



INDICAÇÃO GEOGRÁFICA: VALORIZANDO A TERRITORIALIDADE E A IDENTIDADE DOS PRODUTOS ARTESANAIS

Geographical Indication: enhancing the territoriality and identity of handcrafted products

Késia Torres da Silva ¹
Pedro José de Oliveira Machado ²

RESUMO

O registro de Indicação Geográfica (IG) é uma ferramenta coletiva de valorização de produtos e produtores tradicionais de determinada região, tendo como propósitos agregar valor ao produto e proteger a região produtora. A caracterização da geografia regional, do saber fazer tradicional, das bases socioculturais conduz a este problema de pesquisa, delimitado pelo pressuposto de que a IG pode contribuir como ferramenta para beneficiar os produtores de Queijo Minas Artesanal (QMA) da região das Serras da Ibitipoca. O objetivo geral deste trabalho é compreender os processos que envolveram o reconhecimento da IG do QMA da Serra da Canastra, seus benefícios e entraves, e estabelecer uma comparação com as condições da região das Serras da Ibitipoca, a qual apresenta potencial para o reconhecimento de IG. Serão estudadas concepções histórico-culturais da produção de QMA. Serão conduzidas visitas à Região das Serras da Ibitipoca, no espaço geográfico em que os produtores do QMA estão inseridos. Será elaborado questionário a ser aplicado a produtores de QMA das Serras da Ibitipoca e a profissionais de entidades de pesquisa, extensão e inspeção de produtos alimentares. Projeta-se que a IG pode tornar-se um diferencial para valorização do QMA, inclusive promovendo a abertura de novos mercados. A IG também tem o potencial de fazer do QMA um meio de desenvolvimento social e crescimento econômico. O alinhamento de ações que projetem estratégias na comercialização dos queijos pode ser decisivo para a complementação da renda e, em alguns casos, para a única fonte de renda dos produtores rurais.

Palavras-chave: Produtos artesanais, Agricultura familiar, Caracterização geográfica. Valorização cultural, Saberes locais.

ABSTRACT

The Geographical Indication (GI) registration is a collective tool aimed at valorizing products and traditional producers from a specific region. Its purposes include adding value to the product and protecting the producing region. The characterization of regional geography, traditional knowledge, and sociocultural foundations leads to this research problem, delimited by the assumption that GI can serve as a tool to benefit producers of Minas Artisanal Cheese (MAC) in the Serras da Ibitipoca region. The general objective of this study is to understand the processes involved in the recognition of GI for MAC from Serra da Canastra, its benefits, and challenges, and to establish a comparison with the conditions

¹Mestranda do Curso de Geografia da Universidade Federal de Juiz de Fora - MG, kesia.torres@estudante.ufjf.br;

²Professor do Departamento de Geociências da Universidade Federal de Juiz de Fora - MG, pjomachado@gmail.com

in the Serras da Ibitipoca region, which has the potential for GI recognition. Historical and cultural conceptions of MAC production will be studied. Visits will be conducted to the Serras da Ibitipoca region, the geographic area where MAC producers are located. A questionnaire will be developed and administered to MAC producers in the Serras da Ibitipoca region and professionals from research, extension, and food product inspection entities. It is anticipated that GI can become a differentiating factor for the valorization of MAC, potentially opening up new markets. GI also has the potential to make MAC a means of social development and economic growth. Aligning actions that project strategies in cheese marketing can be decisive for supplementing income and, in some cases, the sole source of income for rural producers.

Keywords: Handcrafted products, Family farming, Geographic characterization, Cultural valorization, Local knowledge.

INTRODUÇÃO

O registro de Indicação Geográfica (IG) é uma ferramenta coletiva de valorização de produtos e produtores tradicionais de determinada região. Tem como funções principais agregar valor ao produto e proteger a região produtora. As Indicações Geográficas são conhecidas em países com grande tradição na produção de vinhos e produtos alimentícios, como França, Portugal e Itália. Alguns dos produtos mais famosos por suas Indicações Geográficas são o Vinho do Porto, o queijo Roquefort, o Champanhe *etc.* (Pivetta, 2021).

Há duas modalidades de Indicação Geográfica, a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem (Instituto Nacional da Propriedade Industrial, 2022).

