



Associação dos Produtores de Queijo da Canastra

m

POR QUÊ CANASTRA?

m

m



m

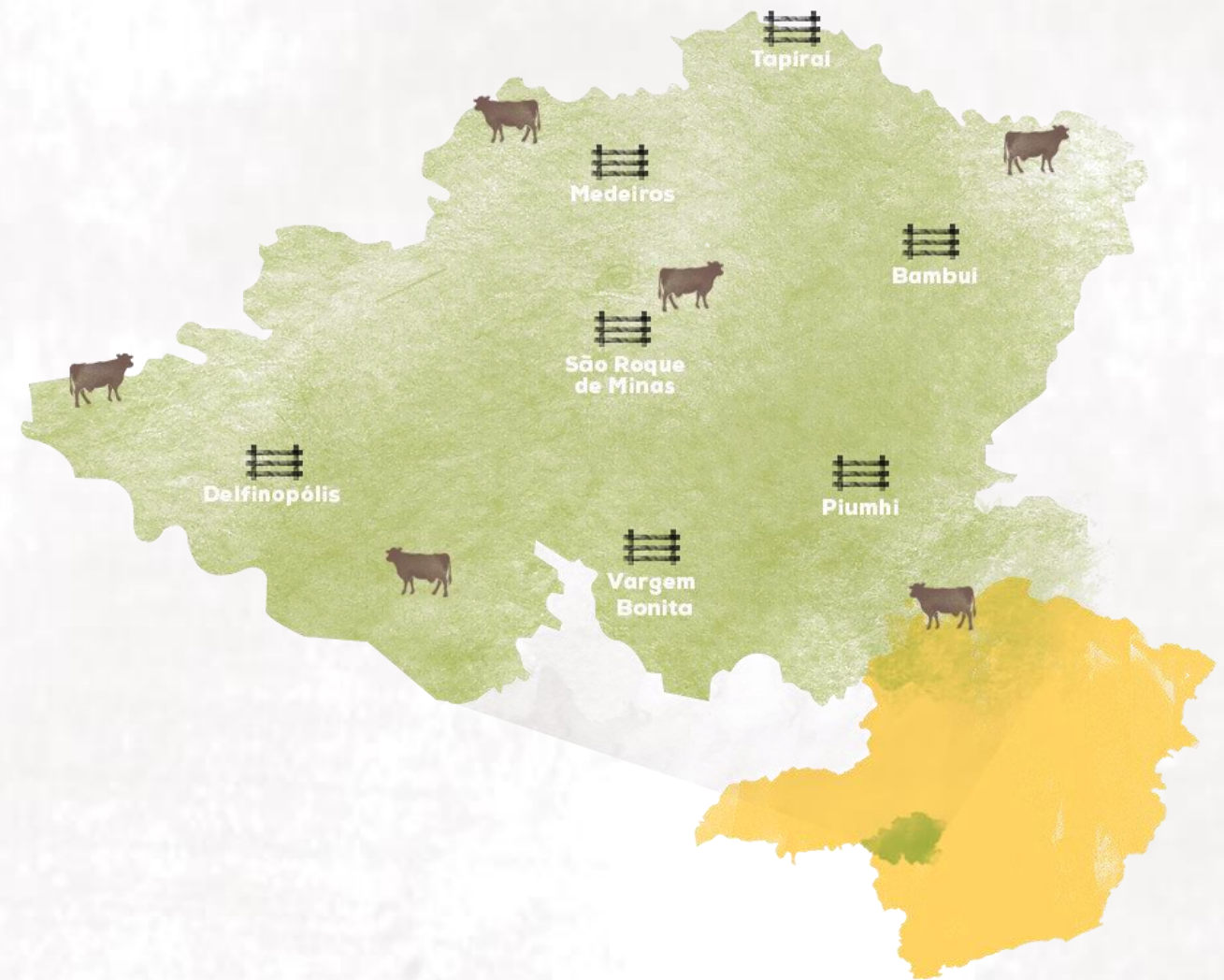




m

Somos a
Região do
Queijo da
Canastra

m



CONTEXTUALIZAÇÃO

História remonta a finais do **século XVIII** e início do **século XIX**.

