



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Canastra

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

IG201002

Data de concessão do registro:

13/03/2012

Data da última alteração de registro deferida:

17/09/2024

Publicação do deferimento da última alteração de registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2802.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Canastraqueijo1.pdf

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica

2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação dos Produtores de Queijo Canastra – APROCAN

CPF / CNPJ:

07.815.773/0001-75

Endereço:

Estrada Parnacanastra, km 01- Zona Rural

Cidade/UF:

São Roque de Minas/MG

CEP:

37928-000

Telefone:

+55 37 98831-2586 // 3433-1214

Fax:

E-mail:

contato@queijodacanastra.com.br

3. PROCURADOR () Não se aplica

Nome do Procurador Marcos Fabrício Welge Gonçalves

4. ÁREA GEOGRÁFICA**Delimitação da área geográfica:**

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência CANASTRA corresponde à área delimitada dos municípios de São Roque de Minas, Vargem Bonita, Medeiros, Bambuí, Delfinópolis, Piumhi, Tapiraí e São João Batista do Glória. Estes municípios estão localizados no sudoeste do Estado de Minas Gerais, limitando-se ao norte com a região do Triângulo Mineiro, ao sul com a região do Lago de Furnas e a oeste com a região centro-oeste de Minas.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: (X) Produto () Serviço

Nome: Queijo

Especificações e características:

O queijo da Canastra é fabricado a partir de leite de vaca cru integral, produzido e processado na propriedade de origem, recém ordenhado e filtrado, ao qual se adiciona a cultura láctea natural (o chamado “Pingo”), o coalho industrializado e o cloreto de sódio (sal comum), maturado pelo período mínimo exigido pela legislação vigente.

O queijo da Canastra pode ser fabricado em três tamanhos:

- Queijo da Canastra, produzidos em formas sem fundo de 17cm de diâmetro e 7cm de altura;
- Queijo da Canastra Merendeiro, produzidos em formas sem fundo de 10cm de diâmetro e 6cm de altura; e
- Queijo da Canastra Real, produzido em formas sem fundo de 28cm a 35cm de diâmetro e altura entre 10cm e 18cm.

- Formato: cilíndrico, plano ou ligeiramente abaulado nas laterais;

- Peso da peça:

- Queijo da Canastra: de 900g a 1,3kg;
- Queijo da Canastra Merendeiro: 300g a 400g;
- Queijo da Canastra Real: 5kg a 7kg.

- Casca: o queijo apresenta uma crosta fina, de cor amarelada, tendendo a escurecer com a maturação. A casca pode apresentar manchas e leveduras quando os queijos estão maturados. O odor da casca é suave, com toques que lembram cheiro de gordura do leite.

- Massa: a massa é de consistência semidura, com tendência à macia, homogênea. A cor da massa pode ser ligeiramente amarelada, podendo apresentar as bordas de tonalidade mais escura, sobretudo nos queijos maturados, no Queijo da Canastra e no Queijo da Canastra merendeiro a massa pode apresentar

poucas olhaduras mecânicas ou de fermentação (redondas e brilhantes) dispersas no queijo. O Queijo da Canastra Real apresenta obrigatoriamente olhaduras redondas e brilhantes.
- Sabor e gosto: levemente ácido, não picante e agradável.

Relação com área geográfica:

Historicamente, devido a grande parte da região da IP ser caracterizada como área de campo, a agricultura se dava de modo incipiente, produzindo aquilo necessário à subsistência, normalmente aproveitando as terras mais férteis situadas na cabeceira do Rio São Francisco. As famílias trouxeram com elas o conhecimento da produção de queijo, feito a partir do leite cru e encontraram na região delimitada da Canastra o ambiente propício para a perpetuação da arte da produção do queijo.

Na região da Canastra, até hoje no século XXI, a produção do queijo artesanal é um fator cultural de significativa importância socioeconômica para grande parte das famílias rurais, gerando ocupação e renda, e permitindo a fixação das famílias no campo.

A fabricação e o consumo do queijo na região da Canastra se confundem com a história do povoamento local, iniciado com a busca de minerais e pedras preciosas, ainda no século XIX, quando queijo artesanal da região de Canastra já era relatado como produto de expressão na alimentação e na economia regional.

Na Região da Canastra, a produção de queijo artesanal é feita de modo tradicional. As condições físico-ambientais encontradas na área delimitada são favoráveis à produção de queijo, havendo um ambiente propício ao desenvolvimento de bactérias típicas, que promovem o sabor característico do queijo tão apreciado pelos consumidores.

A reputação do queijo da região é tal que o seu modo de produção foi, em 2008, reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como patrimônio cultural imaterial brasileiro. E, em 2023, foi formalizada pelo IPHAN junto à Unesco a candidatura dos modos de fazer o queijo minas artesanal à patrimônio imaterial da humanidade.

Atualmente, a pecuária de leite, exerce considerável força na economia regional. Somada a produção anual de todos os municípios, (dados de 2002, fonte EMATER-MG), fica em torno de 104 milhões de litros.

A qualidade do queijo Canastra é cada vez mais reconhecida fora do Brasil. Em 2019, por exemplo, produtores da região receberam 24 medalhas no *Mundial du Fromage*, sendo três delas Super Ouro. Já no *Mondial de Fromage* de 2019, o Pingo do Amor, produzido há cinco gerações, foi medalha de prata, assim como o Queijo do Jacob, enquanto que o Queijo do Ivair foi premiado com a medalha Super Ouro.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho Regulador

Observações:

O Conselho Regulador será constituído por 6 (seis) membros eleitos pela Assembleia Geral para um mandato de 3 (três) anos.
Os membros do Conselho Regulador elegerão entre eles um Comitê formado por um Diretor Presidente, um Diretor Vice-Presidente e um Diretor Secretário.