

IDENTIFICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O QUEIJO DE SÃO BENTO COMO ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL PARA A MICRORREGIÃO DA BAIXADA MARANHENSE

Viramy Marques de Almeida¹; Deracilde Santana da S. Granja¹; Júlio Cesar P. Mattos²; Tania Maria Duarte³; Gilvanda Silva Nunes¹

¹Universidade Federal do Maranhão, UFAL, São Luís, MA, Brasil. (viramyalmeida@hotmail.com)

²Universidade Federal do Acre, UFAC, Rio Branco, AC, Brasil.

³Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Maranhão, AGED, São Luís, MA, Brasil.

Rec.: 26.08.2015. Ace.: 01.12.2015

RESUMO

O queijo artesanal de São Bento é um produto que está na base econômica, social e histórica dos produtores desse município da Baixada Maranhense. Sua produção e comercialização ocorrem ainda de forma não legalizada, e até meados de 2014 não havia legislação que amparasse a agroindustrialização deste produto no Maranhão. Recentemente, iniciou-se um processo de discussão junto às instituições ligadas à agricultura familiar, visando a certificação, de forma a possibilitar aos produtores sair da clandestinidade para uma atividade formal. Essa pesquisa objetivou demonstrar como está estruturada a produção do queijo artesanal de São Bento e apresentar a percepção dos produtores em relação à importância do selo de IG como estratégia de desenvolvimento para a região. Foi realizada uma pesquisa bibliográfica e documental e aplicados questionários semiestruturados. Observou-se cinco produtores em atividade, todos do sexo masculino, com escolaridade variável, sendo a agropecuária uma alternativa para complementar o orçamento doméstico. Todos usam somente leite de búfala na fabricação de queijo com frequência de produção de dois a três dias na semana, sendo a falta de leite o principal problema. O queijo São Bento ganhou destaque ao longo do tempo no MA, sem a qualificação necessária e adequação à legislação. Percebe-se a necessidade de uma ação coordenada e contínua no intuito de organizar a cadeia produtiva para ter como resultado final a obtenção do selo de IG.

Palavras chaves: Queijo de São Bento. Identificação Geográfica. Desenvolvimento Territorial.

ABSTRACT

The artisan cheese São Bento is a product that is in the economic base, social and historical producers of this municipality of Maranhão Lowlands. Production and marketing still occur not legalized form, and until mid-2014, there was no legislation supporting basis agro-industrialization of this product in Maranhão. Recently began a process of discussion with institutions linked to family farming, aiming for certification in order to enable producers to come out of hiding for a formal activity. This research aimed to demonstrate how it is structured artisanal cheese production St Benedict and present the perception of producers for the importance of IG seal as a development strategy for the region. A bibliographical and documentary research and applied semi-structured questionnaires conducted. There was five producers in activity, all male, with varying education, and agriculture an alternative to supplement the household budget. All use only in manufacturing buffalo milk cheese production with a frequency two to three days a week, the lack of milk being the principal problem. Cheese São Bento gained prominence over time in MA without the necessary skills and adaptation to the legislation. We see the need for a coordinated and continuous action in order to organize the supply chain to have result of obtaining the GI seal.

Keywords: Cheese São Bento; Geographical identification; Territorial development

Área tecnológica: Indicação Geográfica

INTRODUÇÃO

O município de São Bento está localizado na microrregião da Baixada Maranhense, dentro da Macrorregião Norte do Estado, apresentando as seguintes coordenadas geográficas: 2°40'58.8"S 44°49'01.2"W. Possui uma área territorial de 459km², distante 300 quilômetros da capital, São Luís, sendo o seu acesso por via terrestre ou por meio da travessia de *ferry boat* até o povoado de Cujupe (Alcântara), passando pelo povoado de Três Marias, e depois seguindo na rodovia MA 014, no sentido oposto da Cidade de Pinheiro. Seus limites são: ao Norte, o município de Palmerândia; a Leste, Cajapió; ao Sul, São Vicente de Férrer, e a Oeste, o município de Pinheiro. São Bento tem território pouco acidentado, com apenas pequenos morros, entre os quais o de São Carlos, situado na divisa entre os municípios de Pinheiro e Peri-Mirim. Possui população estimada em 40.736 habitantes, de acordo com o censo agropecuário (IBGE, 2010).

