

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
ITABIRITO

**Avaliação do Potencial de IG para
o Pastel de Angu de Itabirito**

MINAS GERAIS - BRASIL

© 2021. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE
TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

INFORMAÇÕES E CONTATOS:

SEBRAE

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE
SGAS Quadra 605, Conjunto A, Asa Sul
CEP.: 70.200-904, Brasília - DF.
Telefone: (61) 3348-7636
www.sebrae.com.br

Presidente do Conselho Deliberativo Nacional

Roberto Tadros

Diretor Presidente

Carlos Melles

Diretor Técnico

Bruno Quick

Diretor de Administração e Finanças

Eduardo Diogo

Gerente da Unidade de Inovação

Paulo Renato Macedo Cabral

Coordenação Nacional

Hulda Oliveira Giesbrecht

Raquel Beatriz Almeida de Minas

Entidade executora especializada em Indicação Geográfica

INOVATES CONSULT LTDA

1. INTRODUÇÃO

Percebe-se cada vez mais uma tendência dos consumidores em valorizar a origem dos produtos e serviços que consomem. Dentre as ferramentas de proteção e de promoção da origem, a Indicação Geográfica (IG) é amplamente utilizada mundialmente. A Indicação Geográfica é um nome que se refere a um local geográfico vinculado a um produto ou serviço particular. É usada para identificar produtos que têm qualidade e reputação específicas devido à sua origem geográfica. Os consumidores podem associar a qualidade do produto à sua origem, e como resultado, esse pode conseguir uma maior valorização em relação aos produtos concorrentes.

As IGs pertencem exclusivamente aos produtores de um determinado território, sendo gerenciada pela organização requerente da IG junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Essa é uma das características importantes das IGs porque, para administrar a estrutura necessária para reconhecê-la e geri-la, os produtores precisam unir esforços e trabalhar em conjunto por um objetivo comum. Na realidade, o processo de reconhecimento da IG funciona como um incentivo poderoso para todos os produtores e empresas locais investirem coletivamente em melhoria da qualidade do produto e em estratégias de marketing e de comercialização para ampliar as suas vendas e gerar desenvolvimento local.

A IG pode ser aplicada como uma ferramenta de coordenação e estruturação de determinada região, podendo unir produtores, empresas, instituições e toda a população, visando alcançar o mesmo objetivo. Como consequência, o comércio e o turismo da região podem se beneficiar da iniciativa.

A proteção das Indicações Geográficas brasileiras é fundamental para a preservação da cultura nacional e para gerar desenvolvimento local. A tradicionalidade de produtos/serviços típicos e diferenciados, vinculados a territórios específicos, deve ser preservada, valorizada e convertida em valor para os produtores e população local.

No Brasil, a proteção das Indicações Geográficas se dá por meio do registro do nome geográfico junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), que tem por

atribuição, conforme a Lei da Propriedade Industrial nº. 9.279/96, estabelecer as condições de registro das Indicações Geográficas no país.

O Sebrae atua na orientação e fomento aos pequenos negócios para protegerem e promoverem suas regiões vinculadas a produtos/serviços por meio das Indicações Geográficas, com vistas a acessar mercados, ampliar a competitividade e gerar desenvolvimento local.

O presente documento apresenta os resultados do diagnóstico técnico para a Avaliação do Potencial de Indicação Geográfica do Pastel de Angu de Itabirito, no Estado de Minas Gerais, Brasil.

A avaliação do potencial de reconhecimento do Pastel de Angu de Itabirito como Indicação Geográfica utilizou subsídios para análise as bases históricas, técnico-científicas e a notoriedade desse produto na região, a partir da metodologia desenvolvida pelo Sebrae, com base no Marco Legal de Indicações Geográficas.

2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Conforme o Art. 176 da Lei de Propriedade Industrial, constitui Indicação Geográfica a Indicação de Procedência ou a Denominação de Origem.

2.1. INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Conforme o Art. 177 da Lei de Propriedade Industrial, “considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.”

2.2. DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Outrossim, conforme o Art. 178 da Lei de Propriedade Industrial, “considera-se Denominação de Origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.”

3. APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O PASTEL DE ANGU DE ITABIRITO

A obtenção do reconhecimento oficial de uma Indicação Geográfica, de acordo com a legislação brasileira, e a conseqüente proteção dessa, é uma estratégia importante para a preservação e valorização dos produtos típicos e diferenciados brasileiros.

Contudo, antes da busca desse reconhecimento oficial, é necessária a realização de um diagnóstico para verificar se uma determinada região tem a real possibilidade de ser protegida pelo registro da Indicação Geográfica.

Foi elaborada pelo Sebrae em 2010, uma metodologia para avaliar o potencial de uma área geográfica vinculada a um produto/serviço para reconhecimento como Indicação Geográfica. Essa metodologia foi aprimorada a partir dos aprendizados decorrentes de sua aplicação nos últimos anos, conforme apresentado neste documento.

O resultado da aplicação dessa metodologia tem como objetivo apoiar as decisões sobre a pertinência da implementação de um processo de estruturação de uma Indicação Geográfica, tanto na modalidade de Indicação de Procedência quanto na modalidade de Denominação de Origem.

A metodologia compreende um questionário utilizado como roteiro de entrevista realizada por um especialista em IG junto aos produtores de uma região. A análise das respostas ao questionário junto com as informações coletadas em fontes secundárias, subsidiam aos especialistas para traçar um panorama da forma de produção de um produto específico na região em questão e, ao final, gerar indicadores qualitativos em relação aos requisitos para se proteger uma Indicação Geográfica.

O questionário está dividido em 2 grupos de questões – questões CRÍTICAS e questões ESTRUTURAIIS. As questões críticas são fundamentais para a verificação do real potencial da região que é objeto do diagnóstico ser reconhecida ou não como uma Indicação Geográfica. As questões estruturais, por sua vez, têm como respostas um resumo das informações obtidas com as pessoas contatadas. Elas serão importantes para classificar o real potencial da implementação da Indicação Geográfica de acordo com uma série de indicadores que serão gerados.

3.1. DADOS BÁSICOS

3.1.1. Dados da potencial IG

Nome Geográfico: *Itabirito*

Produto (incluindo produtos derivados): *Pastel de Angu*

Municípios envolvidos: *Itabirito/MG*

Entidade coletiva: *Ainda não possui*

3.2. QUESTÕES CRÍTICAS

As respostas das questões críticas (questões 1 e 2) vão indicar se existe potencial da área geográfica ser registrada como uma Indicação Geográfica.

Especificamente, a questão 1 pretende indicar se existe uma tendência da potencial Indicação Geográfica ser registrada como uma Indicação de Procedência (IP). Já a questão 2 pretende indicar se existe uma tendência da potencial Indicação Geográfica ser registrada como uma Denominação de Origem (DO).

3.2.1. Avaliação do potencial de IP

QUESTÃO 1 - Existem evidências históricas e de mercado que são capazes de comprovar que o nome geográfico analisado é reconhecido pelos consumidores como centro produtor, extrator ou fabricante de determinado produto? Quais?

Sim. Há comprovações de matérias de jornais, dossiê utilizado para ser considerado patrimônio imaterial do município, festas do município, pessoas que vão para a região em busca do pastel.

O Modo de Fazer Pastel de Angu foi registrado pela Prefeitura Municipal de Itabirito-MG por sua importância cultural para a cidade (Decreto nº 9125/2010). Há várias

ações de preservação do bem. Há várias matérias em mídias espontâneas que comprovam a notoriedade.

Links de evidências:

<https://youtu.be/5zf7vjPkT8g>

<https://youtu.be/RvBhFYOESK0>

<https://youtu.be/wRZPPmf94ZM>

<https://youtu.be/hyY6dsEVt5M>

<https://youtu.be/aRHYZh4R3Oc>

<https://youtu.be/SDRn1kbsq-E>

<https://youtu.be/lSJzhBATP7A>

Link de acesso ao dossiê do Modo de Fazer Pastel de Angu:

<https://drive.google.com/file/d/1PWFPaeBJ2nN3iqGU3gM5UevhlluCcE71/view?usp=drivesdk>

Vídeo de produtoras do pastel de angu:

https://drive.google.com/file/d/1_k_C62vQEz-ayf96-8pPnGXwCMrJGmFp/view?usp=sharing

3.2.2. Avaliação do potencial de DO

QUESTÃO 2 - Existem evidências ou possibilidades de comprovação do vínculo das qualidades ou características do produto com o meio geográfico analisado, incluindo os fatores naturais, relacionados ao meio ambiente, e os fatores humanos, relacionados ao saber-fazer e às tecnologias utilizadas pelos produtores? Quais?

