



AVALIAÇÃO DO EFEITO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO MINAS ARTESANAL PRODUZIDO NA SERRA DA CANASTRA

Cíntia Cristina Aparecida de Mendonça⁽¹⁾, Thayane Sabino Nogueira⁽²⁾, Bruna Arantes Mangia Oliveira⁽³⁾, Matheus Matildes Simões⁽⁴⁾, Jonas Guimarães e Silva⁽⁵⁾, Jéssica Ferreira Rodrigues⁽⁶⁾

^(1,2,3) Graduanda em Engenharia de Alimentos do IFMG Campus Bambuí

⁽⁴⁾ Discente do Curso Técnico em Agropecuária do IFMG Campus Bambuí

^(5,6) Docente do Departamento de Ciências Agrárias do IFMG Campus Bambuí

⁽¹⁾ Voluntária de Iniciação Científica – PIBIC/IFMG

mendoncaa.cnt17@yahoo.com, thayanesnogueira@gmail.com,
brunamangia02@gmail.com, ms6577210@gmail.com, jonas.silva@ifmg.edu.br,
jessica.rodrigues@ifmg.edu.br

RESUMO

O Queijo Minas Artesanal, cuja produção é certificada pelo Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) como patrimônio imaterial do Brasil, tem adquirido cada vez mais visibilidade e agregação de valor devido aos processos de certificação de indicação geográfica de procedência que asseguram a qualidade do produto. Dentre as sete regiões produtoras de queijo artesanal, em Minas Gerais, a Canastra tem se destacado. Após a conquista do selo de Indicação Geográfica, na modalidade IP (Indicação de Procedência), em 2012, e do lançamento da marca “Região do Queijo da Canastra”, em 2014, os produtores do legítimo queijo Canastra estão alcançando melhores resultados, agregando cada vez mais valor ao produto, além de uma maior rentabilidade para o produtor. Assim, o presente trabalho objetivou avaliar a influência da indicação geográfica “Canastra” sobre a aceitação dos queijos. Para isso, testes de aceitação foram aplicados com e sem a indicação geográfica, e os resultados foram avaliados por ANOVA e teste t. Constatou – se que as amostras: C1, C2, C4 obtiveram maior aceitabilidade quando foram apresentadas aos provadores com a indicação geográfica “Canastra”. Logo, conclui – se que a indicação geográfica “Canastra” agrega valor ao queijo minas artesanal, patrimônio cultural do Brasil.

Palavras-chave: 1. Queijo Minas Artesanal Canastra. 2. Indicação Geográfica. 3. Análise Sensorial.

1 INTRODUÇÃO

O Queijo Minas Artesanal (QMA) trata – se dos mais antigos e tradicionais queijos produzidos no Brasil, sendo responsável pela geração de renda de um grande número de pequenos produtores



rurais. Sua produção é passada de gerações em gerações, caracterizada pelo uso do leite cru recém – ordenhado em propriedades rurais e submetidos à maturação (DORES; FERREIRA, 2012).

O Queijo Minas Artesanal, cuja produção é certificada pelo Iphan (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) como patrimônio imaterial do Brasil (IPHAN, 2006). Atualmente, são sete variedades de Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campos das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro, são regulamentadas e certificadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e cada uma delas tem estabelecido sua identidade própria no mercado como forma de agregação de valor ao produto (IMA, 2017).

A indicação geográfica, está prevista na Lei de Propriedade Industrial, onde está dividida em duas modalidades da proteção da IG, são elas: indicação de procedência e a denominação de origem, sua principal função é intitular o produto com seu nome geográfico como originário de uma determinada área, quando este possui características que são ligadas ao local onde foi produzido. (BRASIL, 2001).

Dentre as regiões produtoras de queijo artesanal, em Minas Gerais, a Canastra tem se destacado. Após a conquista do selo de Indicação Geográfica, na modalidade IP (Indicação de Procedência), em 2012, e do lançamento da marca “Região do Queijo da Canastra”, em 2014.

Produtos como os Queijos Minas Artesanais possuem características distintas, devido aos processos e suas diversas condições de fabricação, por isso, as características sensoriais de identidade do produto são importantes (WILKINSON; CERDAN; DORIGON, 2017). O queijo Minas artesanal da Serra de Canastra é produzido somente nessa microrregião, onde se combinam, de maneira única, solo, pastagem, clima, altitude e água (SILVA et al., 2013).

A indicação geográfica é extremamente importante, pois atesta que o produto possui determinadas características, sendo estas apreciadas e procuradas pelo mercado consumidor (SILVA; BRITO; DANTAS, 2016).

Diante do exposto, o presente trabalho tem como objetivo avaliar o efeito da indicação geográfica do queijo minas artesanal produzido na Serra da Canastra.

2 METODOLOGIA

2.1 Amostras

Quatro amostras de queijos produzidos na região da Canastra foram adquiridas de produtores registrados no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Os queijos selecionados possuíam de 22 a 25 dias de maturação e seu processo de produção foi realizado de acordo com o Regulamento Técnico de Produção do Queijo Minas Artesanal aprovado pela Portaria n° 818 de 12 de dezembro de 2006



do IMA que estabelece as normas higiênico-sanitárias e boas práticas de produção do queijo Minas Artesanal (IMA, 2006).

As amostras (aproximadamente 1 Kg) foram coletadas nas queijarias produtoras, embaladas a vácuo e posteriormente submetidas aos testes sensoriais.