A IG propicia ao consumidor reconhecer produtos diferenciados e de alto valor cultural, levando em consideração a forma de produção e sua localização geográfica. O termo *terroir* se insere no contexto, e envolve inúmeros fatores como, forma de manejo, clima, precipitação, luminosidade, altitude, ventos, tipos de solo. O conjunto de peculiaridades que caracterizam os produtos e os saberes locais atraem um grupo determinado de consumidores interessados em quesitos de sabor e qualidade que não têm paralelo em produtos padronizados industriais.

A Portaria nº 46/2021 (Instituto Nacional da Propriedade Industrial, 2021), que institui os selos brasileiros de Indicações Geográficas (IG), dispõe sobre a sua finalidade e utilização.

O INPI, até o final de 2021, havia aprovado 88 Indicações Geográficas (IG) brasileiras. E por não terem validade legal no exterior, não favorece a exportação, evitando a especulação financeira e o aumento dos preços para a população local.

Em 2020, a primeira IG brasileira abrangendo um produto oriundo de terras indígenas protegidas pela Funai foi reconhecida. A denominação de origem “Terra Indígena Andirá-

Marau” refere-se à região da Bacia do Médio Amazonas, entre os estados do Amazonas e do Pará. O território indígena se estende por 7.890 km². O guaraná, denominado waraná pelos indígenas, é de origem amazônica. A planta foi domesticada pelos Sateré-Mawé e essa região é considerada o berço genético da espécie. Os indígenas têm uma tradição e um saber-fazer intrínsecos à produção do guaraná (Ministerio da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2020)

Tem-se, no Brasil, IGs que se referem ao artesanato. No catálogo do INPI de novembro de 2021 constam oito regiões demarcadas, entre elas o capim dourado na região do Jalapão - MS, uma herança de comunidades quilombolas que perdura há anos na região. O bordado Filé da região das Lagoas Mundaú-Manguaba – AL, feito sobre uma rede de fios representa o talento das comunidades. As panelas de barro de Goiabeiras, na cidade de Vitória – ES, uma herança cultural de indígenas e afrodescendentes, residentes a mais de 300 anos (SEBRAE, 2016).

Os queijos artesanais, fabricados nas regiões reconhecidas com o selo IG, vêm ganhando cada vez mais prestígio e espaço na mesa do consumidor (Pivetta, 2021).

O estudo do Instituto de Geociências Aplicadas de Minas Gerais descreve o relevo da Serra da Canastra como sendo constituído por planaltos formando uma vasta superfície ondulada, com chapadões de topos aplainados onde são encontradas altitudes superiores a 1.500m. Ao norte, encontram-se diversos chapadões e serras isoladas, que permitem o aparecimento de nascentes e cachoeiras, constituindo um cenário de grande beleza, abrigando a nascente do Rio São Francisco e sua rede de drenagem (Romero,1999). Inserido nesse contexto, encontra-se o Parque Nacional da Serra da Canastra, uma unidade de conservação localizada nos municípios de São Roque de Minas, Sacramento e Delfinópolis, sudoeste de Minas Gerais. As altitudes variam entre 800 m e 1200 m.

A produção do Queijo Canastra corresponde aos municípios de Piumhi, Vargem Bonita, São Roque de Minas, Medeiros, Bambuí, Tapiraí e Delfinópolis, numa área total de 7.452 km², conforme Portaria no 694, de 17 de novembro de 2004, do IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária, 2004).

A Portaria 2.016/2020, publicada pelo IMA identificou a região Serras da Ibitipoca como Produtora do Queijo Minas Artesanal, assim como definiu os municípios que a compõem: Andrelândia, Arantina, Bias Fortes, Bom Jardim de Minas, Lima Duarte, Olaria, Passa-Vinte, Pedro Teixeira, Rio Preto, Santa Bárbara do Monte Verde, Santa Rita do Ibitipoca, Santa Rita do Jacutinga, Santana do Garambéu, Seritinga e Serranos (Instituto Mineiro de Agropecuária, 2020). Inserido nesta região e trazendo relevância e notoriedade para a região está o Parque Estadual do Ibitipoca (PEI), situado no distrito de Conceição do Ibitipoca, no município de

Lima Duarte, sudeste de Minas Gerais, abrangendo 1.488 ha da Serra do Ibitipoca, em altitudes que variam de 1.050 m a 1.784 m (Fontes, 1997).