Não.

3.3. QUESTÕES ESTRUTURAIS

As respostas das questões estruturais (questões 3 a 35) vão gerar subsídios para o aprofundamento da análise do potencial de estruturação e reconhecimento da Indicação Geográfica, de acordo com 9 critérios:

1. Produto;
2. Territorialidade;
3. Método de produção/Cadeia produtiva;
4. Governança;
5. Identidade e senso de pertencimento;
6. Desempenho econômico;
7. Necessidade de proteção;
8. Pesquisa envolvida;
9. Visão de futuro.

3.3.1. Critério Produto

QUESTÃO 3 - Quais são as características/qualidades do produto vinculado à área geográfica indicada?

Pastel feito de angu do lado de fora, possui vários recheios diferentes, feito de milho, casquinha crocante e macio por dentro. O principal recheio é o de umbigo de banana. Fubá de moinho d'água. Seco do lado de fora, bordinha imitando as mãos das escravas, ficando bem crocante. Modo de fazer artesanal, não possui máquinas no preparo.

QUESTÃO 4 - Existem derivados do produto produzidos na área geográfica indicada? Se sim, quais são?

Não. As variações são apenas no recheio do pastel.

QUESTÃO 5 - O produto possui características/qualidades que lhe atribuem reputação de mercado (local, regional, nacional ou internacional) e diferenciação em relação a outros produtos similares disponíveis no mercado? Se sim, quais são?

Sim, o seu modo de preparo.

QUESTÃO 6 - Desde quando o produto é produzido na área geográfica?

Desde 1840.

QUESTÃO 7 - O produto/processo produtivo atende às regulamentações legais (sanitária, ambiental, segurança, entre outras)?

Precisam melhorar as questões de vigilância sanitária. É um dos grandes desafios, pois trata-se de pequenos produtores que produzem dentro de casa.

3.3.2. Critério Territorialidade

QUESTÃO 8 - Existe uma área geográfica específica que é reconhecida pelo mercado como centro produtor do produto? Qual a abrangência e qual o tamanho aproximado dessa área geográfica?

Sim, o município de Itabirito.

QUESTÃO 9 - Quais etapas do processo produtivo (produção no campo, manufatura, fabricação/elaboração, processamento, agro-industrialização, beneficiamento, embalagem e distribuição) são executadas na área geográfica indicada? Quais dessas etapas definem a reputação, as características ou qualidades do produto da IG pelo mercado?

Os fornecedores dos insumos são feitos no entorno de Itabirito. Umbigo de banana, fubá e demais recheios. Existe uma cadeia produtiva na região. O fubá de moinho d'água é produzido pelo produtor local (município de moeda). Há a valorização do produto umbigo de banana para a produção do pastel.

Há uma grande demanda do pastel de angu congelado para a comercialização. É difícil encontrar o pastel já frito, é mais fácil comprar congelado. O congelado é mais difundido, pois precisa ser comercializado quentinho, para preservar a crocância.

QUESTÃO 10 - Os produtores estão todos sediados na área geográfica indicada?

Sim.

3.3.3. Critério Método de Produção/Cadeia Produtiva

QUESTÃO 11 - Quais elos da cadeia do processo produtivo são envolvidas com o produto a ser protegido da produção primária à distribuição?

Há a comercialização direta e através de bares e restaurantes que comercializam o pastel. Há quem forneça para a revenda, que levam para outras cidades, todavia, a maior parte das vendas é realizada diretamente.

QUESTÃO 12 - Existe, por parte dos produtores ou na cadeia produtiva, uma prática comum ou um modo tradicional de produção que define a forma de fazer o produto? Está documentado ou na cabeça dos produtores?

Sim, registrado como patrimônio imaterial do município, Decreto nº 9125/2010 no Livro de Registro dos Saberes.

QUESTÃO 13 - Existe um sistema de controle de qualidade da produção praticado na área geográfica? Se sim, como é realizado esse controle da qualidade? Está documentado?

