



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ -
CAMPUS CASTANHAL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL E GESTÃO
DE EMPREENDIMENTOS AGROALIMENTARES

LÚCIA GABRIELA DE LIMA GOUVÊA MOURA

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) COMO INSTRUMENTO DE
DESENVOLVIMENTO DA CADEIA PRODUTIVA DO QUEIJO DO MARAJÓ**

CASTANHAL – PA
2022



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ -
CAMPUS CASTANHAL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL E GESTÃO
DE EMPREENDIMENTOS AGROALIMENTARES

LÚCIA GABRIELA DE LIMA GOUVÊA MOURA

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) COMO INSTRUMENTO DE
DESENVOLVIMENTO DA CADEIA PRODUTIVA DO QUEIJO DO MARAJÓ**

Dissertação de Mestrado apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA Campus Castanhal, como parte dos requisitos necessários à obtenção do Título de Mestre em Desenvolvimento Rural Sustentável e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Maria Regina Sarkis Peixoto Joele.

Co-orientadora: Prof.^a Dr.^a Suezilde da Conceição Amaral Ribeiro.

Dados para catalogação na fonte
Setor de Processamento Técnico Biblioteca
IFPA - Campus Castanhal

M929i Moura, Lúcia Gabriela de Lima Gouvêa
Indicação geográfica (IG) como instrumento de desenvolvimento da
cadeia produtiva do queijo do Marajó / Lúcia Gabriela de Lima Gouvêa
Moura. — 2021.
86 f.

Impresso por computador (fotocópia).

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Maria Regina Sarkis Peixoto Joele.

Coorientadora: Prof.^a Dr.^a Suezilde da Conceição Amaral Ribeiro.

Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural e Gestão de
Empreendimentos Agroalimentares) — Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA, 2021.

1. Queijo – Marajó, Ilha do (PA). 2. Indicações geográficas (Marcas
de origens) – Queijo – Marajó, Ilha do (PA). 3. Planejamento regional –
Marajó, Ilha do (PA). I. Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia do Pará. II. Título.

CDD: 637.3098115

LÚCIA GABRIELA DE LIMA GOUVÊA MOURA

**INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) COMO INSTRUMENTO DE
DESENVOLVIMENTO DA CADEIA PRODUTIVA DO QUEIJO DO MARAJÓ**

Dissertação de Mestrado apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA Campus Castanhal, como parte dos requisitos necessários à obtenção do Título de Mestre em Desenvolvimento Rural Sustentável e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Maria Regina Sarkis Peixoto Joele.

Co-orientadora: Prof.^a Dr.^a Suezilde da Conceição Amaral Ribeiro.

BANCA EXAMINADORA:

Profa. Dra. Maria Regina Sarkis Peixoto Joele
Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Pará (IFPA) – Campus Castanhal
(Orientador)

Prof. Dr. Pablo Radamés Cabral De França
Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Pará (IFPA) –Campus Castanhal
(Membro Interno)

Prof.^a Dr.^a Maria Das Graças Ferraz Bezerra
Museu Paraense Emílio Goeldi/MCTIC (Membro Externo)

Prof.^a Dr.^a Maria José Barbosa Sousa
Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Pará (IFPA) –Campus Castanhal
(Membro suplente)

A todos os produtores e mestres queijeiros
que se dedicaram e mantiveram por séculos a arte
de fazer o Queijo do Marajó.

AGRADECIMENTO

Primeiramente, agradeço a Deus por me iluminar durante esta jornada, me conduzindo e iluminando meus passos.

À minha Família por todo o amor e companheirismo nos momentos de ausência em que fiquei longe de casa durante esse período de construção deste trabalho.

A minha Orientadora, Professora Dra. Maria Regina Sarkis Peixoto Joele, que me acompanha e incentiva desde a graduação em 2000, e por dividir seu amor aos búfalos, acreditando que eles podem servir de instrumento de desenvolvimento do nosso povo Marajoara.

A minha coorientadora, Professora Dra. Suezilde da Conceição Amaral Ribeiro, amiga e iluminada, obrigada por me acolher e fazer parte deste sonho.

Ao Fórum de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará, por ter aberto portas ao Queijo do Marajó, por ter estreitado elos com a comunidade produtora e a ciência, divulgando as Indicações Geográficas do Pará e incentivando as políticas públicas estaduais.

Ao Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Pará- campus Castanhal, instituição que escolhi para realizar esse sonho, onde fui muito bem recebida e construí grandes laços de amizade.

Aos produtores de leite e queijo do Marajó, dos mais remotos campos e retiros, aqueles que com muito amor exercem a arte de transformar leite em queijo, de geração em geração, preservando o saber, grata pela paciência durante as entrevistas, atenção e disponibilidade de dados para a pesquisa

RESUMO

O processo de certificação do Queijo do Marajó é recente, assim como o uso do Serviço de Inspeção Artesanal dos estabelecimentos produtores de queijo. Dados da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ), demonstram que apenas 12 estabelecimentos estão usando o serviço, ou seja, apenas estes possuem autorização para a produção e comércio do queijo no Estado. Contrapondo as informações da Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó (APLQMarajó), relatam que mais de 60 famílias produzem o queijo no período da safra do leite, dispondo no comércio queijos sem Serviço de Inspeção, e segurança de procedência, com isso desvalorizando o produto com a informalidade da produção. A Indicação Geográfica (IG) reconhecida para o Queijo do Marajó surgiu neste contexto para assegurar o saber e a legitimidade do queijo como instrumento de desenvolvimento para a Ilha do Marajó, concedida em março de 2021, mais de dois anos após seu depósito. Com a necessidade de alinhar ações e identificar as carências da comunidade para com o uso da IG Marajó a pesquisa propôs traçar um diagnóstico do produtor de queijo e de seu sistema produtivo, em busca de adequar as práticas exigidas para legalização e uso da IG. Além da construção participativa com a comunidade de instrumentos para facilitar a execução do controle e monitoramento da IG. O uso dessas ferramentas de gerenciamento da IG, baseadas nas normativas contidas no Regulamento de Uso, gerenciada pelo Conselho regulador da IG, deve ser de domínio dos produtores, a fim de garantir didaticamente o apreço e a expertise de passarem a realizar, garantindo a qualidade do processo de autogestão da produção de Queijo do Marajó. Como resultado deste percurso, foi possível construir uma rede de envolvimento para divulgação e popularização da IG para agregar valor ao produto e aos serviços em torno dele, com a participação em eventos e no Fórum Técnico de IG e Marcas coletivas do Pará, em busca de estreitar a relação e fomentar políticas públicas de fomento as IG's do estado.