A caracterização da geografia regional, do saber fazer tradicional, das bases socioculturais conduz ao problema de pesquisa delimitado pelo pressuposto de que a IG pode contribuir como ferramenta para beneficiar os produtores de queijo da região das Serras da Ibitipoca, em consonância com os benefícios já auferidos pela concessão da IG aos produtores da Serra da Canastra.

A hipótese norteadora deste trabalho considera que a indicação geográfica (IG) para o Queijo Minas Artesanal (QMA) tem potencial para contribuir na valorização da agricultura familiar, dos saberes populares e da cultura local, com capacidade de agregar valor ao produto. O resgate, por meio da IG, do pertencimento regional, possibilita e estimula a permanência das comunidades em seus territórios de origem. Estes benefícios podem ser apropriados pelos produtores de QMA das Serras da Ibitipoca, a exemplo daqueles da Serra da Canastra.

O objetivo geral deste trabalho é compreender os processos que envolveram o reconhecimento da IG do QMA da Serra da Canastra, seus benefícios e entraves, e estabelecer uma comparação, visando alcance estratégico de implantação, com as condições da região das Serras da Ibitipoca, a qual apresenta potencial para o reconhecimento de IG.

Os objetivos específicos deste trabalho são: identificar os sujeitos sociais e as instituições que proporcionaram as bases científicas e legais para a caracterização do QMA e da região da Serra da Canastra e outras instituições que possam dialogar, visando processo equivalente nas Serras da Ibitipoca; caracterizar geograficamente a região das Serras da Ibitipoca, incluindo aspectos físicos, histórico e culturais; abordar conflitos de identidade e territorialidade com municípios vizinhos, como no caso dos municípios da Serra Negra da Matiqueira; analisar o potencial de atendimento aos requisitos mínimos do caderno de especificações técnicas do INPI, para concessão de uso de IG pelos produtores de QMA das Serras da Ibitipoca; e apreciar a possibilidade dos produtores de QMA das Serras da Ibitipoca obterem o selo de Indicação Geográfica, tal como ocorreu na Serra da Canastra.

METODOLOGIA

Como ponto de partida, será realizado o reconhecimento do tema e, em seguida, selecionados artigos e documentos a partir de pesquisa em bancos de dados virtuais, como o Portal de Periódicos CAPES e SciELO, livros e revistas especializadas. A seleção dos artigos

e documentos se dará por meio da leitura crítica dos textos. Aspectos regulatórios serão objeto de consulta aos sítios eletrônicos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

A vertente técnico-tecnológica do trabalho será embasada por publicações da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) e da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater) e do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e MapBiomias Brasil.

Concepções histórico-culturais serão oriundas de consultas ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e coleções de bibliotecas virtuais e físicas.

Será realizada uma visita à Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região das Serras da Ibitipoca (APROQ). Serão realizadas visitas de campo aos municípios que compõem a região das Serras da Ibitipoca para reconhecimento do espaço geográfico em que os produtores do queijo Minas Artesanal estão inseridos.

Será elaborado questionário a ser aplicado a produtores de QMA das Serras da Ibitipoca e a profissionais de entidades de pesquisa, extensão e inspeção de produtos alimentares, visando identificar o cenário para possível obtenção da IG. O questionário será submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da UFJF. Aos indivíduos que aceitarem participar da pesquisa, será apresentado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), o qual deverá ser devidamente lido e assinado.

Serão consultados pesquisadores e técnicos que tiveram envolvimento no embasamento científico e na delimitação dos municípios, para que a certificação fosse concedida na região da Serra da Canastra.

A análise crítica dos dados levantados, mediante a interpretação das evidências e do estabelecimento de relações entre as regiões pesquisadas, conduzirá à inferência sobre a plausibilidade do potencial para implantação de IG nas Serras da Ibitipoca.

REFERENCIAL TEÓRICO

A temática que envolve a IG vai além da valorização de um produto e do desenvolvimento cultural. É primordial enfatizar que a fixação destas comunidades fazedoras do artesanato, ou da agricultura de subsistência, se mantenham para a proteção do território.