Produção predominantemente de **subsistência**.

Comércio **incipiente** através dos **tropeiros**.

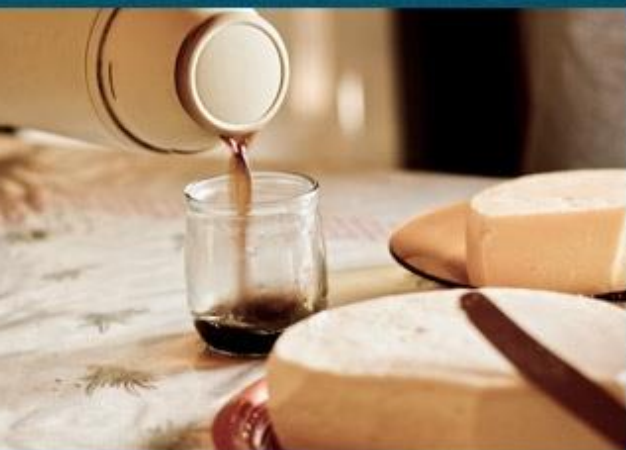
Somos uma
região unida
por um produto



Por características
naturais



E mais do que
isso, somos
uma região
unida por um
jeito de viver





UMA VIDA ARTESANAL,
MINEIRA E SIMPLES



Estamos sempre de
porteiras abertas



carinho para fazer o
queijo



NOSSOS VALORES



Atrás de cada
queijo, uma família



simplicidade e modéstia



Valorizamos nossas
tradições



dedicamos nossa vida ao
trabalho na fazenda



O caminho até aqui ...

2000 Convênio França
Brasil;

2002 Fundação Aprocan;

2005 Regularização
Aprocan;

2008 Patrimônio Cultural
Imaterial Brasileiro - IPHAN;

2012 Indicação de
Procedência - INPI;

2013 Parceria com SEBRAE;

2014 Lançamento da Marca;

O caminho até aqui
...

2015 Primeira Medalha
Internacional;

2017 3 Medalhas em Tours;

2018 Parceiro Guardião;

2018 Etiqueta de Caseína;

2019 Escola de Formação
De Mestres Queijeiros;

2019 24 Medalhas no
Mundial de Tours;



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA Nº IG201002

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL – INPI reconhece a denominação **CANASTRA** como **INDICAÇÃO GEOGRÁFICA** para:
QUEIJO CANASTRA, concedendo o seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, nos seguintes termos:

Espécie da Indicação Geográfica: **Indicação de Procedência**

Apresentação: **Nominativa**

Representação:

CANASTRA

Natureza: **Produto**

País: **Brasil**

Delimitação da Área Geográfica:

Compreende os municípios de Piumhi, Vargem Bonita, São Roque de Minas, Medeiros, Bambui, Tapirai e Delfinópolis, conforme documento de delimitação da área geográfica, Portaria nº 694 de 17 de novembro de 2004 do Instituto Mineiro de Agropecuária.

Data do Depósito: **16 de Abril de 2010**

Data da Concessão: **13 de Março de 2012 – RPI - 2149**

Titular: **Associação dos Produtores do Queijo Canastra - APROCAN**

Endereço: **Sítio Três Reis Zona Rural, Medeiros – MG**

Rio de Janeiro, 02 de abril de 2012.



Breno Bello de Almeida Neves

Diretor de Contratos, Indicações Geográficas e Registros

Jorge de Paula Costa Ávila

Presidente do INPI

O QUE NOS MOVE

A paixão pelas nossas raízes,
o orgulho das nossas tradições,
a preservação da nossa cultura.