Palavras-chave: Queijo do Marajó. Indicação Geográfica. Desenvolvimento regional.

ABSTRACT

The Marajó Cheese certification process is recent, as well as the use of the Craft Inspection Service of cheese-producing establishments, data from the Agricultural Defense Agency of the State of Pará (ADEPARÁ), show that only 12 establishments are using the service, that is, only these have authorization for the production and sale of cheese in the State. Contrasting with information from the Marajó Milk and Cheese Producers Association (APLQMarajó), which report that more than 60 families produce the cheese during the milk harvest period, offering cheeses without an Inspection Service in the commerce, and security of origin, with that devaluing the product with the informality of production. The Geographical Indication (GI) recognized for Marajó Cheese emerged in this context to ensure the knowledge and legitimacy of the cheese as a development tool for the Marajó Island, granted in March 2021, more than two years after its deposit. With the need to align actions and identify the needs of the community towards the use of the GI Marajó, the research proposed to draw a diagnosis of the cheese producer and its production system, seeking to adapt the practices required for the legalization and use of the GI. In addition to the participatory construction with the community of instruments to facilitate the execution of the control and monitoring of the GI. The use of these IG management tools, based on the regulations contained in the Regulation of Use, managed by the IG Regulatory Council, must be in the domain of the producers, in order to didactically guarantee the appreciation and expertise of starting to perform, ensuring quality of the process of self-management of the production of Marajó Cheese. As an account of this path, it enabled the construction of an involvement network for the dissemination and popularization of GI to add value to the product and services around it, with participation in events and in the Technical Forum of GI and Collective Brands in Pará, in search of strengthen the relationship and foster public policies to promote the state's GI's.

Keywords: Marajó Cheese. Geographical Indication. Regional Development.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

DIAGNÓSTICO DA CADEIA PRODUTIVA DO QUEIJO DO MARAJÓ, PRODUTO COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA, NA MICRORREGIÃO DO ARARI

Figura 01: Mesorregiões e municípios do Marajó, estado do Pará	27
Figura 02 – Equipamentos utilizados no processamento do queijo, em 10 estabelecimentos estudados.	33
Figura 03: Distribuição da produção no Marajó e Região Metropolitana de Belém	34
Figura 04: Distância do centro de produção até a comercialização	35

POPULARIZAÇÃO DO QUEIJO DO MARAJÓ COM INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA: VIVÊNCIAS EM TERRAS MARAJOARAS

Figura 01: Microrregião do Arari	43
Tabela 01 – Produtores de leite e queijo da Microrregião do Arari	43
Figura 02 – Marca Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó – APLQMarajó	44
Figura 03: Palestra Aos Produtores	47
Figura 04: Convite Com Realização Da Adepará	47
Figura 05: Palestra Aos Produtores	48
Figura 06: Aplicação Dos Instrumentos	49
Figura 07: Ficha De Rastreabilidade	49
Figura 08: Sinalização da Rota Turística	50
Figura 09: Seminário 2020	51
Figura 10: Seminário 2020	51
Figura 11: Capa do Site da APLQMarajó	51
Figura 12: Aba Indicação Geográfica	51
Figura 13: Semana de Ciência e Tecnologia	52
Figura 14: Live Sedap	52
Figura 15: Live Libra	53

Figura 16 - Capa do Manual do Produtor para uso da IG Marajó	54
Figura 17 - Cartilha Indicação Geográfica do queijo do Marajó	55
Figura 18: Planilha de Cadastro de Fornecedores De Matéria-Prima	57
Figura 19: Planilha de Rastreabilidade do Queijo do Marajó	58
DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO DO MARAJÓ: O CASO DA FAZENDA MIRONGA, SOURE – PARÁ	
Figura 01: Queijaria	65
Figura 02: Lago de ócio	65
Quadro 01: Índices zootécnicos da Fazenda Mironga	66
Figura 03: Realização do Teste de Mastite	67
Figura 04: Entrega Do Certificado De Inspeção Artesanal Estadual	68
Figura 05: “Pegue-Pague” Venda De Queijo Na Fazenda Mironga	69

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
OBJETIVO GERAL	14
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	14
QUEIJO DO MARAJÓ: DA CERTIFICAÇÃO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA, AVANÇOS E DESAFIOS	15
1 O QUEIJO DO MARAJÓ.....	16
2 O SABER DE UM MESTRE QUEIJEIRO	17
3 O QUEIJO ILHADO.....	18
4 GOVERNANÇA: O MAIOR DESAFIO.....	20
5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	22
DIAGNÓSTICO DA CADEIA PRODUTIVA DO QUEIJO DO MARAJÓ, PRODUTO COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA, NA MICRORREGIÃO DO ARARI.....	24
1 INTRODUÇÃO	25
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	26
3 METODOLOGIA	30
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	31
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	36
6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	37
POPULARIZAÇÃO DO QUEIJO DO MARAJÓ COM INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA: VIVÊNCIAS EM TERRAS MARAJOARAS.....	39
ABSTRACT	39
1 INTRODUÇÃO	40
2 METODOLOGIA	42
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO	46
4 CONCLUSÃO	60
5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	60
DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO DO MARAJÓ: O CASO DA FAZENDA MIRONGA, SOURE - PARÁ.....	62
ABSTRACT	62
1 INTRODUÇÃO	63
2 METODOLOGIA	64
3 Resultados e Discussão	65