A economia do município, na área da agricultura, é basicamente de subsistência, estando ligada à produção de arroz, milho, feijão, mandioca, extração da amêndoa de babaçu, além da pesca artesanal, que tem sido praticada nos campos alagados que cercam a cidade, e nos últimos anos, a criação de peixes (tambaqui e tilápia). A pecuária é constituída da criação de bovinos, bubalinos, suínos e caprinos. São Bento detém um comércio variado, servindo as cidades mais próximas, além de uma importante produção de redes. Como atividades industriais, podem-se destacar as cerâmicas (produção de telhas e tijolos), além das indústrias de queijo (ATLAS DO MARANHÃO, 2002).

Produzido há quase 100 anos, o queijo de São Bento é um produto bastante conhecido pelos maranhenses, por ser um produto de qualidade sensorial excepcional, estando na base da economia dos pequenos e até mesmo médios produtores rurais da região. Por ser um produto característico da cidade, e estar inserido em uma região deprimida economicamente, o surgimento de uma Indicação Geográfica (IG) do queijo de São Bento tem sido apontado por alguns autores e instituições do Maranhão como uma alternativa para o desenvolvimento da região, a exemplo do que ocorreu, no Brasil, com o Queijo Artesanal do Serro (MG), dentre outros (NASCIMENTO et al, 2012). Acredita-se que o surgimento dessa IG poderia agregar valor ao produto, produzido de forma artesanal, mediante padronização da sua produção e melhoria da sua qualidade, bem como coibir a concorrência desleal de produtores de fora da região, que comercializam produtos de outra região, fazendo-os passar pelo produto de renome conhecido em todo o MA e em outros estados, como por exemplo PI e TO, como “queijo de São Bento”.

Esse produto é, pois, típico do município de São Bento, e sua produção envolve uma forma específica de fazer, ou seja, um conhecimento tradicional que vem passando de geração em geração e está circunscrita àquela área geográfica. Diante desses fatores, entendemos que o queijo de São Bento se enquadra na legislação abarcada pela Lei nº 9.279/1996, que regulamenta as IG's no Brasil, uma vez que trata-se de um produto que traz consigo o nome da região onde é produzido, além de ter na sua composição físico-química marcas do ambiente natural onde é produzido, além de um saber-fazer próprio. Isso coloca o produto em condições de requerer sua certificação. No entanto, como aponta Fávero (2010), o sucesso de uma IG reside na organização dos produtores e no envolvimento de toda a cadeia produtiva, o que configura pontos complexos e importantes no processo de reconhecimento da IG. Ainda segundo a autora, o reconhecimento de uma IG é um processo coletivo e participativo em que todos os atores devem assumir conjuntamente o papel de protagonistas, sendo a melhor forma de fazer isso através de suas representações.

A tendência de desenvolvimento fundamentado em uma IG teve início, no Brasil, no Estado do Rio Grande do Sul, com a certificação do Vinho do Vale dos Vinhedos, em 2002, depois se seguiram outros registros, como a Carne Pampas Gaúchos, em 2006, além de muitos outros. (FROEHLICH, 2010). Tal estratégia mobilizou outros territórios a buscarem este tipo de certificação como diferencial para seus produtos, a exemplo do que ocorreu com o queijo Minas Artesanal do Serro, que recebeu em 2013 sua IG de Procedência (AGÊNCIA MINAS, 2011) e o Café do Cerrado

