



FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

País de origem:

Brasil

Nome da Indicação Geográfica:

Autazes

Espécie: IP DO

Número do registro no Brasil:

BR402022000022-7

Data de concessão do registro:

10/09/2024

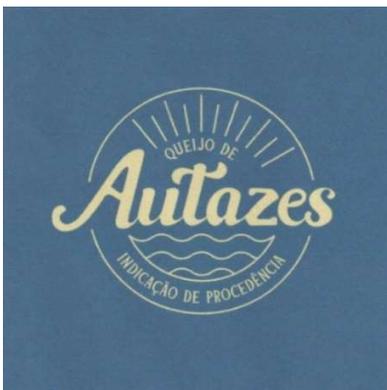
Publicação da concessão do registro:

https://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2801.pdf

Caderno de Especificações Técnicas:

<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Autazes.pdf>

Representação figurativa/gráfica: Não se aplica



2. REQUERENTE DO REGISTRO

Nome ou razão social:

Associação de Produtores dos Queijos de Autazes

CPF / CNPJ:

48.626.193/0001-17

Endereço:	Avenida Autazes 170, Centro		
Cidade/UF:	Autazes/AM	CEP:	69240-000
Telefone:		Fax:	
E-mail:	gibson.diego@hotmail.com		

3. PROCURADOR Não se aplica

Nome do Procurador

4. ÁREA GEOGRÁFICA

Delimitação da área geográfica:

Totalidade do território político administrativo do município de Autazes, no estado do Amazonas.

5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

Natureza: Produto Serviço

Nome:

Especificações e características:

O queijo de Autazes é produzido com leite cru, obtido de rebanhos locais (bovino e bubalino), com pastagens adaptadas ao bioma amazônico, localizadas no próprio município, empregando a fermentação natural.

O queijo de Autazes é conhecido por seu formato retangular, por seu sabor fresco, levemente salgado e ácido, assim como por sua textura macia. Além disso, o queijo produzido a partir do leite bovino apresenta coloração levemente amarelada, enquanto o produzido a partir do leite bubalino possui coloração levemente esbranquiçada.

A produção inicia-se com o cuidado com a matéria prima, que inclui o acompanhamento da sanidade do rebanho, a ordenha manual ou mecânica, a filtragem do leite, a adição do coalho e o corte da coalhada. A massa é então moldada em formas e prensada, antes de ser salgada e maturada.

As unidades de produção flutuantes, permitem acompanhar os ciclos de alta de baixa dos rios, bem como facilitam o recebimento de insumos e matéria prima, bem como o escoamento do produto final, do queijo.

Relação com área geográfica:

A indicação geográfica "Autazes" celebra uma tradição secular na produção de queijo, intrinsecamente ligada às peculiaridades geográficas e culturais da região amazônica. Situado na Região Metropolitana de Manaus, o município de Autazes adaptou-se ao ambiente fluvial, desenvolvendo um sistema de produção que ficou conhecido por suas características típicas e locais, que garante a autenticidade de seus produtos lácteos.

O ciclo das águas da Amazônia, com suas alternâncias entre períodos de cheia e seca, moldou a vida e as atividades econômicas em Autazes. Desta forma, para superar os desafios impostos pelas variações no nível dos rios, os produtores locais estabeleceram queijarias flutuantes, que permitem a continuidade da produção de queijo durante todo o ano, mesmo nas áreas sujeitas a inundações.

A matéria prima, o leite, provém de criações alimentadas por pastagens naturais, compostas por gramíneas adaptadas às condições tropicais, fornecem aos animais uma alimentação rica e diversificada do que aquela utilizada em criações confinadas, o que se reflete na qualidade do leite e, conseqüentemente, do queijo. A água utilizada na produção também é proveniente de fontes naturais, contribuindo para o sabor característico do produto final.

A produção de queijo em Autazes tornou-se conhecida pela combinação de técnicas tradicionais, inovações técnicas e adaptações ao meio geográfico. A utilização de leite cru e a coagulação natural com coalho vegetal são práticas que remetem às origens da queijaria artesanal, porém a coletividade tem investido em equipamentos modernos e em boas práticas de fabricação, para a garantir a padronização e a sanidades alimentar dos produtos.

6. ESTRUTURA DE CONTROLE

Controle feito por:

Conselho regulador

Observações:

Os membros do Conselho Regulador serão constituídos pelos associados da APROQUEIJO que representam as partes do segmento do produto como cooperativas, associações e empresas do setor privado, e também será composta por membros que representam as instituições de pesquisa e ou ensino, também nomeados pelas respectivas instituições conselheiras.