O QUE NOS INSPIRA

A vida no **campo**, no tempo
da **natureza**, onde o **queijo** é a
expressão do nosso trabalho,
da nossa história, da nossa vida

m

AQUI, LEVANTAMOS E
DEFENDEMOS A NOSSA
BANDEIRA

m

A bright yellow flag is shown waving on a dark pole. The flag features bold, dark brown text. The background consists of a clear blue sky and a blurred green landscape with rolling hills.

**PRESERVAMOS NOSSA
ORIGEM VIVENDO
DE FORMA ARTESANAL,
MINEIRA E SIMPLES**

LEVANTAR E DEFENDER ESSA BANDEIRA É O CAMINHO PARA:

m

Manter viva nossas tradições, nossa cultura e o modo de vida artesanal, mineiro e simples.

m

m

Promover ações de desenvolvimento do queijo em toda a região sem ameaçar o modo de produção artesanal.

m

m

Tornar a produção de queijo na região uma atividade economicamente sustentável, mantendo viva as nossas tradições.

m

m



MENU



FACEBOOK

FALE CONOSCO

CADASTRE SEU EMAIL

MERENDEIRO

Esse é o menor queijo feito aqui.

CANASTRA

O tradicional Queijo da Canastra, que pesa cerca de 1 quilo.

CANASTRA REAL

O Canastra Real pesa de 5 a 6 quilos e precisa de um tempo maior de cura.

NOSSOS QUEIJOS

Queijo da Canastra é um só.

O que muda é o tamanho e o sabor de produtor para produtor.

m

Como era ...



Como era ...



Como está ...



Como está ...



Como está ...



Número de produtores por município

Bambuí: 71 (9,1 %)



Delfinópolis: 12 (1,5 %)



Medeiros: 150 (17,3 %)



Piumhi: 8 (1,0 %)



São Roque de Minas: 377 (48,5 %)



Tapiraí: 106 (13,6 %)