Mineiro, que recebeu em 2014 a primeira Denominação de Origem (DO) do Brasil para produto de café (CRUZ et al, 2015). Antes, já havia sido deferida a primeira DO para o arroz do Litoral Norte Gaúcho, em 2010, e depois para o camarão Costa Negra, no Ceará, em 2011 (NUNES et al, 2012). Hoje, o país já conta com 35 indicações de procedência reconhecidas nacionalmente e 08 denominações de origem, sendo que os produtos com certificações mais recentes com sinal distintivo IG são a Cajuína, do Piauí, certificada 2014 (SEBRAE, 2014) e os vinhos finos moscatéis de Farroupilha publicados pelo INPI em 14 de julho de 2015. Com a IP Farroupilha, o Brasil passa a ter cinco Indicações Geográficas de vinhos finos (INPI, 2015). Em praticamente todos os casos de regiões certificadas por IGs tem havido um crescimento econômico da sua atividade base, bem como um incremento nas atividades que a esta dão suporte (turismo, comércio, hotelaria, etc.) (BRASIL, 2011).

Esta pesquisa objetivou inicialmente mostrar como se encontra hoje estruturada a produção de queijo artesanal de São Bento, bem como o estágio de seu processo de legalização junto aos organismos de controle, e numa etapa seguinte, apresentar uma visão da percepção dos produtores, no que tange à importância da IG São Bento, como estratégia de valorização e crescimento da produção, com conseqüente desenvolvimento para a região. A meta final foi dar suporte às políticas públicas estaduais com foco na melhoria do produto final, legalização da produção e futura certificação da IG.

METODOLOGIA

Para o desenvolvimento desta pesquisa, fez-se uso de bibliografia específica sobre o tema IG, busca e análise de documentos e de outras publicações (artigos de periódicos, revistas, além de jornais locais), além de relatórios de pesquisas, monografias, *sites* institucionais e materiais publicados pelo Fórum da Baixada Maranhense. Ainda, realizou-se a aplicação de questionários semiestruturados junto aos produtores de queijos, previamente identificados. O questionário foi constituído de perguntas fechadas, tendo sido aplicado no período de 27 a 29 de Junho de 2015. O tratamento dos dados foi realizado com o auxílio do programa Microsoft Excel versão 2013.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nascimento e colaboradores (2012) apontam a indicação geográfica como um ativo intangível que pode se caracterizar como um grande passo para fornecer aos produtos maranhenses um valor cultural agregado. De acordo com esses mesmos autores, as IGs representam um mecanismo que permite diferenciar os produtos de acordo com a região onde o mesmo é produzido, e o Maranhão, por possuir clima estável e fauna e flora inigualáveis, assim como todos os estados do Nordeste, apresenta reais potencialidades de registros de IGs. Os autores relatam ainda que estudos iniciais, realizados pelas Universidades Federal e Estadual do Maranhão e pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA/MA), indicaram que o Maranhão possui possibilidades de registros de IGs com características marcantes em quatro municípios: Itapecuru Mirim (sabonete de óleo de coco babaçu), Urbanos Santos (méis de abelhas nativas), Turiaçu (abacaxi) e São Bento (queijo).

O município de São Bento concentra boa parte da bacia leiteira bubalina da Baixada Maranhense, responsável pela produção do seu tradicional queijo, um dos produtos mais característicos da região e símbolo da cultura da mesma (VASCONCELOS, 2012). A produção do queijo de São Bento ocorre em pequena escala nas fazendas, utilizando tecnologia tradicional e de baixa qualidade, caracterizando-se como uma agroindústria rural, já que se localiza dentro da unidade produtiva e mantém um vínculo direto com o sistema de produção familiar (VASCONCELOS, 2012) Na pesquisa de campo foram identificados apenas cinco produtores de queijos o que vem de encontro à

informação contida na crônica de Joaquim Itapary, escrita em 2012 em um jornal de grande circulação na capital (ITAPARY, 2010), que relatou que a região possuía, na ocasião dezenas de produtores de queijo. O mesmo cronista previu, de forma catastrófica, conforme abaixo, o fim do queijo como consequência da fiscalização, e não da falta de apoio e políticas públicas por parte do governo do Maranhão:

(...) Queijo de São Bento sumiu. Ninguém encontra um grama para por na mesa. Não há nem para remédio... – como se diz. Procuo saber a razão. E eis o que constato: Uma dessas agências do governo do estado, absurda e desarrazoadamente, intimou os pequenos produtores e os proibiu de fabricarem queijo, sob pena de multa, interdição, confisco e prisão. Alegação: Não há veterinários responsáveis pelo produto; o leite usado não é pasteurizado; o papel – amarelo, que, por tradição, identifica visualmente o produto – pode ser tóxico e até causar o óbito do consumidor (ITAPARY, 2010).

