



## FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

### 1. INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

**País de origem:**

Brasil

**Nome da Indicação Geográfica:**

Marajó

**Espécie:**      IP      DO

**Número do registro no Brasil:**

BR402018050007-0

**Data de concessão do registro:**

23/03/2021

**Publicação da concessão do registro:**

[http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes\\_Geograficas2620.pdf](http://revistas.inpi.gov.br/pdf/Indicacoes_Geograficas2620.pdf)

**Caderno de Especificações Técnicas:**

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

**Representação figurativa/gráfica:**      Não se aplica



### 2. REQUERENTE DO REGISTRO

**Nome ou razão social:**

Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó – APLQMarajó

**CPF / CNPJ:**

20.908.981/0001-87

**Endereço:**

Rua Décima, entre a Tv. quarta e Tv. quinta, 222, Bairro Matinha

**Cidade/UF:**

Soure/PA

**CEP:**

68870-000

**Telefone:**  **Fax:**

**E-mail:**

### 3. PROCURADOR Não se aplica

**Nome do Procurador**

### 4. ÁREA GEOGRÁFICA

#### Delimitação da área geográfica:

Compreende os municípios de Chaves (0°09'50" de latitude sul e 49°59'13" de longitude oeste), Soure (0°43'49" de latitude sul e 48°30'05" de longitude oeste), Salvaterra (0°45'30" de latitude sul e 48°30'50" de longitude oeste), Santa Cruz do Arari (0°39'39" de latitude sul e 49°10'37" de longitude oeste), Ponta de Pedras (1°23'45" de latitude sul e 48°51'57" de longitude oeste), Muaná (1°32'21" de latitude sul e 49°13'20" de longitude oeste) e Cachoeira do Arari (1°0'16" de latitude sul e 48°57'27" de longitude oeste), que fazem parte da base territorial do Arquipélago do Marajó, mais especificamente nos chamados Campos do Marajó, Microrregião do Arari, Mesorregião Marajó, no Estado do Pará.

### 5. DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO

**Natureza:**  Produto  Serviço

**Nome:**

#### Especificações e características:

O queijo do Marajó é um produto elaborado artesanalmente na área geográfica do arquipélago do Marajó, conforme a tradição histórica e cultural da região. Ele é obtido pela fusão da massa coalhada, dessorada de leite de búfala e/ou leite de búfala misturado com leite bovino na proporção máxima de 40% (quarenta por cento), lavada com água ou leite de búfala ou bovino, obtido por coagulação espontânea e adicionado de creme de leite ou manteiga.

O leite a ser utilizado na fabricação do queijo pode ser exclusivamente de origem bubalina ou uma composição de leite bubalino e bovino, de todas as raças, desde que ambos tenham sua origem produtiva na área geográfica delimitada.

São produzidas as seguintes variedades de queijo:

- Tipo creme: aquele que no processo de cozimento da massa, denominado de "fritura", adiciona-se o creme de leite obtido do desnate do leite a ser coagulado;

- Tipo manteiga: aquele que no processo de cozimento da massa, denominado de "fritura", adiciona-se a manteiga propriamente dita.

O queijo do Marajó tipo creme terá como ingredientes obrigatórios: leite de búfala ou leite misto

(búfala e bovino) desnatado, creme de leite e sal. E, como ingredientes opcionais, aditivos (conservantes, reguladores de acidez, etc).

As características físico-químicas do queijo do Marajó são:

- Gordura total: máximo de 40%
- Gordura no extrato seco: máximo de 65%
- Umidade: mínimo de 35% e máximo de 50%
- Cloreto de sódio: mínimo de 1% e máximo de 2%
- Pode ser adicionado ao processo de fabricação o ácido sórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio, citrato de sódio e corretores de acidez (bicarbonato de sódio).

#### **Relação com área geográfica:**

Os primeiros búfalos chegaram à Ilha do Marajó, no estado do Pará, entre o final do século XIX e o início do século XX. Até aquele momento, o queijo, um produto tradicional da região, era produzido por fazendeiros portugueses e franceses e tinha por matéria-prima o leite de vaca. Com o passar dos anos e com o aumento do rebanho de búfalos, o produto começou a ser elaborado exclusivamente com leite de búfala.

Atualmente, o maior rebanho de búfalos do Brasil se encontra na ilha e representa cerca de três vezes a população de todos os seus municípios. Os animais se tornaram símbolo da região e são, hoje, parte importante da economia do Marajó.

Nesse sentido, a produção do queijo do Marajó se insere no contexto cultural local, refletido em um processo de produção peculiar. O ofício da produção do queijo foi aprendido pelos produtores ainda na infância, quando eram ajudantes e aprendizes e esse saber-fazer tem importância fundamental na elaboração do produto final. O leite utilizado tem origem exclusivamente bubalina ou é uma composição de leites bubalino e bovino, desde que ambos sejam originados da região. A partir disso são produzidos dois tipos de queijo, a saber: o tipo creme e o tipo manteiga. Enquanto no processo de cozimento da massa do primeiro, denominado de “fritura”, adiciona-se o creme de leite obtido do desnate do leite a ser coagulado, no segundo, adiciona-se a manteiga propriamente dita.

O Queijo do Marajó Fazenda São Victor conquistou diversas premiações expressivas, com destaque para o primeiro lugar no XII Encontro Nacional de Criadores de Búfalos e II Marajó Búfalos, tendo o reconhecimento na maior premiação de queijos artesanais; o Prêmio Queijo do Brasil, como o “Bronze” na III Edição (2017); o “Super Ouro” na IV Edição (2018), e “Ouro” na V Edição (2019). Emplacou também, com a categoria “Prata”, na maior competição mundial de produtos lácteos, na França – IV Edição do Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, em 2019

## **6. ESTRUTURA DE CONTROLE**

**Controle feito por:**

Conselho regulador

**Observações:**

A composição do Conselho Regulador será definida em Assembleia Geral, com a participação de associados e não associados à APLQMarajó, para mandato coincidente o da diretoria, preferencialmente com as seguintes instituições:

- Um representante e suplente da Associação dos produtores de Leite e Queijo do Marajó – APLQMarajó;

- Um representante e suplente da Secretaria de Desenvolvimento da Agricultura e da Pesca – SEDAP, ou equivalente no estado do Pará.
- Um representante e suplente da Prefeitura Municipal de Soure;
- Um representante e suplente da Universidade Federal do Pará - UFPA;
- Um representante e suplente da Universidade Estadual do Pará – UEPA;
- Um representante e suplente da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará – ADEPARÁ;
- Um representante e suplente do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE/PA;
- Um representante e suplente da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA.