem — natural, melhorada e cultivada — e no processo de cura do queijo. Isso faz com que o produto obtido seja diferente de outras regiões, já que é reflexo de um conjunto de características que dificilmente se repete em outras áreas.

Não só os fatores naturais influenciam no queijo, mas também o modo de fazer o produto, o saber-fazer. Em virtude disso, o quarto fator considerado na delimitação foram os fatores humanos, evidenciados pelo histórico e pela tradição de produção do Queijo Artesanal Serrano na região. O modo de produzir, desde o manejo da pastagem e do gado, passando pela ordenha e por todas as etapas de produção até chegar ao produto final, influencia diretamente nas características e qualidade do queijo.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações

O Conselho Regulador será constituído por quinze (15) membros titulares e quinze (15) membros suplentes, com a seguinte representação:

- I - Três membros da Aproserra;
- II - Três membros de Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano do RS;
- III - Dois membros das entidades oficiais de Assistência Técnica e Extensão Rural dos Estados envolvidos (Epagri/SC e Emater/RS-Ascar);
- IV - Um membro de Organização Não Governamental representante dos Consumidores;
- V - Dois membros da Associação dos Municípios das áreas de abrangência em SC e no RS;
- VI - Dois membros da Associação Comercial e Industrial, contemplando os dois estados;
- VII - Dois membros das Instituições de Pesquisa e Ensino, contemplando os dois estados.