Embora tal previsão não tenha se concretizado até o momento, é sabido, no entanto, que a produção do queijo artesanal vem caindo a cada ano. O crescimento e a continuidade dessa produção tem tido como principais entraves a falta de assistência técnica, a comercialização informal e, principalmente, o não enquadramento do produto final aos padrões sanitários exigidos pelos órgãos de defesa e inspeção sanitária animal. Tais fatores, aliados ao fato de que os jovens da região vêm buscando novas oportunidades em mercados de centros maiores, obstaculizam o desenvolvimento da produção queijeira de São Bento. Em consequência, a produção e o consumo têm ficado restritos à própria área de abrangência da produção, não conseguindo alcançar outros mercados, a não ser de forma clandestina. Isso tem criado grande risco para os produtores, comerciantes e sobretudo para os consumidores, bem como gerado grande preocupação e insatisfação de parte da população maranhense, sobretudo aquela que ainda mantém o hábito de buscar e consumir o produto.

Por ocasião da aplicação dos questionários ao restrito universo amostral, pôde-se observar que todos os produtores são do sexo masculino, com grau de escolaridade variando de ensino fundamental (2) a superior (1). Em cada unidade produtiva, a mão de obra é constituída pela própria família do produtor, porém, para todas as unidades, essa não se constitui a única fonte de renda, sendo a agricultura e a pecuária algumas das principais alternativas para se completar o orçamento doméstico. Todos os produtores entrevistados afirmaram que usam somente o leite de búfala e apontaram como principal dificuldade da atividade a falta de leite, o que justifica a produção realizada em dias alternados com frequência de produção de queijo variando de dois a três dias. Nesse particular, há que se mencionar a falta de políticas públicas visando ao incentivo da produção sustentável, padronização e controle de qualidade do leite de búfala na região, já que a produção bubalina faz parte da cultura de grande parte dos moradores.

O crescimento da produção de queijo depende, necessariamente, da aplicação de novas técnicas de produção e armazenamento, com vistas a tornar o produto cada vez mais competitivo em âmbito local e estadual. Observou-se, nesse estudo, que a produção dá-se ainda de forma muito rudimentar, e que todo o queijo produzido tem sido armazenado sem a refrigeração adequada. É importante destacar que todas as queijeiras visitadas apresentavam instalações físicas inadequadas à manipulação dos alimentos, apenas uma unidade possuía piso com revestimento liso e impermeável, entretanto, não adequados para indústrias alimentícias. Além disso, as janelas não eram teladas, o teto não possuía forro e as paredes de alvenaria não possuíam revestimento impermeabilizante. A filtração do leite era feita em panos de algodão e em alguns casos, em peneira de malha fina de material plástico. A coagulação do leite era realizada, na grande maioria, em tambores de plástico sem tampas e os utensílios, tais como espátulas, colheres e outros utilizados no processamento eram, geralmente, de madeira. Além disso, a água utilizada nas unidades fabril, não era tratada e originava-se de poços e cisternas o que compromete o produto final sujeito a perigos, físicos,

químicos e microbiológicos já que os mesmos não estão de acordo com as boas práticas de fabricação (BPF), (BRASIL, 1997a; BRASIL, 1997b).