Para Santos (2001), nas sociedades ditas primitivas, a política do território tinha as mesmas bases que a política da economia, da cultura, da linguagem, formando um conjunto indissociável, uma comunidade. O autor reconheceu a existência de uma territorialidade genuína, em que a economia e cultura se relacionam intrinsecamente, em uma territorialidade absoluta, dando um sentido vinculado à identidade das pessoas e à sobrevivência do grupo.

A expansão da produtividade promoveu e ainda promove o estabelecimento de inúmeras novas relações campo-cidade e sociedade-natureza, caracterizadas por transformações de diversas maneiras, relevâncias e complexidades. Sob a ótica do capitalismo, a relação do homem com a natureza, por exemplo, se dá de maneira mais complexa, pois os meios de produção, terras e instrumentos, não estão igualmente à disposição de todos (Haesbaert, 2010). O autor enfatiza que as identidades coletivas representam a base para a conformação de uma identidade territorial, que “se caracteriza como a identidade social que toma como seu referencial central, definidor do grupo, o território.

Conforme Niederle (2013), as IGs tendem a (re)conectar os produtos e territórios, num processo de (re)territorialização. Este fator permite articular estratégias de desenvolvimento a partir de dinâmicas em níveis territoriais, criando melhores condições de acesso aos mercados através do status diferenciador dos bens, potencializando estratégias mais competitivas e agregadoras de valor aos produtos por vias da reputação e qualidade de origem.

Claval (2012) apontou que a geografia cultural está associada à experiência que os homens têm da terra, da natureza e do ambiente, e como a modelam para responder às suas necessidades, seus gostos e suas aspirações, para, desta forma, construir sua identidade e se realizar. Em razão disso, prosseguiu o autor, é preciso que a geografia cultural se torne uma reflexão sobre a geograficidade, ou seja, sobre o papel que o espaço e o meio têm na vida dos homens, sobre o sentido que eles lhes dão e sobre a maneira pela qual eles os utilizam.

No estado de Minas Gerais, o Queijo Minas Artesanal e as suas características formas de fabricação, denotam uma tradição dinâmica radicada em sua origem, nas técnicas típicas da Serra da Estrela, em Portugal, e que, na história mineira, formataram formas de fazer próprias. Essa origem técnica que chegou à América portuguesa com o colonizador, é raiz de uma nova construção intimamente ligada, a cada tempo, à sobrevivência de colonos ibéricos, de indivíduos luso-brasileiros e por fim, de mineiros. A fabricação dos queijos se estabeleceu, com variações, por todo território de Minas Gerais dos tempos antigos, e hoje, tem características específicas reconhecidas para regiões geográficas distintas do Estado de Minas Gerais com



condições físico-naturais, econômicas e socioculturais particulares (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2008).

Segundo Haesbaert *et al.* (2012), uma das reflexões de La Blache sobre “região geográfica” é que as parcelas da superfície terrestre que apresentam certa homogeneidade de características, derivam da combinação entre elementos do meio natural e da ação humana. Assim como na obra “Gêneros de vida”, as regiões constituíam um meio vivo que proporcionaria o desenvolvimento das sociedades. Com a utilização dos recursos regionais naturais, a vida em sociedade se constituiria. Para Santos (2017), esse conjunto de saberes, práticas, produtos, técnicas, artefatos e outras manifestações culturais, fazem do QMA um elemento central do sistema complexo e diverso, que inclui o ambiente natural, utensílios, espaços físicos, saberes, práticas, modos de vida, cultura, enfim, o jeito de produzir, ser e viver de famílias rurais de Minas Gerais.

Minas Gerais é um dos estados mais montanhosos do país, onde se encontram algumas das mais conhecidas feições geomorfológicas brasileiras, como a Serra da Mantiqueira, a Serra do Espinhaço e a Serra da Canastra. Segundo Ab’Saber (2003), os paredões da Serra do Mar foram o grande obstáculo para as ligações entre o litoral e o planalto, desde os primeiros dias da colonização portuguesa no Brasil. O autor elenca que a altitude dessas escarpas, que permeiam por volta de 800 m a 1.000 m, recobertas por florestas pluviais, densas e maciças, por muito tempo, dificultaram as ligações entre os sítios portuários da costa e os compartimentos do planalto de clima tropical de altitude.