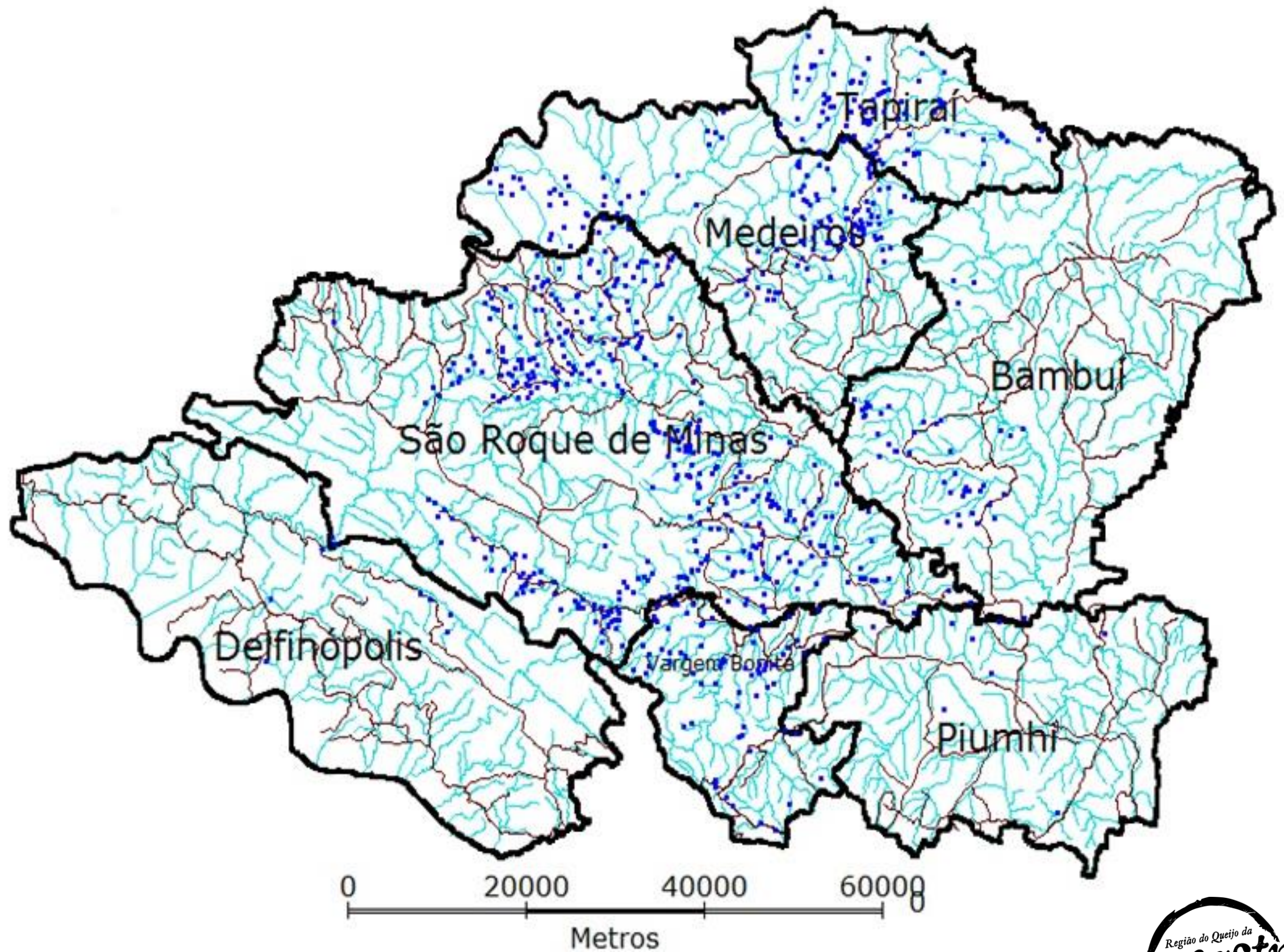


Vargem Bonita: 69 (8,8 %)



Total: 793 produtores em 2014





Dados consolidados

Produção média diária de leite: 170 litros.



Média de vacas em lactação por produtor: 24,8



Número total do rebanho leiteiro: 21.525 cabeças



Média do rebanho por produtor: 27 cabeças



Número total de vacas em lactação: 19.687 cabeças



Produção total diária de leite: 134.461 litros



Produtividade por vaca: 6,8 litros



Produção total de queijo: 15.912 unidades/dia



Produção média diária de queijo: 20 unidades



O que estamos fazendo

Organização dos produtores



Gestão



Identidade e Marca



Acesso a novos mercados



Indicação de Procedência (remover)



Capacitação técnica



Eventos Gastronômicos



Pesquisas de Mercado

Onde queremos
chegar

Diferenciação e valorização do produto



Valorização do produtor



Valorização e desenvolvimento do território



Proteção da origem



Como fazer?