Quanto às etapas do processo de fabricação, observou-se que consistem em: desnate, coagulação do leite, adição de sal e manteiga, fusão da massa, enformar e embalar. Com relação ao desnate verificou-se que não havia controle da quantidade de creme retirado do leite e o teor de gordura presente no creme não era quantificado, o que levava a perda de rendimento na obtenção da manteiga de garrafa e variabilidade na composição dos queijos. Na etapa de coagulação do leite, todos partem do leite cru com tempo de coagulação de 12 ou 24 horas e adição de soro ácido ou nenhum tipo de adição ao leite. Essas variações influenciam diretamente na fermentação do leite, podendo gerar coalhadas com diferentes características, principalmente, no que diz respeito à quantidade de ácido produzido, o que se reflete no pH, nível de proteólise e lipólise da coalhada (NASSU, 2003). O ponto de cozimento da massa, assim como as demais etapas do processo, é totalmente empírico não havendo qualquer tipo de controle que garanta uma uniformização das fabricações. A embalagem do produto é feita com um tipo de papel manteiga contendo um corante amarelo, que impregna e dá o aspecto “característico” do queijo São Bento. O queijo é estocado em temperatura ambiente, na maioria dos casos o que compromete a qualidade do produto final e não atende aos padrões higiênicos sanitários exigidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal-RIISPOA (BRASIL, 1952)

Para que os sistemas produtivos sejam capazes de gerar rendimentos crescentes, é necessária a introdução de inovações tanto no âmbito tecnológico como no de gestão, com vistas a romper o círculo vicioso da pobreza que afeta a região (VASCONCELOS, 2012). No entanto, para que isso ocorra, é preciso que se crie um sistema de informação sobre as demandas de mercado, os preços dos produtos e dos insumos, custos de produção e comercialização, linhas de crédito para capital de giro e investimento, bem como apoiar a adequação do produto para um padrão mínimo de higiene, sua comercialização, infraestrutura de armazenamento e logística de distribuição direta e reversa (CRUZ, 2015). Quando tais condições não existem, como é o caso de São Bento, depara-se com o seguinte dilema: de um lado, os produtores operam ainda em uma realidade na qual as relações comerciais são totalmente informais; e de outro lado, existe um mercado que exige produto com alta qualidade. Mediante rudimentares formas de comercialização, gera-se grande problema de mensuração, devido à assimetria de informação, o que favorece ganhos para os intermediários, em virtude das práticas oportunistas nas transações. O baixo ganho dos produtores, por sua vez, impede que os mesmos implementem melhorias no seu sistema produtivo, de forma a atingir uma elevada qualidade do produto final. Este é, pois, um cruel círculo vicioso que somente terá fim mediante políticas públicas permanentes, voltadas para a organização, qualificação e incentivos financeiros a esses produtores.

Tal situação começou a ser alterada com a promulgação da Lei Nº 10.086, de 20 de maio de 2014 (MARANHÃO, 2014), que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial familiar, de pequeno porte ou artesanal, para elaboração e comercialização de produtos da agroindústria no Estado do Maranhão, e pela sua regulamentação através do decreto nº 30.388, de 15 de outubro de 2014 (MARANHÃO, 2014). Com esta Lei, criou-se um marco legal e abriu-se caminho para a formalização da produção e comercialização desse e de outros produtos agroindustriais em todo o Estado do Maranhão. A Agência Estadual de Defesa Agropecuária (Aged) ficou como órgão responsável pelo registro dos produtos artesanais de origem animal. Desde então, mediante atuação da Coordenação de Inspeção Animal e Coordenação de Educação Sanitária, a Aged vem elaborando o diagnóstico de potencialidades de registros de agroindústrias no Estado. Pelos dados levantados no presente estudo, verificou-se que, até o momento, nenhum produtor de queijo de São Bento foi registrado ou está em fase de registro, muito provavelmente em função do desconhecimento da existência dessa nova legislação, bem como dos benefícios que

poderá trazer à região. Urge, pois, que se faça um trabalho de conscientização junto às famílias, e que este tenha início, prioritariamente, com o envolvimento das mulheres.