4	CONSIDERAÇÕES FINAIS	70
5	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	70
	CONSIDERAÇÕES FINAIS GERAIS	73
	PERSPECTIVAS FUTURAS	73
	ANEXOS.....	74

INTRODUÇÃO

A bubalinocultura no Pará há muitos anos é destaque na cadeia agropecuária brasileira e vem se fortalecendo pela busca de produtos diferenciados pelo consumidor. O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE aponta que, em 2020, os 546.777 búfalos do estado representavam 40% do rebanho brasileiro, e mais da metade desses animais estão na Ilha do Marajó, conhecida mundialmente como a “Terra dos búfalos”. Importante cadeia produtiva para a região do ponto de vista histórico, pois existe o consenso de que esses animais foram introduzidos no Brasil pela Ilha do Marajó, no final do século XIX, espalhando-se pelo restante do país, assim como econômica e social, devido a produção e comercialização da carne, leite e derivados, como o famoso “Queijo do Marajó” (BARBOSA, 2005; FIGUEIREDO, 2006).

O Queijo do Marajó é um produto tradicional com 250 anos de beneficiamento, com características únicas e técnica aperfeiçoada a partir de uma receita inserida por colonizadores portugueses, que utilizavam como a matéria-prima o leite de animais bovinos que habitavam a região, antes da inserção do búfalo no arquipélago.

Segundo Nascimento, Cruz e Calvi (2019), o queijo é elaborado em pequenas propriedades através de um “saber-fazer” passados de geração para geração há mais de dois séculos, o que evidencia uma forte identidade territorial, agregando características únicas ao produto, adquiridas devido às características peculiares da cadeia do queijo do Marajó, como o sistema de criação dos animais, alimentados em pastagens naturais e pela utilização de leite cru, em sistema de produção manual de baixo nível tecnológico, expressos em dois modos de produção de queijo artesanal.

Para Machado; Menasche e Salamoni (2015) o queijo do Marajó está inserido em uma rede social sustentada por preferências a determinados produtos e de produtores que valorizam a questão étnica, tradicional e nostálgica referente às práticas produtivas e alimentares que são desenvolvidas localmente. Tais produtos são considerados de “melhor sabor”, “melhor consistência”, “melhor paladar”.

As IGs ou as Marcas coletivas são utilizadas como instrumentos estratégicos para diferenciar e proteger por meio de ativos intangíveis da propriedade intelectual os produtos gerados por comunidades locais, agregando-lhes valor cultural ambiental, oferecendo ao consumidor um sinal distintivo de sua tipicidade, e beneficiando-se de nichos específicos de mercado atualmente muito explorados como por exemplo o Comércio Justo (*Fair Trade*). As Indicações Geográficas (IGs) ou as Marcas Coletivas (MCs), segundo Boscolo *et al.* (2015), são instrumentos que podem ser inseridos em uma política de desenvolvimento territorial, social

e humano que considere a diversidade cultural e valorize os produtos diferenciados, como o Queijo do Marajó.

Partindo deste princípio surgiu o anseio de assegurar e recoger a Indicação Geográfica do Queijo que além da fama traz consigo o nome do território, com a junção de produtores motivados pela segurança do saber e valorização do produto, surge a Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó, fomentados por instituições e notoriedade no assunto, com fruto de uma política pública de incentivo ao desenvolvimento através das IGs.

Um grande passo para a obtenção da concessão da IG de Procedência para o Queijo do Marajó ocorreu em 21 de janeiro de 2020, quando o Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI - publicou a RPI Nº 2559, aprovando todos os itens solicitados e encaminhando o processo para manifestação de terceiros, para a concessão definitiva da IG Marajó.

Porém, um dos problemas de maior relevância nas queijarias da Ilha do Marajó, para a manutenção do selo, após o reconhecimento, está na gestão da qualidade do produto. Como o Queijo do Marajó é um produto obtido da fermentação espontânea do leite de búfala, este processo, na ausência de boas práticas de higiene durante a ordenha e/ou fabricação, está passível da multiplicação de diversos tipos de micro-organismos, entre eles bactérias lácticas, micro-organismos deterioradores e/ou patogênicos, que podem estar presentes no leite (Figueiredo *et al.* 2011; Bittencourt *et al.*, 2013) e consequente perda do produto por contaminação.

Neste percurso, de concessão e reconhecimento da IG Marajó, visualizou-se a necessidade de conhecer a região e os produtores inseridos no processo, ferramentas e gestão popularizar o tema “Indicação Geográfica” na região e também buscar ferramentas que ajudem na qualidade do produto, como instrumentos de controle e ações de governança, adequando toda a produção às exigências e recomendações do Caderno de especificações, documento que norteia o uso da IG.

Se faz necessário evidenciar que a dissertação está estruturada em quatro capítulos independentes, a saber: capítulo I Queijo Do Marajó: da certificação à indicação geográfica, avanços e desafios, este capítulo objetiva realizar uma pesquisa bibliográfica sobre a Indicação Geográfica do Queijo do Marajó e temas associados. Capítulo II- Diagnóstico Da Cadeia Produtiva Do Queijo Do Marajó, Produto Com Indicação Geográfica, Na Microrregião Do Arari a pesquisa realizada avalia o cenário da cadeia produtiva na microrregião do Arari, que está na área de abrangência da IG Marajó. Capítulo III- Popularização Do Queijo Do Marajó Com Indicação De Procedência: vivências em terras marajoaras, este capítulo mostra e discute as ações de popularização para as cadeias envolvidas no processo, de cunho informativo que

foram necessárias para consolidação do processo, produtos gerados e como também serão próximos passos pós-IG. Capítulo IV- Do Serviço De Inspeção À Indicação Geográfica Do Queijo Do Marajó: o caso da fazenda mironga, Soure – Pará, o capítulo faz um estudo de caso sobre as práticas desenvolvidas em uma propriedade produtora de leite e Queijo do Marajó, na região de abrangência da IG e mostra todo o sistema produtivo adotado desde o Serviço de Inspeção estadual Artesanal até a conquista da Indicação de procedência do queijo do Marajó.