A Serra da Mantiqueira, conforme Netto (2011), forma o segundo degrau do planalto brasileiro, sendo uma escarpa voltada para o vale do Paraíba. A serra possui grandes desníveis e tem como maior trecho contínuo uma escarpa que se situa ao longo do médio Rio Paraíba do Sul, constituindo-se em um maciço rochoso com grande área de terras altas. Assim, o ato de transformar leite em queijo, surge, primordialmente em Minas Gerais, da necessidade de conservação e de transporte.

Machado (2018) enfatizou que a sequência de ciclos econômicos foi responsável por colocar o Estado de Minas Gerais, durante todo o século XIX e as primeiras décadas do século XX, como o mais populoso do país. Em meio a esses ciclos econômicos e sociais, constituiu-se a produção de queijos em Minas Gerais, não só como fator alimentar de subsistência e meio econômico, mas como forte elemento cultural. O “saber fazer”, desde o primórdio, foi um grande fator cultural, pois expressava como os primeiros colonos mantinham parte de sua cultura original, que acabou por se incorporar à cultura local. Segundo Meneses (2009),

interpretar os saberes e as técnicas de fabricação de um produto artesanal é, sobretudo, enquadrá-lo em um repertório de expressões da cultura que referenciam a constituição identitária de grupos sociais. Trata-se de tomá-lo como prática enraizada nas relações humanas, que se forjaram em um processo histórico específico, identificável e interpretável e que continua em processo de construção cultural, mesmo que marcado por uma reprodução tradicional em seu lento processo de mudanças e de adaptações.

Os produtos *terroirs* permitem que os consumidores viajem pelo sabor e descubram uma cultura através da sua culinária que remonta, na maioria das vezes, aos tempos antigos. A dimensão afetiva é muito significativa nesses produtos, em que o elo entre o consumidor e o produto pode ser emocional, mas também pode ser geográfico (Matos, 2019). O consumidor aprecia a proximidade geográfica com o produtor, tendendo a confiar mais nos produtores locais de acordo com a ideia de identificação com a comunidade. Com essa proximidade, advém a vontade do consumidor em apoiar o pequeno produtor local e, conseqüentemente, a economia local.

Inconcebível falar de Minas Gerais e não fazer menção aos queijos. Não por acaso, os mineiros são hoje os maiores produtores de queijo do país. Vale destacar que o Queijo Minas Artesanal é considerado Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2008).

No caso dos queijos artesanais de Minas Gerais, o potencial de contribuição da Indicação Geográfica se torna evidente, pois a produção desses queijos está intrinsecamente relacionada com o saber fazer tradicional de agricultores familiares, que, em sua maioria, realizam a comercialização do queijo para subsistência (Dores; Ferreira, 2012).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As Indicações Geográficas (IGs) têm o potencial de direcionar o consumidor para produtos artesanais autorais e de elevado valor agregado, levando em consideração o processo de produção que incorpora os conhecimentos específicos das regiões envolvidas e a sua procedência geográfica. A relação entre o mineiro e o queijo é amplamente reconhecida no contexto brasileiro, e, na contemporaneidade, passa a adquirir uma dimensão internacional, à medida que se estabelecem competições e concursos em diversos países, visando valorizar e premiar a qualidade dos queijos artesanais.

As características específicas que diferenciam os produtos, como a qualidade e as especificidades, atraem um grupo determinado de consumidores interessados em qualidade, entendendo que mesmo com preços mais elevados, apresenta um conjunto de peculiaridades que não existem em produtos padronizados e ultra processados. O consumo de produtos *terroirs* permite que os consumidores viajem pelo sabor e descubram uma cultura através da sua culinária que remonta na maioria das vezes aos tempos antigos. A dimensão afetiva é muito significativa nesses produtos, onde o elo entre o consumidor e o produto pode ser emocional, mas também pode ser geográfico (Matos, 2019). Nesse sentido, o consumidor aprecia a proximidade geográfica com o produtor. Eles tendem a confiar mais nos produtores locais de acordo com a ideia de identificação com a comunidade. Com essa proximidade, muitas vezes vem a vontade do consumidor de apoiar o pequeno produtor local e, conseqüentemente, a economia local.