No que tange à percepção dos produtores do queijo de São Bento sobre o selo de IG, bem como sua importância e novos valores que pode agregar ao seu produto, percebeu-se que ainda há uma generalizada falta de informação, pois nenhum dos entrevistados tinha a clara noção sobre essa certificação, como a mesma poderia ser obtida, nem que benefícios poderia trazer. Na região ainda não foi criada uma entidade (cooperativa, associação, etc.) que os represente, o que denota a falta de organização de tais trabalhadores. A princípio, isso seria o entrave legal à solicitação de uma IG, seguindo-se dos entraves anteriormente citados. Somente o envolvimento de diferentes atores, tais como Sebrae, Senai, universidades, Aged, Anvisa, entre outros, poderia dar início ao necessário processo de organização e qualificação desses produtores. Sem isso, não se poderia pensar, na atual situação, em certificação por IG.

Vale mencionar que o Estado do Maranhão é um dos poucos que ainda não possui nenhum registro de Indicação Geográfica (INPI, 2015), não obstante já tenha levantado as potencialidades de produtos com características regionais passíveis de certificação tais como: cachaça do sertão maranhense, abacaxi de Turiaçu, mel de abelha nativa da região de Belágua e Urbano Santos, tiquira da região dos Lençóis Maranhenses, farinha de Carema, queijo de São Bento, doce de espécie de Alcântara, sabão de coco de babaçu de Itapecuru Mirim, mel do mangue de Viana, dentre outros. Apesar desse potencial, há diversos fatores que contribuem para a ausência de indicações geográficas no Maranhão, como o desconhecimento da população, inexistência ou insuficiência de aparato legal, falta de infraestrutura institucional voltada para o reconhecimento e registro, inexistência de políticas de suporte ao reconhecimento e manutenção, e a baixa propensão a consumir tais produtos por causa de seus preços diferenciados (NASCIMENTO et al, 2012).

A valorização de produtos agroalimentares fundamentada no conceito de IG tem colocado o agricultor familiar e o espaço onde ele está inserido como chave nas atuais estratégias de desenvolvimento territorial. Segundo Tibério e Cristóvão (2001) esta tem sido uma alternativa de desenvolvimento voltada para o meio rural, principalmente em regiões menos favorecidas, onde exista algum recurso/produto que apresente competitividade fundada em determinados critérios, tais como *comodificação, qualidade e território*. A promoção de produtos com estas características pode tornar-se um trunfo para o mundo rural, mediante a melhoria do rendimento dos agricultores e da fixação nas zonas onde esses produtos são obtidos. Na visão de Dallabrida (2012), isso poderá desencadear um processo amplo de desenvolvimento (territorial, regional, local), entendido pelo o autor como:

(...) um processo de mudança estrutural empreendido por uma sociedade organizada territorialmente, sustentado na potencialização dos recursos e ativos (genéricos e específicos, materiais e imateriais) existentes no local, com vistas à dinamização socioeconômica e a melhoria da qualidade de vida de sua população. (DALLABRIDA, 2012, p.46).

Nunes e colaboradores (2012) chamam a atenção para o fato de que a proteção intelectual através das IGs é estratégica para o Brasil, país com grande variedade de territórios com potencial para produzir produtos com identidade própria e para ocupar espaços em mercados cada vez mais exigentes em termos de produtos de qualidade e de personalidade. No Brasil, embora a IG seja valorizada pelos consumidores de maior renda e que valorizam os produtos importados, é ainda desconhecida tanto pelos produtores e comerciantes quanto pela maioria dos consumidores, carecendo, portanto, de disseminação de seus conceitos básicos e dos benefícios agregados aos produtos e aos serviços. Essa carência de informação no meio rural foi claramente evidenciada em

São Bento, MA. Ora, não se valoriza o eu não se conhece, e todo processo de conscientização sempre tem início na informação.

A cidade de São Bento, caso um dia venha a obter registro de IG para seu queijo, terá oportunidade de verificar, paulatinamente, que tal certificação corresponde, na realidade, na sua maior e mais importante alternativa de desenvolvimento, haja vista, que é um produto bastante conhecido e valorizado no mercado maranhense, podendo até mesmo ganhar notoriedade no mercado nacional. Contudo, a cidade precisa antes estar preparada para esse avanço, pois os produtores deverão ter ciência de que a padronização da produção e o controle de qualidade são os pontos chave para a manutenção de uma IG. Convém, aqui, ressaltar que perder o registro devido a não manutenção da qualidade do produto ou serviço é ainda pior que nunca tê-la galgado.