Valorizar a tradição

Expressar o estilo de vida dos produtores

Garantir a proteção, a qualidade e a comercialização do Queijo da Canastra

Desenvolver a região a partir do queijo

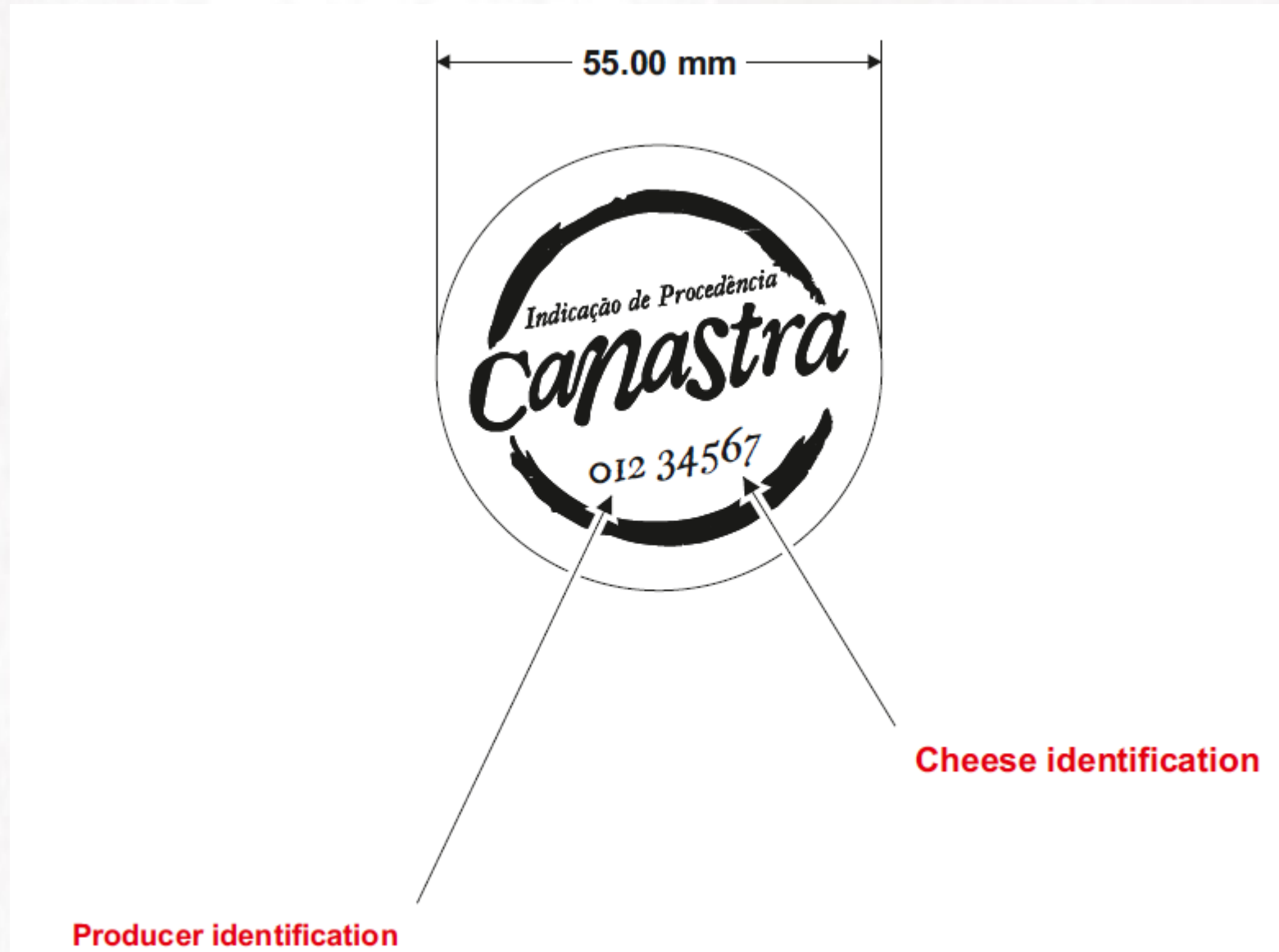
Parceiro Guardião



EMPÓRIO
ESPAÇO DE
MINAS



etiqueta de Caseína





Garantia e
rastreadabilidade



Garantia e rastreabilidade

[QUEIJO CANASTRA](#)[REGIÃO](#)[HISTÓRIAS DA CANASTRA](#)[PROCEDÊNCIA](#)[APROCAN](#)[PARCEIRO GUARDIÃO](#)[BLOG](#)[FALE CONOSCO](#)

A ETIQUETA

Se o queijo está identificado com a etiqueta, quer dizer que ele foi feito na área delimitada pela Indicação de Procedência Canastra. Ele garante a origem do produto.

Para receber o selo, o queijo tem que obedecer ao modo de produção indicado pelo regulamento de uso. Além disso, o produtor deve estar regularizado pelos órgãos de inspeção.

Ao identificar o queijo da nossa região, o selo da IP dificulta que produtores de outras regiões utilizem o nome Canastra indevidamente.