Ainda não, varia de acordo com o empreendimento, o controle é feito de forma informal.

QUESTÃO 14 - Como se comporta a cadeia produtiva do produto na área geográfica indicada? Como se dá a relação comercial entre os elos da cadeia produtiva?

As pessoas trabalham mais individualmente, mas não inviabilizam a convivência. Participam de eventos juntos no território.

QUESTÃO 15 – As instituições públicas reconhecem e implementam políticas públicas de valorização e apoio à cadeia produtiva do produto analisado?

Sim.

3.3.4. Critério Governança

QUESTÃO 16 - Existe uma organização (associação, cooperativa, consórcio, condomínio, sindicato, federação) na área geográfica que representa a coletividade dos produtores? Se sim, essa organização é formalizada? Possui estatuto que

consolida seu papel de representação dos interessados na produção do produto na área geográfica indicada?

Não.

QUESTÃO 17 - Atualmente, como está a atuação dessa entidade quanto à representatividade do conjunto de produtores da área geográfica indicada?

Não se aplica.

QUESTÃO 18 - Essa entidade dispõe de saúde financeira e/ou capacidade de articulação para a busca por recursos?

Não se aplica.

QUESTÃO 19 - Existem outras organizações que concorrem com a representatividade dos produtores na área geográfica?

Não se aplica.

QUESTÃO 20 - Como se dá a interação e o relacionamento entre os produtores do produto na área geográfica indicada?

Não há uma convivência entre eles, no entanto, participam de eventos juntos no território.

3.3.5. Critério Identidade e Senso de Pertencimento

QUESTÃO 21 - Quais os valores, crenças e princípios dos produtores e lideranças da área geográfica indicada orientam a produção e a relação com os consumidores e a comunidade?

Histórico do modo de fazer pelos escravos. Orgulho por ser produtora do pastel de angu, por manter a tradição viva.

QUESTÃO 22 - Há sentimento de autoestima dos produtores em pertencer à área geográfica indicada, capaz de gerar um engajamento positivo no desenvolvimento do território?

Sim, as produtoras gostam de levar o nome de Itabirito nas feiras.

QUESTÃO 23 – Na percepção dos produtores, a população local reconhece o produto como parte da identidade do território?

Sim. O pastel de angu é uma unanimidade. Tudo que produzem na região é comercializado.

QUESTÃO 24 – Há o reconhecimento público ou de mercado do produto ou do saber-fazer (IPHAN, SlowFood, chefs, restaurantes, festivais, entre outros)?

Existe a Rota do Pastel de Angu, indicando a comercialização de cada produtora, mais para a venda do pastel congelado.

A Casa do Pastel de Angu é um projeto para a cidade, em parceria com a Vale.

Há festas da igreja, o Julho Fest pela associação do bairro. Algumas produtoras aprenderam durante o evento.

O Festival do Pastel de Angu é anual, realizado em setembro.

3.3.6. Critério Desempenho Econômico

QUESTÃO 25 - Qual a quantidade de produtores que estão envolvidos em cada etapa de produção na área geográfica?

Aproximadamente 44 produtores (23 são mantenedoras). Possuem um cadastro de produtores.

QUESTÃO 26 - Qual o volume de produção do produto na área geográfica indicada? Qual a participação da produção na área geográfica em relação ao volume de produção do produto no estado e no país?

Pode produzir de 100 a 20.000 pastéis por mês por produtor, em média.

QUESTÃO 27 - Qual o valor monetário (R\$) da produção anual do produto na área geográfica?

Varia de R\$0,80 a R\$1,70, do tamanho médio, o pastel congelado.

Varia de R\$2,00 a R\$5,00 o pastel frito, através da comercialização direta e em eventos.

3.3.7. Critério Necessidade de Proteção

QUESTÃO 28 - Existem evidências de falsificações do produto no mercado com usurpação do uso do nome geográfico, da tradição e saber-fazer por produtores que estão fora da área geográfica?

Não existe. Apenas existe uma empresa com escala de produção, com processo industrializado, dentro de Itabirito, vende para o varejo.

QUESTÃO 29 - Os compradores do produto da área geográfica indicada têm exigido garantia de origem como requisito de compra?

Sim, os compradores de fora buscam por produtos da região (pastel de angu de Itabirito).

