

# abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual  
Clipping da imprensa

*Brasília, 31 de outubro de 2022 às 08h04*  
*Seleção de Notícias*

## IstoÉ Dinheiro Online | BR

Marco regulatório | INPI

**Maçã, queijo e vinho formam trio perfeito para degustar em São Joaquim . . . . . 3**

AGÊNCIA BRASIL

## Maçã, queijo e vinho formam trio perfeito para degustar em São Joaquim

O frio serrano do sul do país deu condições para que quatro regiões próximas de São Joaquim, em Santa Catarina, obtivessem selos de **indicação** geográfica: o mel de melato de bracinga, a maçã fuji, o vinho de altitude e o queijo artesanal serrano. Um município de apenas 27 mil habitantes, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mas que mostra um caminho promissor para uma gastronomia refinada.

O selo de **indicação** geográfica destaca produtos que são reconhecidos por sua qualidade e tradição, tornando-os únicos no mundo. Esses produtos podem ser reconhecidos por sua **denominação** de origem (DO), quando a singularidade deles depende de características ambientais (como terreno, altitude, clima), ou por indicação de procedência (IP), quando um local torna-se conhecido por um produto que é tradicionalmente feito com qualidade na região.

Queijo artesanal serrano

TV Brasil

Notícias relacionadas: Programa Caminhos da Reportagem se aventura pelo turismo rural . Culinária da monarquia inspira 22º Festival Petrópolis Gourmet.

O queijo artesanal serrano foi o primeiro produto da região que engloba São Joaquim a conseguir o selo de identificação geográfica como **denominação** de origem, em março de 2020, com o nome IG Campos de Cima da Serra. Uma tradição de 200 anos, que chegou com os portugueses, o alimento adquiriu características específicas nas serras Catarinense e Gaúcha: a textura amanteigada, o aroma e sabor acentuados da maturação, que o diferencia de outros feitos no país.

Um sabor mais forte, é mais saboroso. Quem costuma comer o queijo curado assim, vai ser difícil apreciar de novo o queijo normal, diz o produtor Washington Cordova Muniz. Ele e a esposa, Jesabel Machado, são donos da Queijaria Tropeiro Velho, de onde tiram o sustento da família. Tudo o que produz, vendo, e eu só trabalho com queijo, afirma a produtora.

Um queijo que muda conforme o tempo de maturação e a estação do ano, destaca a engenheira agrônoma Ana Paula Schlichting, da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural (Epagri) de Santa Catarina. O clima [da região] onde é preparado o queijo, a temperatura e as estações do ano tornam diferente o processo de maturação, explica.

Para conseguir o registro, o processo foi longo. Segundo Ana Paula, em meados de 2008, a Epagri e os produtores de queijo artesanal serrano começaram o processo de estudo e resgate histórico do produto. Foi delimitada uma área de 34.372 quilômetros quadrados (km<sup>2</sup>), que abrange 18 municípios de Santa Catarina e 16 do Rio Grande do Sul.

Somente 12 anos depois do início dos estudos, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (**INPI**), que analisa os pedidos de **indicação** geográfica no Brasil, aprovou o registro. Hoje, a região produz 1,6 toneladas de queijo artesanal serrano, gerando faturamento bruto de R\$ 21 milhões.

Maçã fuji

TV Brasil

Originária do Japão, a maçã fuji adaptou-se de forma excepcional na região de São Joaquim. Tanto que a cidade recebeu o título de Capital Nacional da Maçã, em 2019, com a Lei Federal 13.790, de 4 de janeiro de 2019. A variedade fuji foi desenvolvida no Japão na

Continuação: Maçã, queijo e vinho formam trio perfeito para degustar em São Joaquim

década de 1930 e na década de 70 veio para o Brasil. Na época, o governo brasileiro fez convênio com a Agência de Cooperação Internacional do Japão (JICA), e vieram pesquisadores para atuar no Brasil. Com eles, veio a variedade fuji, que foi introduzida aqui, lembra o gerente do Departamento Técnico da Sanjo, Giovane Franzoi. A Sanjo é uma das maiores cooperativas de produtores de maçã do país.

Na região de São Joaquim, a variedade fuji conseguiu características como coloração vermelha mais intensa, mais crocância, acidez marcante e mais suculência que outras variedades. Além disso, as 900 horas de frio por ano, com temperaturas abaixo de 7°C, dão à fruta um diferencial.

Tais características deram à maçã fuji da região de São Joaquim destaque no país e a comprovação com o selo de **denominação** de origem, em agosto de 2021, com o nome IG Região de São Joaquim. A área que conseguiu o selo tem 4.928 km<sup>2</sup> e inclui também os municípios de Bom Jardim da Serra, Urupema, Urubici e Painel.

Em um ano em que as temperaturas foram mais baixas e o clima na região, mais seco no período de o crescimento da fruta, a produtora Lilia Martins conta que a maçã ficou ainda mais doce, apesar de não ter crescido tanto. A fruta tem no meio o que se chama pingo de mel, que dá esse sabor diferente. Ela fica bem mais doce, mais saborosa, detalha a produtora.

De acordo com o DataSebrae, estima-se que a produção de maçã fuji seja de mais de 170 mil toneladas por ano e que 90% venham de pequenas propriedades. Em São Joaquim, os produtores se uniram na Sanjo Cooperativa Agrícola, que tem produção

anual de 45 mil toneladas.

Alguns proprietários rurais encontraram outras formas de aumentar a renda. Lilia Martins, por exemplo, investiu na aproximação das pessoas com o sistema **Colha** e Pague. Temos pessoas que vêm há cinco anos consecutivos fazer a colheita e trazer os pais, filhos. Muitos não têm noção de como é um pé de maçã, destaca a produtora. O encantamento é tanto que muitos turistas chegam a levar 30 quilos da fruta pra casa.

## Vinhos de altitude

### TV Brasil

Além da região de São Joaquim, mais 28 municípios de Santa Catarina têm **indicação** geográfica, com o selo de indicação de procedência, com nome IG Santa Catarina, por seus vinhos de altitude. Um território de 19.676 km<sup>2</sup>, que está entre 900 e 1.400 metros acima do nível do mar, produz uvas com características muito específicas, que deram singularidades aos vinhos.

Acima de 850 metros, há a maturação completa das uvas, que também passam por um período de dormência por causa das baixas temperaturas no inverno, o que torna o amadurecimento mais lento. O verão ameno, seco e com temperaturas que variam muito ao longo do dia, favorece a concentração de aromas e sabores.

Com isso, as vinícolas locais produzem diversos tipos de vinhos, como o fino, o nobre, o licoroso, o espumante natural, o moscatel, o espumante e o brandy.

Na vinícola Villaggio Bassetti, em São Joaquim,

Continuação: Maçã, queijo e vinho formam trio perfeito para degustar em São Joaquim

Eduardo Bassetti produz de 20 mil a 30 mil garrafas por ano. Varia muito em função do nosso clima. Nós já produzimos 42 toneladas em um vinhedo e, no ano seguinte, 15 toneladas no mesmo vinhedo, em função das geadas tardias que ocorrem aqui.

O vinho também atrai turistas. Quando comecei a estudar esse assunto, em 2000, a quantidade de turistas

na região era em torno de 60 mil pessoas por ano; há três anos, já passava de 200 mil, e esse incremento é devido ao vinho, afirma Bassetti. ainda há espaço para mais vinícolas na região, conclui o produtor.

## Índice remissivo de assuntos

**Denominação** de Origem  
3

**Marco** regulatório | INPI  
3