Para o consumidor, ele é a segurança de um queijo com origem, o que pode ajudar nossos produtores a abrirem novos mercados e garantir uma melhor remuneração. Isso ajuda a manter as nossas famílias no campo, protegendo uma tradição secular.

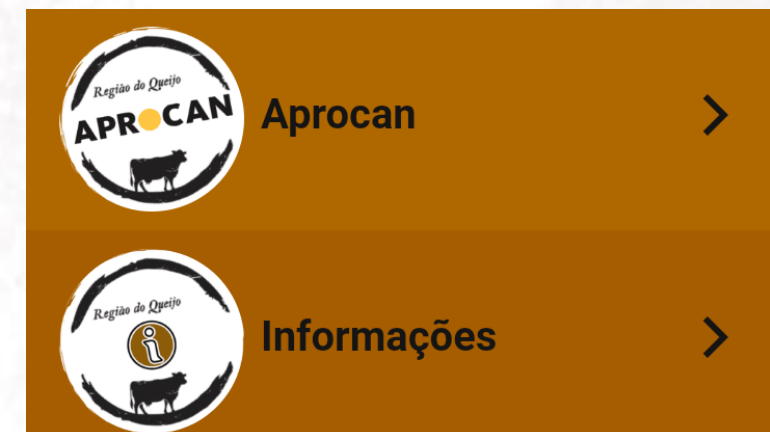
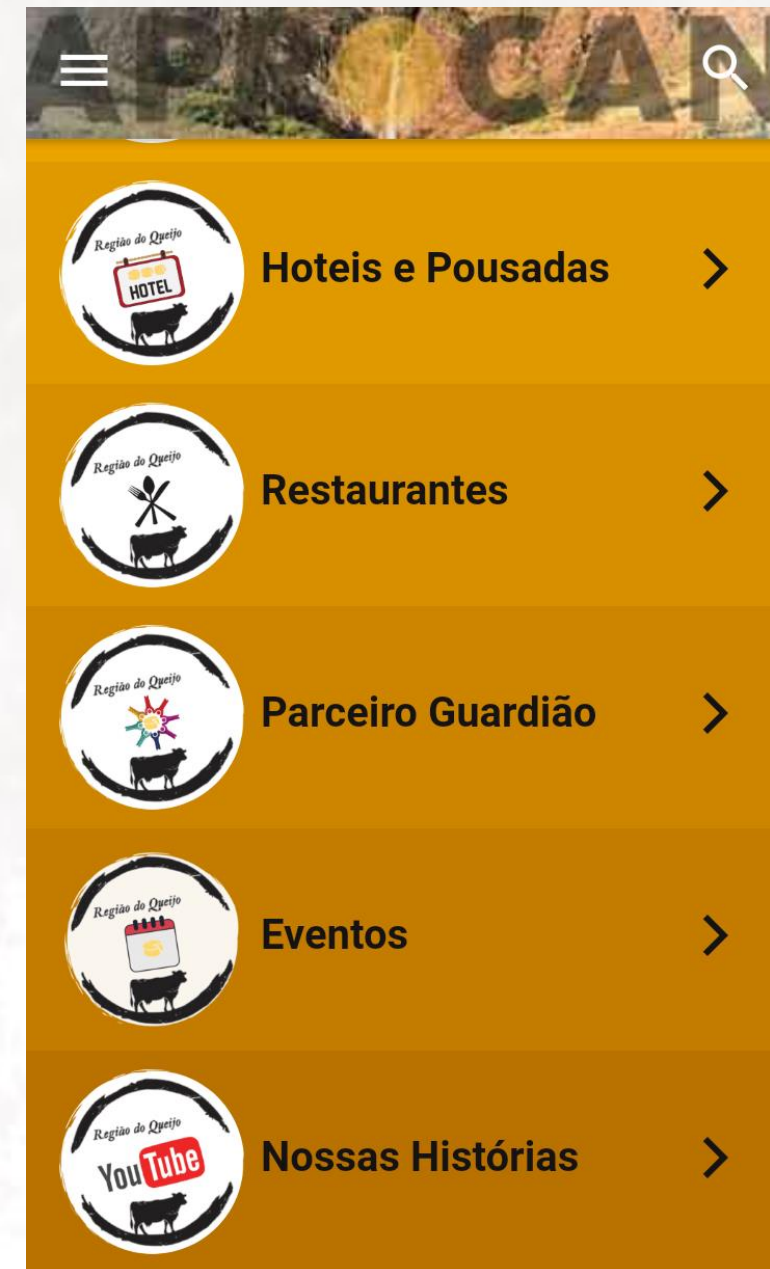
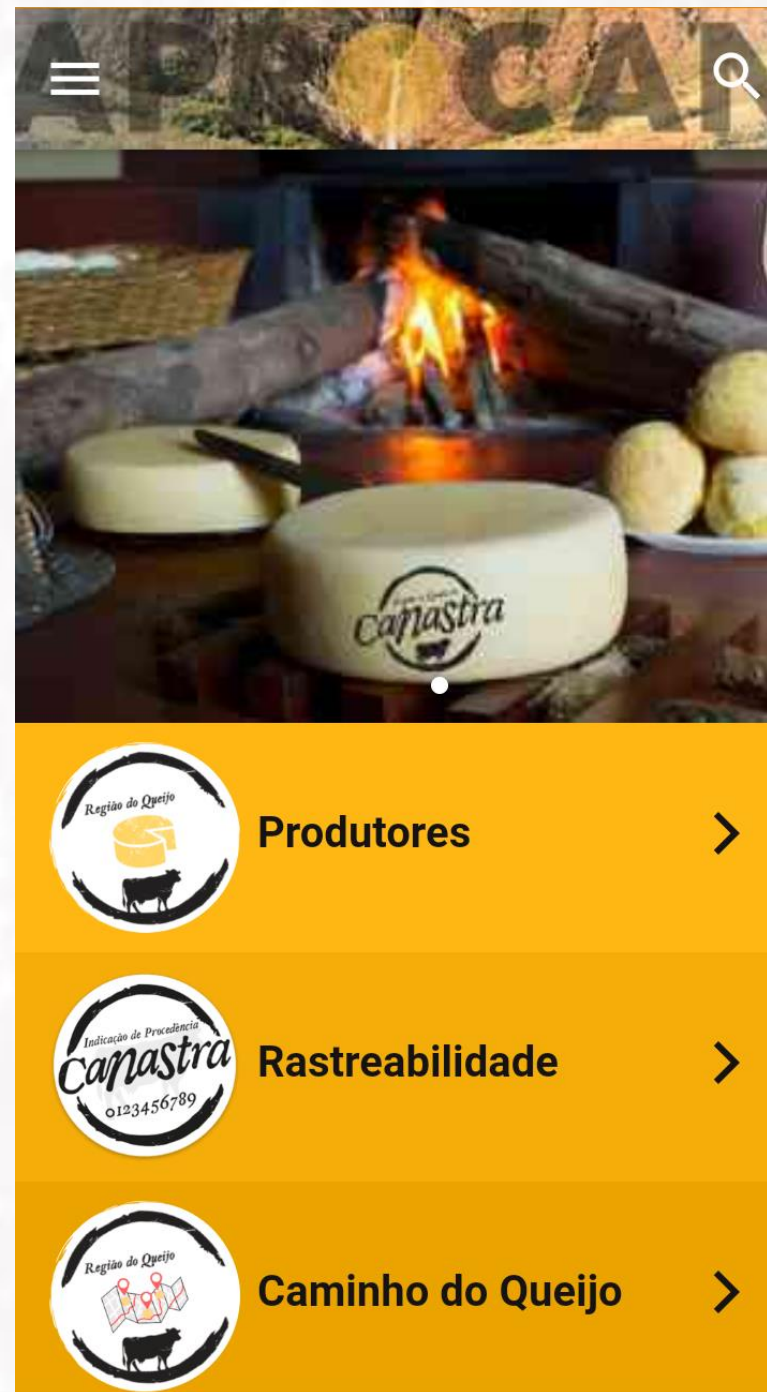
RASTREAR PRODUTO