3.3.8. Critério Pesquisa Envolvida

QUESTÃO 30 - Existem fatores naturais, tais como fatores ambientais, biológicos, do ecossistema ou eventos naturais, que influenciam nas características e qualidades do produto?

Não se aplica.

QUESTÃO 31 - Existem fatores humanos, tais como o saber-fazer dos produtores/prestadores de serviços, tradição, tecnologias, que influenciam nas características e qualidades do produto?

Não se aplica.

QUESTÃO 32 - Existem estudos técnico-científicos de Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs) que podem comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico? Quais são? Se não, quais estudos seriam necessários para comprovar as características e qualidades do produto vinculadas ao meio geográfico?

Não se aplica.

QUESTÃO 33 - Quais ICTs estão envolvidas ou podem ser envolvidas na realização de estudos técnico-científicos para comprovar o vínculo do produto com o meio geográfico?

Não se aplica.

3.3.9. Visão de Futuro

QUESTÃO 34 - Quais são as metas/expectativas do conjunto de produtores da área geográfica indicada em relação ao alcance de mercados (local, regional, nacional, internacional) para o produto?

Levar o produto para outros estados, para ele se tornar conhecido externamente.

Conseguir o alvará sanitário para vender mais e alcançar novos mercados.

QUESTÃO 35 - Quais são as metas/expectativas dos produtores da área geográfica indicada em relação ao desenvolvimento do território?

As festas atraem muitos turistas e isso pode desenvolver a região.

3.4. GRÁFICO DE RADAR DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA AVALIADA

O gráfico abaixo apresenta o resultado a respeito do atendimento aos critérios avaliados da potencial IG, considerando que a escala vai de 0 a 5, sendo que 0 (zero) não atende ao critério e 5 (cinco) atende totalmente ao critério.



PASTEL DE ANGU DE ITABIRITO



	CRITÉRIOS	NOTA
1	Potencial IP	3
2	Produto	3
3	Territorialidade	5
4	Método de Produção	3
5	Governança	2
6	Identidade / Pertencimento	4
7	Desempenho Econômico	3
8	Necessidade de Proteção	3
9	Pesquisa envolvida	0
10	Visão de Futuro	3

4. CONCLUSÃO - ANÁLISE TÉCNICA DA CONSULTORIA

O nome geográfico ITABIRITO aponta relevante potencial de reconhecimento como Indicação Geográfica, inerente à análise das informações apuradas durante o diagnóstico e evidências coletadas. Desta forma, evidenciamos a possibilidade do reconhecimento de Indicação Geográfica, na espécie Indicação de Procedência (IP), para o Pastel de Angu produzido no município de Itabirito, Estado de Minas Gerais.

Considerando as pesquisas e as informações relatadas acima, a área geográfica de produção da potencial IG Itabirito para o Pastel de Angu compreende,

preliminarmente, o território do município de Itabirito, que em sua totalidade possui notoriedade na produção do produto analisado.

O registro de Indicação de Procedência exige um aprofundamento na realização de levantamento de fontes de notoriedade, especificamente em reportagens, fotos datadas, documentos históricos, matérias jornalísticas e televisivas e demais fontes comprobatórias que possam compor o dossiê histórico-cultural, possibilitando, a comprovação da reputação da região pela produção de Pastel de Angu.

A principal função desta potencial IG será a de agregar valor ao produto final e principalmente proteger a região produtora, possuindo um papel fundamental na proteção histórica e cultural local.

A IG e o processo de organização envolvidos tornam-se um meio de coordenação e estruturação da governança de uma determinada região, reunindo produtores, empresas, entidades e instituições de pesquisa, além de toda comunidade envolvida. A principal consequência desse processo é a possibilidade dos produtores, do comércio e do turismo de uma região se beneficiarem da iniciativa, trazendo consumidores e turistas nacionais e internacionais, em busca de um produto tradicional.

Para que esta Indicação Geográfica seja depositada no INPI, torna-se necessário a elaboração de uma série de documentos, que farão parte do processo de comprovação das evidências, a serem depositados para análise.