Este é um desafio que se coloca para os produtores e para o atual Governo para os próximos anos: associar e organizar os mais diferentes atores (líderes comunitários, profissionais da qualidade, organismos públicos e privados, políticos, produtores, etc.), de forma a se conseguir o registro nos órgãos de fiscalização, bem como a IG para o queijo de São Bento. Será um processo lento, mas que necessita ser urgentemente iniciado, do contrário o produto, que já se encontra ameaçado de ser extinto da culinária maranhense, terá seu desaparecimento muito em breve, e com ele todo um conhecimento tradicional que poderia garantir o sustento de muitas famílias e trazer o desenvolvimento territorial sustentável.

O processo de registro e certificação do queijo de São Bento e as discussões em torno do selo de Identificação Geográfica para este produto devem ser entendidos dentro do amplo processo de mudança pela qual vem passando a economia mundial. As IG,s resguardam os mercados de produtos específicos de determinadas regiões, possibilitando a manutenção de margens de lucros diferenciadas a partir de elementos externos à produção, como também abrem possibilidades para inserção de novos produtos e regiões no espaço da economia globalizada a partir do conceito de diferenciação, qualidade e identidade territorial. Desta forma, a IG para o queijo de São Bento se apresenta como uma possibilidade de estratégia diferenciada de inserção da região no processo de globalização, pois só através deste mecanismo o produto poderá concorrer no mercado com um produto singular e não incorrendo na mesma concorrência dos outros.

Como perspectivas para obtenção do referido selo pelos produtores de São Bento, observa-se que há ainda um longo percurso a ser percorrido, começando pela conscientização dos produtores sobre a importância desta certificação para agregação de valor e proteção do seu produto, do contrário, poucos produtores irão se envolver na obtenção da certificação. É importante também mencionar o papel do poder público. Há a necessidade de uma ação coordenada e contínua no intuito de organizar a cadeia produtiva do queijo artesanal de São Bento. Isso teria de ser feito mediante implementação de um programa governamental que tivesse como objetivo principal a implantação do sistema de boas práticas de fabricação, uniformização do produto, melhorias na produção e na distribuição. Como resultado final, ter-se-ia a obtenção do selo de IG.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA MINAS Disponível em: <http://www.cppi.ufv.br/pt-BR/noticia/queijo-minas-artesanal-do-serro-tem-indicacao-geografica-reconhecida> Acesso em: 25 de junho de 2015.

ATLAS DO MARANHÃO. **Laboratório de geoprocessamento** – UEMA. São Luís: GEPLAN, p.44, 2002.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Brasília, 1952.

Viramy Marques de ALMEIDA et al. Identificação geográfica para o queijo de São Bento como estratégia de desenvolvimento territorial para a microrregião da baixada maranhense

BRASIL. Portaria nº 326. Aprova o regulamento técnico sobre “condições higiênic-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos”. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 30 de julho de 1997. 1997a.

BRASIL. Portaria nº 326. Aprova o regulamento técnico sobre condições higiênic-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. 04 de setembro de 1997. 1997b

BRASIL. Instituto Nacional de Propriedade Industrial e Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Indicações Geográficas Brasileiras**. Brasília: SEBRAE, 2011.

CRUZ, B. E. V.; DIAS, A. L. C.; SOUZA, A. C. S.; PINHEIRO, J. S. G. S. A identificação geográfica para o queijo do Marajó com estratégia de desenvolvimento territorial para a microrregião do Arari-Marajó, PA. **Cadernos de Prospecção**, v. 8, n. 1, p. 158-168, 2015.

DALLABRIDA, V. R. Território e Desenvolvimento Sustentável: Indicação Geográfica da Erva-Mate de Ervais Nativos no Brasil. **Informe Gepec**, v. 16, n. 1, p. 42-59, Toledo, 2012.