É importante enfatizar que cada região apresenta características que influenciam diretamente no sabor do queijo. O solo, o clima, a altitude, a pastagem, a qualidade da água e a presença de microrganismos endógenos, são fatores essenciais que caracterizam o Queijo Minas Artesanal (QMA). Segundo Santos (2017), esse conjunto de saberes, práticas, produtos, técnicas, artefatos e outras manifestações culturais, fazem do QMA um elemento central do sistema complexo e diverso, que inclui o ambiente natural, utensílios, espaços físicos, saberes, práticas, modos de vida, cultura, enfim, o jeito de produzir, ser e viver de famílias rurais de Minas Gerais. A confluência desses elementos só tem a contribuir na geração de visibilidade e notoriedade ao QMA. E principalmente à manutenção das famílias em seus locais de origem, o que favorece uma maior preservação do ecossistema. Todavia, é preciso que haja a implementação de políticas públicas locais que auxiliem o pequeno produtor a levar seu produto até o consumidor final.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A narrativa do Queijo Minas Artesanal se deu por uma estratégia de adaptação e sobrevivência. O rápido declínio da atividade de mineração do ouro e o aumento da necessidade de alimentos, propiciou o surgimento das primeiras propriedades rurais. Levando-se em conta o distanciamento geográfico imposto, a produção do Queijo Minas Artesanal adquiriu contornos de identidade alimentar regional. A perecibilidade do leite conduziu à sua transformação em queijos, como método de conservação. O modo de fazer artesanal atravessou

mais de dois séculos de história em Minas Gerais. A elaboração e a aprovação de atos normativos nas esferas estadual e federal, a promoção e o desenvolvimento de pesquisas acadêmicas e o reconhecimento pela sociedade do “saber fazer” do Queijo Minas Artesanal como patrimônio imaterial, são fatores que corroboram para incorporar os pequenos produtores de QMA no mercado formal.

A Indicação Geográfica apresenta-se como uma ferramenta de estruturação de determinada região, unindo produtores, instituições e, por vezes, toda a população, com o mesmo propósito. No atual cenário mercadologicamente competitivo, a Indicação Geográfica pode tornar-se um diferencial para comercialização do QMA, promovendo a abertura de novos mercados. Isso se deve ao fato de que o produto, a partir do momento em que possui a referida certificação, terá alavancada a sua comercialização além da fronteira municipal. Como consequência, a Indicação Geográfica pode fazer do QMA um meio de desenvolvimento social e crescimento econômico. O alinhamento de ações que projetem estratégias na comercialização dos queijos pode ser decisivo para a complementação da renda e, em alguns casos, para a única fonte de renda dos produtores rurais.

É sabido que o pequeno produtor padece em situação de vulnerabilidade, pelas incertezas e mudanças que o viver da terra impõem. Para contornar essas dificuldades de mobilidade social e de acesso a programas sociais, mesmo ao acesso à alimentação de qualidade e à educação, é muito importante que pequenos produtores sejam incentivados e capacitados de maneira adequada. A valorização territorial e cultural pelo emprego das técnicas tradicionais de fabricação, ou seja, do “saber fazer histórico” dos produtores, aliado às instruções técnicas, as certificações, oriundas das ações conjuntas da pesquisa, extensão e inspeção, têm o potencial de contribuir para o desenvolvimento e crescente sucesso dos queijos artesanais, e para a melhora socioeconômica do pequeno produtor rural.

REFERÊNCIAS

AB'SÁBER, Aziz Nacib. **Os domínios de natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003. 153 p.

CLAVAL, P. A geografia cultural no Brasil. In: BARTHE-DELOIZY, F., and SERPA, A., orgs. **Visões do Brasil: estudos culturais em Geografia** [online]. Salvador: EDUFBA; Edições L'Harmattan, 2012, pp. 11-25. ISBN 978-85-232-1238-4. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/8pk8p/pdf/barthe-9788523212384-02.pdf>. Acesso em: 21 out. 2023.

DORES, M. T. das; FERREIRA, C. L. de L. F. Queijo Minas Artesanal, tradição centenária: ameaças e desafios. **Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável**, [s. l], v. 2, n. 2, dez. 2012.

FONTES, M. A. L. **Análise da composição florística das florestas nebulares do Parque Estadual do Ibitipoca**, Minas Gerais. 1997. 50 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia Florestal) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, 1997.