OBJETIVO GERAL

Realizar um estudo sobre o caminho percorrido até o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG), utilizado como instrumento de desenvolvimento da cadeia produtiva do queijo do Marajó.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar uma pesquisa bibliográfica sobre a Indicação Geográfica do Queijo do Marajó e temas associados.
- Avaliar o cenário da cadeia produtiva na microrregião do Arari, que compõe a área de abrangência da IG Marajó.
- Apresentar e discutir as ações de popularização para as cadeias envolvidas no processo da IG, de cunho informativo que foram necessárias para consolidação do processo, produtos gerados e como também serão próximos passos pós-IG.
- Discorrer uma experiência sobre as práticas desenvolvidas em uma propriedade produtora de leite e queijo do Marajó, e mostrar todo o sistema produtivo adotado desde o Serviço de Inspeção Estadual Artesanal até a conquista da Indicação de procedência do queijo do Marajó.

QUEIJO DO MARAJÓ: DA CERTIFICAÇÃO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA, AVANÇOS E DESAFIOS¹

1 ILHA DO MARAJÓ E SEUS BÚFALOS

Localizado na embocadura do rio Amazonas ao norte do Brasil e a nordeste do Estado do Pará, o arquipélago do Marajó divide seus 16 municípios em três microrregiões, sendo estas: Arari, Portel e Furo de Breves, abrangendo uma área total de 68 mil km², com influência tanto fluvial quanto marinha. O número de habitantes é de 438.694 e sua geografia apresenta florestas equatoriais, áreas de transição e campos naturais, onde se pratica a pecuária, sendo esta uma das principais atividades econômicas. A pecuária bubalina, de dupla aptidão, produção de carne e leite.

Os búfalos foram domesticados no terceiro milênio a.C., na Mesopotâmia, e no segundo milênio a.C., na China. Durante a Idade Média, os búfalos foram introduzidos na Europa, extremo Oriente e África. No Brasil, eles chegaram entre 1870 e 1890, através da Ilha de Marajó, no estado do Pará, trazidos por fugitivos procedentes da Guiana Francesa, e devido à grande capacidade de adaptação aos mais diversos climas, multiplicaram-se rapidamente (Rocha, 2007; Zava, 1987).

Oficialmente, a introdução do búfalo na Ilha do Marajó aconteceu em 1895 pelo fazendeiro Vicente Chermont de Miranda, da Fazenda Dunas, localizada em Soure, Ilha de Marajó, no Estado do Pará. Os animais saíram do porto de Nantes, na França, em um navio denominado Brasileiro, e pertenciam ao conde italiano Camilo Bosfigliolli, de Roma (ALBUQUERQUE e SILVA, 2008). Ao chegar ao Brasil, o búfalo se adequou à região porque tem características como: mais força de tração, tem pés mais seguros, é mais adequado para áreas pantanosas, tem maior resistência em condições climáticas favoráveis e por ser dócil (BILAL et al, 2006).

Tradicionalmente, o aproveitamento da produção leiteira é repassado de geração em geração, como beneficiamento de lácteo na produção de queijo, constituindo a base da cadeia produtiva leiteira na região, envolvendo cerca de 60 famílias diretamente em 2020, e cerca de 20 estabelecimentos beneficiadores de leite, com produção média de 20 a 50 kg por dia do “Queijo do Marajó”, único produto lácteo genuinamente paraense.

Não há como negar a importância do leite bubalino na identidade do queijo do Marajó introduzido a partir da decadência da pecuária na Ilha do Marajó. Barata (1973), estudando

¹ Capítulo do livro intitulado “As Indicações Geográficas do Pará: passado, presente e futuro” a ser lançado ainda em 2021

relatórios e documentos oficiais sobre a produção na Ilha do Marajó, analisou que entre 1680 a 1885 houve uma grande mudança na pecuária da região. A Ilha do Marajó saiu de área exportadora de gado para Lisboa, Antilhas e Caiena, para uma “indústria pastoril” incapaz de produzir para o consumo da província e foi da evolução à decadência em pouco mais de 200 anos. A partir de então a bubalinocultura se destacou como alternativa. A ilha apresentou boas condições naturais para búfalo, como seu ecossistema de campos, com boa capacidade de adaptação ao ambiente, propiciando seu rápido desenvolvimento, tornando-se um elemento característico, econômico e cultural da região (DAMASCENO, 2010; BARBOSA, 2005; NASCIMENTO *et al.*, 2019).

O QUEIJO DO MARAJÓ

Os municípios de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari, ao lado oriental do arquipélago do Marajó, constituem o principal reduto do queijo marajoara, sendo produzidos basicamente de forma artesanal em pequenas queijarias localizadas em diferentes regiões da ilha, sendo a maioria sem acesso a serviços básicos como energia elétrica e abastecimento de água.

Entende-se por queijo do Marajó o produto elaborado artesanalmente na área geográfica do arquipélago do Marajó, conforme a tradição histórica e cultural da região onde for produzido, 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%, lavada com água ou leite de búfala ou bovino, obtido por coagulação espontânea e adicionado de creme de leite ou manteiga. De acordo com o processo de fabricação adotado, o queijo é classificado como queijo tipo manteiga: processo de cozimento da massa, denominado de “fritura”, no qual se adiciona a manteiga propriamente dita (PARÁ, 2011).

A trajetória da produção do Queijo do Marajó sofreu diversas mudanças no decorrer do tempo, desde a troca do leite bovino, como originalmente era produzido, por leite de búfalas, a inclusão do desnate, a partir do uso da centrífuga, padronizando a quantidade de gordura e o modo de “fritura” da massa.