BUSCAR





Aplicativo: Queijo da Canastra



m

POR QUÊ se dar a este
trabalho?

m

Na definição deste queijo surge: “rendadinho, meia cura”. Fonte: www.terra.com.br



Nome da Barraca	Tipo de Queijo	Origem Informada	Preço/ Kg
<u>Barraca do Paulão</u>	<u>BRINCO DE OURO</u> 	Coromandel (MG)	R\$ 24,00
<u>Barraca do Sr Thomaz</u>	<u>CANASTRA</u> 	Andradas (MG).	R\$ 18,90
	<u>CAIPIRA</u> 	Cambuí (MG)	R\$ 18,90
	<u>Caipira</u> 	Piumhi (MG)	R\$ 18,90
<u>Barraca do Vitor Guilherme</u>	<u>BRINCO DE OURO</u> 	Serro - MG	R\$ 23,80/Kg
	<u>CAIPIRA</u> 	Araxá - MG	R\$ 19,80/Kg
	<u>OURO MINEIRO</u> 	Patos de Minas - MG	R\$ 20,80/Kg

m



m



m



m

A person wearing a white hairnet and a white shirt is holding a large, round, yellow cheese wheel with both hands. The person's face is partially visible behind the cheese. The background is a soft, out-of-focus landscape with green hills and a blue sky. The text is overlaid on the left side of the image.

Nossa missão:
Ser uma região produtora de **queijos**
com **origem** e **qualidade** certificadas.
Economicamente **sustentável**.
Referência em queijos artesanais do
brasil.

Observatório do Turismo MG

2011 – PARNACANASTRA RECEBEU 35.000 VISITAS

**2018 –PONTO TURÍSTICO MAIS VISITADO DE MG
103.497 VISITAS**

Turismólogo Conrado Oliveira de Pádua Andrade: “São vários fatores que podemos considerar como fontes deste aumento de fluxo. O queijo da Canastra, ao meu ver, é o principal deles, pelo fato da conquista de prêmios internacionais, além da especialização dos produtores rurais, que estão mais conscientes e preparados para receber as pessoas”.

Fonte de Renda

Empregos diretos:

- 77 Familiares
- 60 Terceiros
- 137 Total

Faturamento:

- 56 Associados
- 1400 Queijos por Dia
- R\$ 50,00 Preço Médio
- R\$ 25.550.000,00 Faturamento Anual

Fonte de Renda



m

Perspectiva do produtor

m

PRODUÇÃO DE 20 QUEIJOS/DIA

IRREGULAR: 7.300 queijos/ano =
R\$54.750,00/ano (queijo a R\$7,50).

REGULAR: 7.300 queijos/ano
=R\$109.500,00/ano (queijo a R\$15,00)
=R\$146.000,00/ano (queijo a R\$20,00)
=R\$182.500,00/ano (queijo a R\$25,00)
=R\$255.500,00/ano (queijo a R\$35,00)
=R\$365.000,00/ano (queijo a R\$50,00)
=R\$438.000,00/ano (queijo a R\$60,00)



www.queijodacanastra.com.br

YOUTUBE:
Região do queijo da
canstra

Redes Sociais

Facebook:
[RegiaoDoQueijoDaCanastra](https://www.facebook.com/RegiaoDoQueijoDaCanastra)

Instagram :
[@Queijodacanastra](https://www.instagram.com/Queijodacanastra)



m

Finalizando...

m



Muito obrigado!

Higor Freitas

Gerente de Projetos da Associação
dos Produtores de Queijo Canastra
(APROCAN)

E-mail:
higor@queijodacanastra.com.br

Tel.: (37) 98842-9414