HAESBAERT, Rogério. Território e Multiterritorialidade: um debate. **Geographia**, [s. l], v. 9, n. 17, p. 19-46, 02 ago. 2010.

HAESBAERT, R.; NUNES PEREIRA, S.; RIBEIRO, G. **Vidal, Vidais: textos de Geografia Humana, Regional e Política**. Rio de Janeiro: Bertrad Brasil, 2012, 464 p.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL – IPHAN, 2008. **Modo artesanal de fazer queijo de Minas**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Modo%20artesanal%20de%20fazer%20queijo%20de%20Minas.pdf>. Acesso em: 21 out. 2023.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA. Portaria nº 694, de 17 de novembro de 2004. **Identifica A Microrregião da Canastra**. Belo Horizonte, 17 nov. 2004.

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA - IMA. Portaria nº 2.016, de 26 de novembro de 2020. **Identifica a Região Serras da Ibitipoca Como Produtora do Queijo Minas Artesanal**. Belo Horizonte, MG: IMA, 27 nov. 2020. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=405001>. Acesso em: 21 out. 2023.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (Brasília). **Indicações geográficas: indicações de procedência reconhecidas**. 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/listacomasindicaesdeprocednciareconhecidas.At10Ago2021.pdf>. Acesso em: 21 out. 2023.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL. Portaria nº 046, de 01 de novembro de 2021. **Selos Brasileiros de Indicações Geográficas**. Brasília, DF, 14 out. 2021. n. 046.

MACHADO, P. J. O. Evolução demográfica do Município de Juiz de Fora/MG, no período 1850/1920: População, café e território. In: Gomes, Ingrid Aparecida (Org.). (Org.). **A Geografia na Contemporaneidade 2**. 1. ed. Ponta Grossa: Atena Editora, 2018, v. 2, p. 294-308.

MATOS, R.C.A.; GUILHOU, M. C.; ALBUQUERQUE, H. M.; FONTES, M. J. V. A experiência do *terroir* no Brasil e na França: uma poderosa ferramenta de Marketing. In: ADM 2019 Congresso Internacional de Administração, 2019, Ponta Grossa. ADM 2019 **Congresso Internacional de Administração**. Ponta Grossa: ADM 2019 Congresso Internacional de Administração, 2019. v. 1. p. 1-1.

MENESES, José Newton Coelho. Modos de fazer e a materialidade da cultura "imaterial": o caso do Queijo artesanal de Minas Gerais. **Patrimônio e Memória**, Assis, v. 5, n. 2, p. 19-33, dev. 2009.

MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA. **Guaraná da Terra Indígena Andirá-Marau é a primeira Indicação Geográfica para povo indígena**. Fundação para o Ecodesenvolvimento da Amazônia. 2020. ECOAMAZÔNIA. Disponível em: <https://www.ecoamazonia.org.br/2020/10/guarana-terra-indigena-andira-marau-primeira-indicacao-geografica-povo-indigena/>. Acesso em: 21 out. 2023.

NETTO, Marcos Mergarejo. **A geografia do queijo minas artesanal**. 2011. 420 f. Tese (Doutorado) - Curso de Geografia - Área Organização do Espaço, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista, Rio Claro, 2011.

NIERDELLE, P. A. Indicações Geográficas e processos de qualificação nos mercados agroalimentares. In: NIERDELE, P. A. (Org.). Indicações Geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.

PIVETTA, Marcos. Um Brasil de Origem. **Fapesp**: Indicações Geográficas Brasileiras, São Paulo, n. 309, p. 35-41, nov. 2021.

ROMERO, Rosana. Espécies endêmicas do Parque Nacional da Serra da Canastra, Minas Gerais. **Revista Brasil Botânica**, São Paulo, v. 2, n. 22, p. 259-265, out. 1999.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi. **Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares no Brasil**: um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul. Pelotas: UFPel, 2017. 322 p. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/dilemas-e-desafios.pdf>. Acesso em: 21 out. 2023.

SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria L. **O Brasil**: Território e sociedade no início do século XXI. São Paulo/Rio de Janeiro: Record, 2001. 490p

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Indicações Geográficas Brasileiras**: artesanato. 2. ed. Brasília: Sebrae, 2016. 76 p.