



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Cerrado

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402022000008-1

Data de concessão do registro:

01/08/2023

Publicação da concessão do registro:

http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2743.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

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

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica

2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação de Produtores de Queijo Minas Artesanal do Cerrado -
Associação Queijo do Cerrado

CPF / CNPJ:

30.858.488/0001-53

Endereço:

Av Presidente Tancredo de Almeida Neves, 1802 - Bairro JK

Cidade/UF:

Carmo do Paranaíba/MG

CEP:

38840-000

Telefone:

-

Fax:

-

E-mail:

-

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

Marcos Fabricio Welge Gonçalves

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Municípios de Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarães, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Vazante, Tiros e Varjão de Minas, no estado de Minas Gerais.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome:

Queijo de leite de vaca cru integral

Especificações e características:

O queijo do CERRADO é elaborado a partir do leite cru, hígido, integral, recém ordenhado, retirado e beneficiado na propriedade de origem, apresentando todas as características físico-químicas, microbiológicas, sensoriais, cujo processamento será de até 90 minutos após sua obtenção; umidade máxima de 45,9%.

O leite pode ser obtido de rebanhos das espécies “Bos taurus” e “Bos indicus”, assim como animais advindos de seus cruzamentos em diferentes graus de sangue, em sistemas de bovinocultura extensiva, semi-intensiva ou intensiva, utilizando pastagens naturais ou modificadas, sendo possível uma suplementação a base de concentrados e minerais, bem como à base de capim, cana-de-açúcar e ou silagens.

Quanto a apresentação, se dividem em:

- a. Padrão: produzidos em formas cilíndricas de aproximadamente de 15 a 17cm de diâmetro e até 7 cm de altura, pesando entre 1.000g e 1.600g.
- b. Merendeiro: produzidos em formas cilíndricas de aproximadamente de 9cm de diâmetro e até 7 cm de altura, pesando entre 300g a 500g.

Relação com área geográfica:

Durante o processo de interiorização do país, portugueses e brasileiros foram para a região do Cerrado mineiro à procura de ouro e pedras preciosas. A farta distribuição de terras propiciou uma corrente migratória para a região onde gradualmente a pecuária passou a ser a nova fonte de recursos devido as suas pastagens naturais, que permitiram a formação dos primeiros rebanhos. Com o passar do tempo e o aumento dos rebanhos, a grande quantidade de leite produzida e não consumida estimulou a produção de queijos artesanais como forma de preservação daquele leite.

Originalmente o queijo era consumido pelas famílias e/ou comercializado junto aos tropeiros que passavam pela região e distribuíam estes produtos para toda a comarca de Paracatu e províncias de

São Paulo e Goiás. No século XIX, mais precisamente em 1872, chega a primeira ferrovia ao Triângulo Mineiro, a Cia. Mogiana de Estradas de Ferro. Em 1913, a ferrovia Rede Mineira de Viação alcança Campos Altos e, em 1916, a Serra do Salitre. O melhoramento dos meios de transporte contribuiu para a organização socioeconômica, inclusive, facilitando o escoamento dos queijos produzidos nesta região, contribuindo para que o local se tornasse conhecido por produzir queijos. Os queijos do Cerrado são considerados de alta umidade, sendo a prensagem manual com o auxílio de tecido dessorador uma técnica de produção oriunda da tradição e herança cultural da região. São justamente tais técnicas que diferenciam e contribuíram para que o Cerrado se tornasse conhecido pela produção de queijos artesanais.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

O Conselho Regulador é constituído por 3 (três) membros eleitos pela Assembleia para um mandato de 3 (três) anos, exercendo o controle interno, nos termos do Caderno de Especificações Técnicas, bem como a observância pelos produtores dos controles oficiais, realizados nos termos da legislação vigente dos sistemas de inspeção.

Ainda quanto aos controles exercidos pela Associação, os custos das visitas técnicas, compreendendo honorários, quilometragem e diárias, correrão por conta dos produtores inscritos a usar a IP Cerrado, podendo a entidade representativa da coletividade firmar convênios e parcerias, objetivando a redução dos custos para quem produz, observando o princípio da relação do custo e prestação de serviço.

Os produtores deverão entregar planilhas trimestrais contendo:

- I. Controle do volume produzido;
- II. Controle do volume comercializado; e
- III. Controle do volume descartado.