2.2 Análise sensorial

Para avaliar a influência da indicação geográfica “Canastra” sobre a aceitação dos produtos, 80 consumidores avaliaram as quatro amostras em duas sessões. Sendo que na primeira sessão as amostras foram apresentadas apenas como “Queijos Minas Artesanais”. Já na segunda sessão, os produtos obtinham o rótulo de “Queijos Minas Artesanais da Canastra”.

As amostras (cerca de 5 g) foram servidas em bandejas de isopor codificadas com números de três dígitos em ordem balanceada, segundo Macfie et al. (1989) e os testes foram realizados utilizando o software Sensomaker (NUNES; PINHEIRO, 2012).

2.3 Análise estatística

Os resultados foram avaliados por análise de variância e Teste de t de Student.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na tabela 1 estão dispostos os resultados referentes a aceitação do consumidor referentes a amostras de queijo sem e com a indicação geográfica.

Tabela 1: Aceitação das amostras de queijo com indicação geográfica e sem indicação geográfica

Amostras	Aceitação sem informação da indicação geográfica	Aceitação com informação da indicação geográfica “Canastra”
C1	5,9	6,5 *
C2	6,57	7,2 *
C3	5,1	5,4
C4	7,0	8,10*

* valores significativos ($p > 0.05$) pelo Teste t.

Nota-se que a aceitação das amostras C1, C2 e C4 com indicação geográfica foram estatisticamente diferentes, ou seja, os provadores possuem maior aceitabilidade pelas amostras com a informação da indicação geográfica “Canastra” ao invés das amostras sem identificação. Entretanto, a amostra C3 não apresentou resultados relevantes, assim, podemos inferir que a informação da indicação geográfica não interferiu na aceitação de amostras com menores valores hedônicos. Os



resultados encontrados são similares ao de Figueiredo (2013), demonstrando que os consumidores possuem maior preferência pelo queijo Minas artesanal com indicação geográfica “Canastra”.

É notória a valorização que a indicação geográfica contribui ao produto, uma vez que, no presente trabalho, as amostras possuíam as mesmas características sensoriais, por se tratar do mesmo produto, entretanto, as amostras melhores aceitas foram as que justamente possuíam a identificação geográfica. Segundo Medeiros et al., (2017) e Nogueira (2014), a identificação geográfica além de promover a caracterização e padronização do produto, traz por consequência uma estratégia de publicidade, acarretando a promoção comercial do mesmo.

4 CONCLUSÃO

As amostras com identificação geográfica “Canastra” obtiveram maior aceitação, indicando que a indicação geográfica promove a agregação de valor ao produto. O resultado deste estudo reforça a importância de assegurar a qualidade do produto, bem como, o cumprimento da legislação na fabricação do Queijo Minas Artesanal, visto que, a certificação de classificação do Queijo Minas Artesanal da Canastra agregará valor ao produto.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 10.196, de 14 de fevereiro de 2001.** Altera e acresce dispositivos à Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial, e dá outras providências. 2001. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/LEIS_2001/L10196.htm>. Acesso em: 28 set. 2018

DORES, M.; FERREIRA, C. Queijo Minas Artesanal, Tradição Centenária: Ameaças e Desafios. **Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável (RBAS)**. v. 02, 2012.

FIGUEIREDO, N. S. **Os produtos artesanais tradicionais vistos como atributo de qualidade e vetor de identidade regional: caso do queijo Minas artesanal.** (Dissertação de mestrado, Universidade de Brasília, Distrito Federal, Brasil). 2013.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL DE MINAS GERAIS. **Queijo artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil.** Belo Horizonte, 2006. v. 1, 156 p.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA. 2017. **Queijo Minas Artesanal.** Disponível em: <<http://www.ima.mg.gov.br/queijo-minas-artesanal>>. Acesso em: 23 out. 2017.



INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL DE MINAS GERAIS.
Queijo artesanal de Minas: patrimônio cultural do Brasil. Belo Horizonte, 2006. v. 1, 156 p.

MACFIE, H.J. et al. Designs to balance the effect of order of presentation and firstorder carry-over effects in hall tests. **Journal of Sensory Studies**, v. 4, p. 129–148, 1989.

MEDEIROS, M. et al. “Com a faca e o queijo nas mãos”? Análise da imagem projetada de regiões queijeiras brasileiras. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, v. 1, n. 27/28, p. 857–870, 17 jan. 2017.

NOGUEIRA, Luana Soares. **Território, Identidade e Multifuncionalidade: A Produção Familiar do Queijo Canastra em Comunidades Rurais do Município de São Roque de Minas – MG.** 2014. Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/bitstream/handle/1843/BUBD-A2UFEK/disserta__o_luana_soares_2014.pdf?sequence=1>. Acesso em: 27 set. 2018.

NUNES, CA, PINHEIRO, ACM. **Sensomaker.** Version 1.8. Lavras: UFLA, Software, 2012.

SILVA, C. K. V.; BRITO, L. M.; DANTAS, T. K. DE S. A Indicação Geográfica como Promotora do Desenvolvimento Local e Regional: O Caso (em potencial) do Bordado do Seridó. **Revista GEINTEC - Gestão, Inovação e Tecnologias**, v. 6, n. 1, p. 2982–2990, 27 mar. 2016.

WILKINSON, J.; CERDAN, C.; DORIGON, C. **Geographical Indications and “Origin” Products in Brazil – The Interplay of Institutions and Network.** *World Development*, v. 98, p. 82–92, 2017.