

# abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual  
Clipping da imprensa

*Brasília, 26 de setembro de 2022 às 08h30*  
*Seleção de Notícias*

## Revista Globo Rural Online | BR

Marco regulatório | INPI

**Queijos brasileiros têm Indicação Geográfica: conheça produtos artesanais com origem certificada ..... 3**

## Migalhas | BR

Direitos Autorais

**Município pagará direitos autorais ao Ecad por evento sem autorização - Migalhas ..... 5**

## Queijos brasileiros têm Indicação Geográfica: conheça produtos artesanais com origem certificada

Os queijos brasileiros artesanais vêm recebendo destaque no mundo todo por sua diversidade de métodos de produção, características e sabores. Inclusive vêm conquistando prêmios em concursos internacionais. E uma das maneiras de certificar a qualidade e agregar valor aos produtores é o registro de **Indicação Geográfica (IG)** Instituto Nacional da Propriedade Industrial (**INPI**). A IG é uma prática comum a muitos produtos internacionais: somente os espumantes de certa região francesa podem ser chamados de Champagne, por exemplo. Ou destilados de agave produzidos no México podem ser batizados de tequila.

LEIA TAMBÉM: A "guria do queijo". Conheça consultora referência no setor e jurada do Mundial do Queijo

No Brasil, o **INPI** divide os certificados de IG em duas categorias: indicação de procedência e a **denominação** de origem. Ambas regulam regras de fabricação de um determinado tipo produto dentro de uma área geográfica demarcada - uma comunidade, um município ou até uma região inteira. Mas a primeira modalidade atesta que a fabricação do produto decorre de um longo histórico e notoriedade. Já a segunda delimita que as características do produto decorrem das particularidades do território.

Ao todo, o Brasil tem cinco queijos artesanais com o selo de **Indicação Geográfica** do **INPI**. Desses, quatro são de indicação de procedência e um de **denominação** de origem. Conheça os produtos:

### Colônia Witmarsum (PR)

Produto com indicação de procedência registrada desde 2018. A Colônia Witmarsum é uma comunidade rural de colonização alemã localizada no município de Palmeira, no interior do Paraná. Ao todo, a cooperativa produz 11 tipos de queijo, mas so-

mente o colonial e o colonial com pimenta verde receberam o selo de **Indicação Geográfica**. Ambos têm um período de maturação de 25 dias e apresentam sabor suave e textura macia e massa envolta em casca.

Queijo colonial com pimenta verde é um dos carros-chefe da Cooperativa Witmarsum (Foto: Reprodução/Facebook)

### Queijo Minas do Serro (MG)

A Associação dos Produtores Artesanais do Queijo Serro conseguiu registrar a indicação de procedência em 2011. O produto é elaborado na cidade de Serro, em Minas Gerais, e desde 2008 é reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAM) como patrimônio cultural do Brasil.

Queijo do Serro é considerado patrimônio histórico (Foto: Juliana Carneiro)

O queijo minas do Serro tem como características uma cor branca amarelada, textura compacta, consistência semidura sabor brando e ligeiramente ácido e crosta fina. Os atributos do produto já foram, inclusive, tema de estudo da Embrapa, que evidenciou as características que fazem esse queijo ter uma origem e um modo de produção característicos da região.

### Queijo Canastra (MG)

O queijo canastra, que vem recebendo destaque em rankings internacionais, teve seu registro de indicação de procedência feito em 2012 pela Associação dos Produtores do Queijo Canastra. Também é um produto tombado como patrimônio imaterial do país, com sua produção sendo considerada uma atividade tradicional. Feito a partir de leite cru, o queijo amadurece durante o período de 21

Continuação: Queijos brasileiros têm Indicação Geográfica: conheça produtos artesanais com origem certificada

a 40 dias e pode ser vendido semiduro ou mais macio. Tem sabor levemente ácido e picante, de fácil paladar.

Queijos da região da Serra da Canastra vêm recebendo prêmios internacionais (Foto: Lalo de Almeida/Ed. Globo)

## Queijo Serrano (SC e RS)

O queijo serrano, produzido em Campos de Cima da Serra, nos Estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, é o único da lista a ter recebido certificação de **denominação** de origem. O registro foi feito em 2020. É um dos principais produtos da agricultura familiar das regiões, em cidades como São José dos Ausentes (RS) e Lages (SC). É feito com leite de vaca cru e tem uma textura amanteigada. Também é conhecido como "Canastra do Sul" pela semelhança com o produto mineiro.

## Queijo serrano de Santa Catarina (Foto: Epagri/SC)

### Marajó (PA)

O selo de **Indicação** Geográfica para a produção do queijo marajó abrange os municípios paraenses de Chaves, Cachoeira do Arari, Muaná, Ponta de Pedras, Santa Cruz do Arari, Salvaterra e Soure, localizados na Ilha de Marajó. O registro, de indicação de procedência, foi conquistado em 2021, e trouxe valorização para o produto, único da lista feito com leite cru de búfala. O resultado é um queijo semipastoso, parecido com o requeijão de corte, de sabor suave.

De consistência cremosa, como um requeijão de corte, queijo marajó é feito com leite de búfala fresco (Foto: Reprodução/Embrapa)

## Município pagará direitos autorais ao Ecad por evento sem autorização - Migalhas

A 1ª câmara Cível do TJ/ES negou provimento a recurso interposto pelo município de Boa Esperança/ES contra sentença que condenou o ente municipal a pagar ao Ecad - Escritório Central de Arredação e Distribuição o valor de R\$ 8 mil, referente aos **direitos** autorais em evento realizado na cidade sem autorização prévia da instituição.

TJ/ES mantém sentença que condenou município a pagar **direitos** autorais. (Imagem: FreePik)

No processo de primeira instância, o juiz também concedeu tutela específica para proibir a realização e promoção de execuções públicas de obras musicais sem a prévia autorização do Ecad, sob pena de multa diária fixada em R\$ 5 mil, em favor do requerente.

Em grau de recurso, o desembargador substituto Lyrio Régis de Souza Lyrio, observou que o art. 110 da lei 9.610/98 estabelece expressamente que os proprietários dos locais onde são realizados eventos públicos em que são utilizadas obras teatrais e

composições musicais, entre outras, respondem solidariamente pela violação dos **direitos** autorais.

Nesse sentido, a decisão considera que "o município, como proprietário do local onde foi realizado o evento, deveria ter cumprido seu dever de fiscalização e verificado se todas as regulamentações estavam sendo observadas, inclusive a obrigação de pagar ao ECAD os valores referentes aos **direitos** autorais prevista na lei 9.610/98".

Assim sendo, ao considerar que o evento ocorreu sem a prévia quitação dos **direitos** autorais, o relator entendeu impossível afastar a responsabilidade solidária do município, sendo tal entendimento acompanhado pelos demais desembargadores.

Processo: 0000576-74.2017.8.08.0009

Confira aqui a decisão.

**Informações:** TJ/ES.

## Índice remissivo de assuntos

**Denominação** de Origem  
3

**Marco** regulatório | INPI  
3

**Direitos** Autorais  
5