



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

São Tiago

**Espécie:**       IP       DO

**Número do registro no Brasil:**

IG201104

**Data de concessão do registro:**

05/02/2013

**Publicação da concessão do registro:**

<http://revistas.inpi.gov.br/pdf/PATENTES2196.pdf>

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

**Representação figurativa/gráfica:**       Não se aplica



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Associação São-Tiaguense dos Produtores de Biscoito

**CPF / CNPJ:**

05.696.137/0001-46

**Endereço:**

Praça Ministro Gabriel Passos S/N – Coreto, Centro

**Cidade/UF:**

São Tiago/MG

**CEP:**

36350-000

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

**3. PROCURADOR**  **Não se aplica**

**Nome do Procurador**

**4. ÁREA GEOGRÁFICA**

**Delimitação da área geográfica:**

A delimitação da Indicação de Procedência São Tiago compreende os limites geográficos do Município de São Tiago, no Estado de Minas Gerais, conforme determinado pela lei estadual nº 336 de 27/12/1948, que define os limites entre os municípios de São Tiago e os municípios de Bom Sucesso, Oliveira, Resende Costa, pela lei estadual nº 2764 de 30/12/1962, que define os limites entre o município de São Tiago e os municípios de Ritanópolis e Conceição da Barra de Minas (antiga Cassiterita) e pela lei estadual nº 1039 de 12/12/1953 que define o limite entre os municípios de São Tiago e Nazareno. Área total de 572,33 km<sup>2</sup>.

**5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO**

**Natureza:**  **Produto**  **Serviço**

**Nome:**

**Especificações e características:**

Os biscoitos são obtidos através do amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não, e outras substâncias alimentícias. A matéria prima utilizada deve estar em conformidade com as exigências legais. O processo de produção deve ser caracterizado pela intervenção artesanal. São exigidas as seguintes características do biscoito artesanal amparado pela indicação de procedência de que trata este regulamento:

- I. Característica físico-química conforme Resolução N. 12/78 Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA e posteriores atualizações ou, na omissão da legislação, conforme aprovação do Conselho Regulador da Indicação de Procedência.
- II. Padrão microbiológico conforme Portaria N. 451/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, e posteriores atualizações.

**Relação com área geográfica:**

No seio de cada família são-tiaguense, a forma tradicional de fazer biscoitos artesanais é passada de geração a geração.

A matéria-prima é adquirida na própria cidade, incentivando a economia local essencialmente formada pela agropecuária e o setor de serviços. O leite e a manteiga vêm do rebanho de uma fazenda, enquanto a mandioca e o milho da farinha saem de outra.

São Tiago é uma cidade tradicional produtora de biscoitos artesanais. Localizada em uma das comarcas mais promissoras de Minas Gerais, lugar de grande comércio e ponto de parada, foi onde apareceu uma figura importante para a construção dessa movimentação, o tropeiro - aquele que conduz as bestas de cargas com mantimentos e mercadorias, bem como manadas de gados para serem comercializados.

Nos inventários de fazendeiros e moradores do distrito, datados do século XIX, é descrita a existência de ranchos onde os tropeiros se hospedavam quando iam para o interior recolher a produção para ser comercializada nas cidades ou oferecer as mercadorias trazidas de lá. A figura do tropeiro se entrelaça com a história do biscoito.

Conta a tradição oral, depois também relatada em alguns livros de habitantes, que, na cidade, esses homens eram recepcionados especialmente com os biscoitos quando chegavam, também levando consigo quando partiam. Nessa época já eram produzidos e feitos em quantidade considerável. O reconhecimento do valor cultural do biscoito São Tiago faz a articulação da alimentação e da tradição, apresentando a alimentação sob o enfoque de algo pertencente à vida social carregada de simbolismos. Essa tradição também se concretiza na festa criada pela própria população, em conjunto com uma programação religiosa.

A festa acontecia em agosto devido à solenidade de Nossa Senhora, data de devoção dos habitantes, e as celebrações aconteciam na igreja construída em sua honra. Comemorava-se a festividade com novenas e orações e a parte social da festa consistia na visita de parentes e na entrega de biscoitos como presente. Toda a cidade se concentrava na comemoração e os residentes da área rural vinham em carros de boi.

A festa, então, estava voltada para a confecção de biscoitos e a troca com os parentes. Até a década de 90, as famílias de São Tiago continuaram a produção do biscoito dentro de suas próprias cozinhas, como foi feito desde os tempos passados, entretanto, é a partir dessa década que essa realidade começa a ser transformada. Isso se dá quando se inicia na cidade um movimento de abertura de várias padarias.

Na tentativa de angariar recursos para a própria sobrevivência, alguns habitantes começam sua fabricação em quantidade maior do que se produzia para o próprio consumo, e assim o biscoito passa a se tornar um produto de valor no comércio. Aos poucos vai sendo vendido também para outras cidades da região, chamando a atenção também dos visitantes, principalmente pelo fato do biscoito ser produzido de modo artesanal.

Em São Tiago somam-se mais de 60 padarias. Atualmente os biscoitos sofrem pela influência das mudanças tecnológicas, principalmente devido à grande demanda, perdendo assim alguns dos aspectos do modo artesanal de fabricação, com a inserção de máquinas amassadeiras e pingadeiras, sendo feitas também adaptações nas receitas, para o preço estar dentro da realidade do mercado.

## 6. ESTRUTURA DE CONTROLE

**Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

O Conselho Regulador será composto por:

- Presidente da ASSABISCOITO;
- dois membros associados eleitos pelos seus pares;
- um representante de instituição pública que exerça atividade de apoio às atividades exercidas pelos produtores; e
- um representante de entidade pública ou privada que exerça atividade de apoio a micro e pequenas empresas.