O queijo tradicionalmente conhecido na Ilha por seu sabor inconfundível, facilmente conquistou admiradores e garantiu um espaço na mesa do paraense. Definido como um queijo de massa cozida ou frita, conforme o tipo de fabrico, utiliza-se leite cru, sem processo de pasteurização e de fermentação espontânea. Era originalmente feito por fazendeiros portugueses e franceses, que trouxeram a técnica de beneficiamento e aproveitamento do leite na manufatura de derivados. Relatos apontam que no município de Cachoeira do Arari, os primeiros queijos utilizando leite de búfala foram beneficiados, com a técnica do Queijo Manteiga, e posteriormente, após a importação da Holanda de uma centrífuga, que ao desnatar o leite,

produziu-se o queijo tipo creme.

As duas variedades de queijo do Marajó se diferenciam conforme a técnica de cozimento da massa, onde o tipo creme é frito no creme de leite oriundo do desnate e o queijo tipo Manteiga a massa é frita na manteiga propriamente dita.

A produção do Queijo é tradicionalmente realizada em estabelecimentos sem grandes inserções tecnológicas e o modo de fazer ligado a expertise dos mestres queijeiros, assim conhecidos aos manipuladores e responsáveis pelo processo, estima-se que no período do ano de maior produção leiteira, mais de 60 famílias produzem o queijo aproveitando a “safra” do leite e fortalecendo a renda familiar. Segundo dados da Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária (ADEPARÁ, 2020), 09 estabelecimentos conhecidos como Queijarias que produzem queijo do Marajó passaram por processos de certificação e fiscalização do Serviço de Inspeção Artesanal Estadual (ADEPARÁ/Pará). Esses estabelecimentos, em sua grande maioria, são extensões das residências e estabelecimentos comerciais dos produtores com estrutura simples, equipamentos e utensílios de baixo nível tecnológico e ocupam no máximo duas pessoas no processo de fabrico do queijo. Tal modo de produção passou a ser visto com deficiência nos critérios sanitários, passando assim a exigir ações de garantia da segurança alimentar.

Levando em consideração as Boas Práticas de Fabricação, mesmo sendo caracterizado como produto artesanal, o queijo pode apresentar boas condições higiênico- sanitárias, como foi observado no trabalho de Seixas et. al. (2014), em que foram avaliadas 22 amostras de queijos do Marajó tipo creme obtido de sete produtores de queijos, escolhidos de acordo com a disponibilidade dos produtos à venda, provenientes dos municípios de Soure e Salvaterra, na Ilha de Marajó (PA). Os queijos do Marajó tipo creme, analisados neste trabalho, apresentaram concordância com os padrões microbiológicos estabelecidos pela Legislação vigente. A etapa de cozimento da massa pode ser considerada um ponto crítico de controle microbiológico. Entretanto, alerta-se para o risco sanitário desse produto pela contaminação pós-processamento, principalmente, se houver falta de higienização prévia das embalagens utilizadas.

O SABER DE UM MESTRE QUEIJEIRO

A produção do Queijo do Marajó possui variações de acordo com o local onde é produzido, demonstrando diferentes modos de saber-fazer o queijo, de acordo com a cultura predominante da região do Marajó no qual é desenvolvido, ocasionando um processo de territorialização específica segundo os diferentes tipos de queijo (CRUZ, 2017).

A Escola Tecnológica de Leite e Queijos dos Campos Gerais ao definir o ofício de mestre

Queijeiro faz um recorte na história europeia, onde o “Mestre Queijeiro” é o profissional que conhece os fenômenos e transformações bioquímicas e microbiológicas, rastreia os parâmetros de qualidade da matéria-prima ao produto final, com habilidades de adaptar a queijaria à variação de volume de leite em diferentes períodos do ano, do aumento de escala e conhece todas as operações de higiene, além de ser responsável por todas as etapas de produção, até a seleção após maturação e transporte final. No Brasil o saber fazer queijos artesanais e com cunho cultural é pertencimento dos mestres, aqueles detentores da “alquimia”. A arte de transformação, que acontece dentro das queijarias, espaço dedicado para fabrico do queijo, que em muitos cenários são anexos ou compartilhados com as atividades rotineiras da casa, confundindo os utensílios da cozinha com os utilizados no fabrico.

A arte foi tomando forma conforme a necessidade individual, realidade local e otimização do processo, as etapas são realizadas em diferentes técnicas, na maioria das vezes respeitando o repasse hierárquico do saber de geração em geração. Surge assim, a preocupação com o repasse do saber, pois os mestres estão envelhecendo e poucos se interessam no ofício, sugerindo até uma forma de incentivo para formação de novos mestres. Deste modo, o saber é firmado e garante a existência do produto e dos atores envolvidos no processo, este é o principal ator. É oportuno realçar que a alma do processo de produção está intimamente ligada ao saber e sentimento do Mestre Queijeiro.

O QUEIJO ILHADO

Os queijos regionais brasileiros obtidos por processos artesanais têm grande possibilidade de contaminação, devido ao uso de matérias-primas de fontes não seguras. A elevada proporção de casos de mastite, brucelose, tuberculose (sanidade), no rebanho leiteiro, ao lado das deficiências na higiene da ordenha, são as principais causas da produção de leite com elevados teores de patógenos, notadamente *Staphylococcus aureus*, e consequentemente a produção de queijos frescos, com elevados níveis de contaminação bacteriana (FERREIRA, MOURA & SILVEIRA, 2011).

No processo de obtenção do queijo, dentre os derivados do leite, se destaca como um grande problema na questão higiênico-sanitária, por ser um produto altamente manipulado, portanto, mais sujeito a contaminação. Alguns programas para controle de contaminações e garantia da qualidade de produtos têm sido implantados em indústrias, dentre eles podemos citar as BPF (Boas Práticas de Fabricação). A mesma está regulamentada pela portaria nº 326-SVS/MS de 30 de julho de 1997 do Ministério da Saúde. A avaliação dessas BPF em

estabelecimentos de produção ou de comercialização de alimentos, por meio de utilização de questionários apropriados, é citada como base para vistoria fiscal sanitária, como subsídio para qualificação e triagem de fornecedores, para a verificação, pelo próprio estabelecimento, do cumprimento das BPF (FERREIRA *et al.*, 2011).