FÁVERO, K. C. Indicações Geográficas. In: BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. **Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio**. Organização Luiz Otávio Pimentel. 2 ed. rev. e atual. Brasília: MAPA; Florianópolis: EAD\UFSC, 2010.

FROELICH, J. M.; DULLIUS, P. R.; LOUZADA, J. A.; MACIEL, C. R.. A agricultura familiar e as experiências de Indicações Geográficas no Brasil meridional. **Agrociência Uruguay**, v. 14, n. 2, Montevideu, dez. 2010. Disponível em: www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S230115482010000200012&lng=pt&nrm=i. Acesso em: 30 jun. 2015.

IBGE. Censo Demográfico 2010 - Resultados do universo. 2010. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 6 jul. 2015.

INPI. Pedidos de indicação geográfica concedidos e em andamento. 2015. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 21 jul. 2015.

ITAPARY, J. O fim do Queijo de São Bento. **Jornal o Estado do Maranhão**, São Luis, MA, p. 5 de 27 de 12 de 2010. Disponível em: <http://www.academiamaranhense.org.br/blog/o-fim-do-queijo-de-sao-bento>. Acesso em: 23 jun. 2015.

NASCIMENTO, J. S.; NUNES, G. S.; FIALHO, A. S.; ALMEIDA, M. G. Indicações geográficas: agregação de valor aos produtos brasileiros e maranhenses. **Revista GEINTEC**, v. 2, n. 4, p. 353-364. 2012a.

NASCIMENTO, J. S.; NUNES, G. S.; BANDEIRA, M. G. A. Indicações geográficas: Agregação de valor aos produtos brasileiros e maranhenses. **Revista GEINTEC**, v. 2, n. 4, p. 353-364, São Cristóvão, SE, 2012b.

NASSU, R. T.; ARAÚJO, R. S.; GUEDES, C. G. M.; ROCHA, R. G. A. **Diagnóstico das condições de processamento e caracterização físico-química de queijos regionais e manteiga no Rio Grande do Norte**. Fortaleza: EMBRAPA/CNPAT, 2003. 24p. (EMBRAPA/CNPAT. Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento 11).

NUNES, G. S.; LIMA, M. S. BANDEIRA, M. G. A. Indicações Geográficas (IGs) como instrumento de desenvolvimento territorial sustentável. **Revista SODEBRAS**, v. 8, p. 12, 2012.

MARANHÃO. Lei Nº 10.086, de 20 de maio de 2014. Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial familiar, de pequeno porte ou artesanal, para elaboração e comercialização de produtos da agroindústria no Estado do Maranhão e dá outras providências. Diário oficial do Estado do Maranhão. São Luís. Maio de 2014. p 1 a 5.

MARANHÃO. Decreto nº 30.388, de 15 de outubro de 2014. Aprova o regulamento da Lei Estadual nº 10.086, de 20 de maio de 2014, que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial familiar, de pequeno porte ou artesanal para elaboração e comercialização de produtos da agroindústria no Estado do Maranhão e dá outras providências. Diário Oficial do Estado do Maranhão. São Luís. Outubro de 2014. p 1 a 16.

SEBRAE. Cajuína do Piauí recebe Indicação Geográfica. Certificação atesta a qualidade e características peculiares da bebida feita à base de caju. 2014. Disponível em: <<http://www.agenciasebrae.com.br/sites/asn/uf/NA/Caju%C3%ADna-do-Piau%C3%AD-recebe-Indica%C3%A7%C3%A3o-Geogr%C3%A1fica>>. Acesso em: 03 jul. 2015.

TIBÉRIO, M. L.; CRISTÓVÃO, A. Produtos tradicionais e desenvolvimento local: o caso da designação protegida Queijo Terrincho DOP. I CONGRESSO DE ESTUDOS RURAIS TERRITÓRIO, SOCIEDADE E POLÍTICA - Continuidades e Rupturas - Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais Departamento de Economia e Sociologia, UTAD 16 a 18 Setembros 2001.

VASCONCELOS, A. T. C de. **Búfalos do Maranhão**. São Luís: 360° Gráfica e Editora LTDA. 2012. 233p.