4.1. DESAFIOS PARA A IG DE ITABIRITO PARA O PASTEL DE ANGU

Em função dos primeiros resultados obtidos para o estudo da potencial IG, observamos a alguns desafios a serem superados, principalmente:

- a) como primeiro passo recomendamos a criação de um comitê gestor para orientar as ações seguintes relativas a esta IG. Este grupo deverá buscar conhecimento sobre conceitos de Indicações Geográficas, buscar parceiros que possam auxiliar em um processo de estruturação, envolver os atores que pertencem esta cadeia produtiva e fomentar o trabalho de forma otimizada e coletiva;

- b)** capacitar os integrantes do Comitê Gestor, tendo em vista a necessidade de nivelar os conhecimentos acerca da Indicação geográfica, especialmente no que diz respeito à importância, uso e execução dessa ferramenta, trabalhando e disseminando o conceito para a sociedade da maneira correta;
- c)** criar uma associação, estrutura de organização que congrega os produtores da região. Essa organização poderá vir a ser o substituto processual para o requerimento do reconhecimento formal de indicação geográfica junto ao INPI e apoiará a estrutura de governança da IG a ser consolidada;
- d)** há a necessidade de evoluir em conjunto nos padrões de qualidade do pastel de angu deste território, que requer ampliar os trabalhos de conscientização das boas práticas na produção de pastel de angu, para alcançar novos mercados nacionais e internacionais, e dar impulso na melhoria da rentabilidade e principalmente na proteção do pastel de angu de Itabirito;
- e)** nota-se que a região possui valiosos estudos técnicos-científicos que atestam a notoriedade da região na produção de pastel de angu, todavia, para a delimitação de área da Indicação de Procedência de Itabirito para o Pastel de Angu, faz-se necessário a realização de estudos mais aprofundados, de modo a delimitar-na de forma definitiva;
- f)** baseados em todo o conjunto de evidências, será necessário o levantamento de comprovação da notoriedade observada nesse diagnóstico para ser juntado ao processo de Indicação de Procedência, caso os produtores optem pela IP;
- g)** é importante que os métodos de controles de produtores e associações tenham convergência no sentido de facilitar a unificação desses dados para que seja viável controlar, auditar e disponibilizar o produto ao mercado. Visto isso, recomendamos que sejam criados mecanismos de controles e sejam realizadas capacitações de produtores e executivos das associações para uso de tais ferramentas.

Uma Indicação Geográfica também é um modelo de melhoria contínua do processo de produção. Mesmo mantendo-se características de originalidade, existem inúmeros ganhos que os produtores podem ter com a implementação de uma Indicação Geográfica, que vão desde a gestão do negócio, inovação e otimização dos

processos, até a externalização do produto e a relação com os consumidores. O incentivo à organização dos segmentos relacionados com dinâmica produtiva do pastel de angu desta área geográfica, bem como a orientação necessária para o pedido de reconhecimento formal de IP junto ao INPI, se baseiam em estudos e pesquisas cujos resultados sugerem que os pastéis de angu produzidos nesta região atendem aos indicadores de qualidade e sustentabilidade, garantindo uma notoriedade ao produto e a conquista de um mercado diferenciado.

A construção do processo da Indicação Geográfica deverá avançar no sentido de identificar as práticas produtivas para a produção de pastel de angu desta região, que são compartilhadas entre os produtores, técnicos e pesquisadores e que deverão ser insumo para a formatação de todo o sistema de gestão da produção e do sistema de autogestão e controle da Indicação Geográfica Itabirito para o pastel de angu.

Portanto, tendo como base os requisitos legais e o questionário aplicado, conclui-se que Itabirito poderá ser reconhecida como uma Indicação Geográfica pelo INPI, todavia devendo ser trabalhados os desafios a serem superados. Desta forma, as análises realizadas atestam a potencialidade de Itabirito para Indicação Geográfica.

5. REFERÊNCIAS

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA BRASILEIRA. INPI – Instituto Nacional da Propriedade Intelectual, SEBRAE. Brasília, 2010.

BRASIL. Lei N° 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm. Acesso em: 02 abr. 2020.

INPI. Instrução Normativa N° 095/2018, de 28 de dezembro de 2018. **Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas.** <http://www.inpi.gov.br/noticias/novas-normas-para-indicacoes-geograficas-entram-em-vigor/IN952018publicadanaRPI2504de02012019.pdf>. Acesso em: 06 abr. 2020.