Em procura de qualidade na produção do Queijo do Marajó, o arranjo produtivo local teve a necessidade de buscar diferenciais que possam garantir um consumidor fiel e principalmente garantir o desenvolvimento de todos os envolvidos no processo.

A falta de energia elétrica e principalmente água potável, são fatores relevantes que afetam negativamente a produção leiteira no Marajó, além do fator físico em si, já que as fazendas estão distantes do centro urbano. O leite recebido na queijaria é, tradicionalmente, transportado sem refrigeração, permitindo uma multiplicação bem mais rápida da microbiota natural e contaminante, até mesmo de patógenos (FIGUEIREDO, 2006).

A água também é fator primordial na produção alimentícia e no Marajó o acesso à água potável é restrito, principalmente no meio rural. O uso de água no fabrico do Queijo do Marajó é abundante e deve ser livre de resíduos sólidos e matéria orgânica, com controle de potabilidade e de cloro.

O processo de certificação do Queijo do Marajó como artesanal é recente, conquistada em 2013, assim como o uso do Serviço de Inspeção Artesanal dos estabelecimentos produtores do queijo da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ), a necessidade de garantir um produto seguro e de procedência mobilizou o Estado. Em resposta ao pedido de produtores e de consumidores, reflexo da soberania alimentar, movimento coletivo que levou em 2003 a criação de um programa ligado ao Serviço de Inspeção Estadual, vinculado a ADEPARÁ, onde iniciou o diagnóstico do cenários de produção do Queijo do Marajó e um esboço de um Regulamento Técnico de Identidade de Qualidade, onde norteiam as etapas de processamento e delimitavam referências das caracterizações físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de um produto secular e tradicional, que já fazia parte do hábito alimentar da região, porém sem identidade legal.

O diagnóstico só confirmou a realidade de produção e o perfil dos envolvidos no processo. Diante deste levantamento, o Estado se sensibilizou e assumiu a responsabilidade de inserir uma política que permitisse o acesso ao serviço de inspeção à produção artesanal, respeitando o quantitativo de produção e o saber-tradicional. Oito anos se passaram até o primeiro marco legal, quando o Estado criou a lei 7.565 de outubro de 2011 que dispõe normas para o licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, assim, passou-se a pensar

de que forma as queijarias iriam se adequar às exigências legais, adaptações e conscientização da importância de produzir para atender as necessidades e demandas a nível estadual.

Em seguida, a criação do Regulamento de Identidade e Qualidade do Queijo do Marajó, Portaria 418/2013 - ADEPARÁ, onde concretizou, normativamente, os fluxos de produção, respeitando as habilidades do Mestre Queijeiro e as particularidades do processo tradicional do queijo, com olhar voltado para boas práticas de fabricação e segurança alimentar.

Nesse momento, investimentos e novos olhares para o fazer e preservação do saber foram alocados. A necessidade de organizar a classe produtora e manter informações da importância de estarem conectados, formalizados e adaptados às mudanças que iriam ocorrer foram demandas que o Serviço de Apoio a Micro e pequena empresa (SEBRAE) coordenou, mobilizando os produtores de leite e Queijo do Marajó, independentemente da quantidade e de tecnologias empregadas no processo. Este trabalho culminou na criação da Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó, a APLQMarajó, assim iniciando o trabalho que gerou o processo de Indicação Geográfica, as buscas por comprovação histórica e de notoriedade.

A Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó (APLQMarajó) foi a querente pela IG Marajó, compreendendo a seguinte área delimitada, está localizada na base territorial do Arquipélago do Marajó, na parte conhecida como “campos do Marajó”, compreendendo os municípios de Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure. Incluindo as duas variedades de queijo, o tipo Creme e o tipo Manteiga. A região está intimamente ligada à cultura e tradição na produção do queijo, apresentando solos e condições climáticas específicas. Atualmente o processo encontra-se sob análise material no INPI, aguardando novas orientações para possível concessão.

GOVERNANÇA: O MAIOR DESAFIO

Le Galés (2009) define a governança como um campo de pesquisa que abarca as formas de coordenação e direção de setores, de grupos e da sociedade, para além das formas clássicas de governo, como um processo de coordenação de atores, de grupos sociais e de instituições, com a finalidade de atender objetivos definidos e discutidos coletivamente. O termo remete, portanto, ao conjunto de atores, redes, diretrizes, regras e normas compartilhadas que contribuem para a estabilização de um sistema ou regime.

Gonçalves (2006) define governança como meio e processo capaz de produzir resultados eficientes, sem necessidade de utilizar a expressão da coerção. Mas a governança não exclui a dimensão estatal: ao contrário, acaba por envolvê-la. Governança diz respeito, como já ressaltado acima, à “totalidade das diversas maneiras” para administrar problemas, com a

participação e ação do Estado e dos setores privados. É evidente, porém, que a dimensão não-estatal é o traço proeminente e de certa forma inédito trazido pela governança ao debate e à formulação de políticas e de ações nos planos nacional e internacional. Daí porque, quando se examina o tema da governança, surge com destaque o papel das organizações não-governamentais.

O processo de governança das Indicações Geográficas articula com diversos atores públicos e privados em diferentes escalas territoriais, como as associações de produtores, fazendo assim a necessidade de abordagem de análise de forma direcionada ao objeto. Assim, o papel importante de agregar e organizar os atores envolvidos, como elemento de sustentação teórica para a análise de processos dessa natureza, concebemos governança territorial como um processo de planejamento e gestão de dinâmicas territoriais, focado numa ótica inovadora, partilhada e colaborativa, por meio de relações horizontais (DALLABRIDA, 2015).

A finalidade de construir regras coletivas, fortalecendo o vínculo entre os envolvidos, buscando o bem comum, fortalecendo uma relação de dependência mútua, sendo esse o maior desafio. A relação de produtores e mestres queijeiros, com a rede institucional, formadora do Conselho Gestor, que regulamente o uso da IG deve ser fortemente estruturada, pois a realidade, nas diferentes formas que o cenário é desenhado, com o desnível de informações, a dificuldade a ações inovadoras e a distância física que os mesmos se encontram são os maiores desafios para o sucesso do uso da IG Marajó, a definição dos que iriam se beneficiar do direito ao uso, valorização e empoderamento destes, apontam para o maior desafio, o de fortalecer o elo associativista dos envolvidos.

A estrutura organizacional da IG Marajó, formada basicamente pela APLQMarajó e por instituições na maioria governamentais, o que vai na contramão do que propõem experiências inovadoras de governança e gestão, já a classe produtora é alvo primordial para encabeçar as ações de governança. A visão norteadora deste processo, no recorte do produtor, é de desenvolvimento e melhoria da qualidade de vida, o pouco conhecimento das vantagens de possuírem um produto com Indicação Geográfica limita a interação o que dificulta ações mais promissoras para estruturação da futura governança e práticas de rastreabilidade necessárias para monitoramento do produto.

O poder de pertencimento da cultura e do saber-fazer o Queijo do Marajó, dentro de todas as particularidades que o processo permeia é incontestável, a representatividade econômica, social, cultural e histórica deste bem é motivadora para o progresso deste processo, avançando o desenvolvimento local, favorecendo a fixação do homem nos campos do Marajó, e aumento da qualidade de vida.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ, ADEPARÁ. **Estabelecimentos registrados na gerência de produtos artesanais**. Atualização 08/01/2020. Disponível em: <http://www.adepara.pa.gov.br/estabelecimentos-registrados-na-ger%C3%A2ncia-de-produtos-artesanais> . Acesso em: 18 mar. 2021.
- ALBUQUERQUE, A. C. S.; SILVA, A. G. **Agricultura Tropical**: Quatro décadas de inovações tecnológicas, institucionais e políticas. v. 1. Produção e produtividade agrícola. Embrapa Informação Tecnológica. Brasília, DF, 2008, 25p.
- BARATA, M. **Formação histórica do Pará**: obras reunidas. Belém: UFPA, 1973 (Coleção amazônica, Série José Veríssimo).
- BARBOSA, T. M. F. **Dinâmica dos sistemas de produção familiares da Ilha de Marajó: o caso do município de Cachoeira do Arari**. 2005. 120 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, 2005. Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal.
- BILAL, M. Q.; SULEMAN, M.; RAZIQ, A. Buffalo: Black gold of Pakistan. **Livestock Research for Rural Development**. 18 (9), 2006.
- BRASIL. Lei nº 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: 26 jan. 2020.
- CRUZ, B. E. V. **O Alvorecer das indicações geográficas na Amazônia: a “corrida” pela IG do queijo artesanal no Marajó, PA**. 2017. 389f. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Campus de Presidente Prudente/SP, 2017.
- CRUZ, B. E. V da; GOMES, D. L; CALVI, M. F. **A agricultura camponesa no Marajó: entre o latifúndio tradicional e o moderno**. XI Encontro Nacional da Anpege, Presidente Prudente, 2015.
- DALLABRIDA, V. R. (Org.). **Indicação geográfica e desenvolvimento territorial: reflexões sobre o tema e potencialidade no Estado de Santa Catarina**. São Paulo: LiberArs, 2015.
- DAMASCENO, F. A.; VIANA, J. M; TINÔCO, I. F. F.; GOMES, R. C. C.; SCHIASSI, L. **Adaptação de bubalinos ao ambiente tropical**. Revista Eletrônica Nutritime, v. 7, n, 5, 2010.
- FERREIRA, F.S., MOURA, M.S. e SILVEIRA, A.C.P. **Implantação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em um laticínio de Piumhi-MG**. PUBVET, Londrina, V. 5, N. 13, Ed.160, Art. 1082, 2011. Disponível em <http://www.pubvet.com.br/artigo/1582/implantaccedilatildeo-de-boas-paacuteticas-de-fabricaccedilatildeo-bpf-em-um-laticiacutenio-de-piumhi-mg>. Acesso em fev. 2020
- FIGUEIREDO, E. L. **Elaboração e caracterização do “Queijo Marajó”, tipo creme, de leite**

de búfala, visando sua padronização. 2005. 123 f. Dissertação (Mestrado em Ciência Animal) - Universidade Federal do Pará, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Amazônia Oriental, Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, 2006.

GONÇALVES, A. **O conceito de governança.** In: ENCONTRO DO CONSELHO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM DIREITO, 14., 2005, Florianópolis. *Anais...* Florianópolis: Fundação Boiteux, 2006.

LOCATELLI, L. **Indicações geográficas: a proteção jurídica sob a perspectiva do desenvolvimento econômico.** Curitiba: Juruá, 2007. [Links]

LE GALÈS, P. Gouvernance. In: BOUSSAGUET, L. et al. **Dictionnaire des politiques publiques.** Paris: Sciences Po, 2009.[Links].

NASCIMENTO, E. C.; CRUZ, B. E. V.; CALVI, M. F. **Queijos diferentes, origem geográfica comum: história e tradição da produção dos queijos do Marajó.** Ateliê Geográfico - Goiânia-GO, v. 13, n. 3, dez./2019, p. 190–208.

PARÁ. Lei nº 7.565, de 25 de outubro de 2011. Dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e dá outras providências.

_____. Portaria ADEPARÁ: **Aprova o regulamento técnico de produção do queijo do Marajó e dá outras providências.** N. 418, 2013.

ROCHA, DÉLCIO. **Bubalinocultura: Búfalo: sinônimo de produção de carne.** Embrapa Rondônia. 2007.

SEIXAS, V. N. C.; FÉLIX, M. R.; SILVA, G. M PERRONE, I. T.; COSTA, R. G. B.; CARVALHO, A. F. **Caracterização do queijo do Marajó tipo creme em duas estações do ano: aspectos físico-químicos e microbiológicos.** Rev. Inst. Laticínios Cândido Tostes, Juiz de Fora, v. 69, n. 2, p. 89-101, mar/abr, 2014.

