



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Serro

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

IG201001

Data de concessão do registro:

13/12/2011

Publicação da concessão do registro:

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2136.pdf>

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores Artesanais de Queijo Do Serro – APAQS

CPF / CNPJ:

05.527.306/0001-14

Endereço:

Rua Luiz Advíncula Reis 22, Centro

Cidade/UF: **CEP:**
Telefone: **Fax:**
E-mail:

3. PROCURADOR **(X) Não se aplica**

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Compreende os municípios de Alvorada de Minas, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio de Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: **Produto** **Serviço**

Nome:

Especificações e características:

De cor branca amarelada, cilíndrico, com peso entre 700 a 1000 gramas, o queijo do Serro é um produto especial, com características únicas. É o resultado de um processo artesanal de produção, a partir do leite cru e integral de vaca.

- Consistência: semiduro;
- Textura: compacta;
- Cor: branca amarelada;
- Sabor: brando, ligeiramente ácido;
- Crosta: fina, sem trinca;
- Forma e Peso: cilindro de 13 a 15 centímetros; altura de 4 a 6 centímetros; peso de 700 a 1000 gramas;
- Teor de sólidos totais: 46 a 52%;
- Teor de gordura nos sólidos totais: mínimo 50%;
- Fosfatase: positivo;
- Amido: negativo;
- Maturação: no mínimo, 7 dias sem a incidência de luz solar.

Em pesquisa realizada pela EMBRAPA, constatou-se que, ainda que o sabor brando, ligeiramente ácido, se mantenha em queijos com diferentes períodos de maturação, há variações de cor, suavidade e crosta. Quanto mais maturado o queijo, menor a sua suavidade, revelando aspectos mais claros de

amargor, sendo também mais salgados. Da mesma forma, quanto mais maturado, mais firme a massa, passando de uma consistência mais arenosa dos queijos mais jovens, para mais macia em queijos pouco mais maturados, até ficarem mais firmes e duros, nos queijos com maior período de maturação.

Relação com área geográfica:

O município do Serro intensificou sua atividade agropecuária com a decadência do ciclo do ouro e no momento de expansão, o queijo foi o produto que garantiu divisas para a região e Estado, pela qualidade e pelo volume que representou para o mercado. A fama desse queijo permanecia latente entre os habitantes deste município e os das cidades vizinhas, principalmente Diamantina, para onde era levado. A tradição passou de pai para filho e se manteve ao longo dos séculos.

A posição geográfica dos municípios de Rio Vermelho, Serra Azul de Minas, Santo Antônio do Itambé, Serro, Materlândia, Sabinópolis, Alvorada de Minas, Dom Joaquim e Conceição do Mato Dentro, somada a condições físico, naturais, socioculturais e econômicas locais que conferem uma expressiva individualidade à região. Desta forma, é possível obter qualidade e sabor específicos, permitindo individualizar o queijo lá produzido como Minas Artesanal "SERRO".

Entre os fatores determinantes que, historicamente, induziram os produtores de leite da região a converterem sua produção em queijos está o isolamento da área provocado pela presença da Serra do Espinhaço e do reduzido número de estradas de rodagem.

Entretanto, são as condições físico-ambientais as determinantes para explicar a existência das especificidades encontradas no Queijo Minas Artesanal "SERRO". As altitudes, as condições geomorfológicas, edáficas e as características microclimáticas propiciaram a existência de pastagens naturais onde predominam o capim gordura (ou meloso) e capins típicos dos campos de altitude.

O clima é tropical de altitude, com chuvas bem distribuídas entre os meses de setembro a março. A altitude varia entre 600 a 1.200 m, sendo que 67% da área delimitada é montanhosa.

A altitude, as condições geomorfológicas e edáficas, e as características microclimáticas locais propiciaram o aparecimento de pastagens naturais típicas dos campos de altitude, dieta base das vacas leiteiras da região.

A unidade físico-natural da maior parte das áreas dos municípios aí inseridos é obtida pela presença da Serra do Espinhaço, com relevo acidentado, climas tropicais amenizados pelas altitudes e densa rede de drenagem convergente para a bacia do Rio Doce, aí representada pelos rios Vermelho, Guanhães, do Peixe, Santo Antônio e muitos outros.

As condições socioculturais e econômicas da região também contribuíram de forma decisiva para que o queijo pudesse se transformar numa rentável atividade econômica para as populações que aí viviam e vivem.

O queijo "SERRO" é um produto cuja qualidade resulta de uma combinação de fatores físico-naturais (relevo, clima, vegetação), que propiciam não apenas pastagens típicas como também o desenvolvimento de bactérias lacto-fermentativas específicas de multiplicação possível apenas nos microclimas lá existentes, de fatores socioculturais que criaram um modo próprio de fazer os queijos e de fatores econômicos ligados às dificuldades de escoamento da produção do leite "in natura" pela ausência de melhores rodovias, da necessidade de se converter o produto leite em moeda corrente.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

Composição do Conselho Regulador:

I - Os membros do Conselho Regulador são indicados pela Assembleia Geral da Associação, para mandato coincidente com aquele da Diretoria do seguinte modo:

- Com direito a voto:

a) Um representante dos produtores por município incluído na zona de produção;

- Demais membros do conselho sem direito a voto:

a) Um representante e um suplente indicados pela SEAPA (Secretaria de Estado de Agricultura Pecuária e Abastecimento);

b) Um representante e um suplente indicados pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento);

c) Um representante e um suplente indicados pelo INPI (Instituto Nacional de Propriedade Intelectual);

d) Um representante de entidade de defesa dos consumidores;

e) Um representante de entidade ligada ao setor atacadista ou de distribuição ao consumidor.