ZAVA, MARA. **Produção de Búfalos.** São Paulo: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1987.

DIAGNÓSTICO DA CADEIA PRODUTIVA DO QUEIJO DO MARAJÓ, PRODUTO COM INDICAÇÃO GEOGRÁFICA, NA MICRORREGIÃO DO ARARI

RESUMO

A partir da vontade e da conquista da Indicação de procedência do queijo do Marajó, é importante conhecer sua cadeia. O presente artigo tem como objetivo realizar um diagnóstico da cadeia produtiva do Queijo do Marajó na microrregião do Arari. A pesquisa, quanto à abordagem, é qualitativa e quantitativa, e com relação ao nível é descritiva exploratória, com delineamento bibliográfico e de campo. Foram realizadas visitas e entrevistas com os produtores de queijo. Como amostragem foram entrevistados 05 produtores de queijo, de 03 municípios da região. Os resultados da pesquisa apontam a falta de informações sobre Indicação Geográfica; dificuldade de acesso às propriedades e a serviços básicos como fornecimento de água de qualidade e energia constante, fatores essenciais para garantia de qualidade do produto final; sazonalidade na produção de leite de búfala, principal matéria-prima para a fabricação do Queijo do Marajó. Conclui-se que as dificuldades ainda distanciam o acesso aos Serviços de Inspeção Sanitária, dificultando o alcance ao mercado nacional e seguro, assim também quanto à internalização da IG como instrumento de desenvolvimento coletivo.

Palavras-chaves: Diagnóstico Produtivo. Produção leiteira. Indicação Geográfica.

DIAGNOSIS OF THE MARAJÓ CHEESE PRODUCTION CHAIN, A PRODUCT WITH GEOGRAPHICAL INDICATION, IN THE ARARI MICROREGION

ABSTRACT

Based on the desire and achievement of the Indication of Origin of Marajó cheese, it is important to know its chain. The article aims to carry out a diagnosis of the Marajó Cheese production chain in the Arari microregion. The research, as to the approach, is qualitative and quantitative, and in relation to the level it is descriptive and exploratory, with bibliographic and field design. Visits and interviews with cheese producers were carried out. As a sample, 05 cheese producers from 03 municipalities in the region were interviewed. The survey results point to the lack of information on Geographical Indication; difficulty in accessing properties and basic services such as the supply of quality water and constant energy, essential factors for guaranteeing the quality of the final product; seasonality in the production of buffalo milk, the main raw material for the production of Queijo do Marajó. It is concluded that the difficulties still distance access to Health Inspection Services, making it difficult to reach the national and safe market, as well as the internalization of GI as an instrument of collective development.

Keywords: Productive Diagnosis. Milk Production. Geographical Indication.

1 INTRODUÇÃO

A ilha do Marajó é formada por dezesseis municípios em três microrregiões, sendo estas: Arari, Portel e Furo de Breves, no estado do Pará, abrangendo uma área total de 68 mil km², com influência tanto do rio como do mar. O número de habitantes é de 438.694 e sua geografia apresenta florestas equatoriais, áreas de transição e campos naturais, onde se pratica a pecuária, sendo esta uma das principais atividades econômicas dos municípios de Soure e Salvaterra (OLIVEIRA, 2016).

A formação socioespacial do Marajó e suas divisões por microrregiões (MRG) o distribuem em 03 MRG, a de Portel, Furos de Breves e Arari. As MRG foram definidas na Divisão Regional do Brasil, em 1989, por suas particularidades relacionadas à produção agropecuária, industrial, extrativa mineral e pesqueira, demonstrando maior diversidade e dinamicidade em comparação às divisões regionais anteriores (IBGE, 2017). A microrregião do Arari, onde secularmente está localizada a pecuária bovina e bubalina é considerada a bacia leiteira da Ilha, composta por 7 municípios, 178.169 habitantes em uma área de 28.949 km².

Como destaque produtivo da cadeia pecuária marajoara está em evidência o queijo, derivado lácteo que carrega consigo um valor cultural e principalmente o nome da Ilha, tendo como referência a fama atrelada ao nome da região, projetando-a e colocando em destaque o nome Marajó, mesmo com poucas referências que comprovam a importância econômica para a região.

A cadeia produtiva do queijo foi se moldando no decorrer dos 250 anos de sua existência, desde a introdução do búfalo na matéria-prima, a inserção das desnatadeiras, responsável pela padronização de gordura na década de 30, como a criação do Regulamento Técnico de Identidade e qualidade do Queijo do Marajó, o grande marco, proporcionando um espaço competitivo e seguro, e atualmente com o reconhecimento da Indicação Geográfica, a IG de Procedência Marajó.

Com destaque a legislação sanitária, concedida pela Serviço de Inspeção Artesanal do Estado do Pará, em 2013, o queijo passou a ser reconhecido e ter seu livre trânsito e comércio no estado, elevando o produto a um espaço seguro e reconhecido, recentemente, após a inclusão a nível nacional dos produtos artesanais e com cunho cultural. O Queijo do Marajó foi incluído nos produtos com acesso ao selo Arte, serviço que reconhece a fabricação e comercialização a nível nacional, abrindo assim mercado novos e proporcionado que o queijo deixasse a Ilha. Atualmente, poucos estabelecimentos estão autorizados a tais serviços, são relatados muitos desafios para a consolidação dos produtores ao acesso dos serviços.

O artigo propõe diagnosticar as principais características da produção do Queijo do Marajó, avaliando o cenário social dos envolvidos no processo, do Mestre Queijeiro e do proprietário, e faz um recorte para o uso de técnicas e condições de fabricação de uma produção artesanal de queijos, que mantém há mais 200 anos, algumas técnicas preservadas, desenvolvidas por mestres queijeiros, que foram transmitidas oralmente de geração em geração, tornando o Marajó conhecido como produtor do famoso queijo artesanal de búfala.

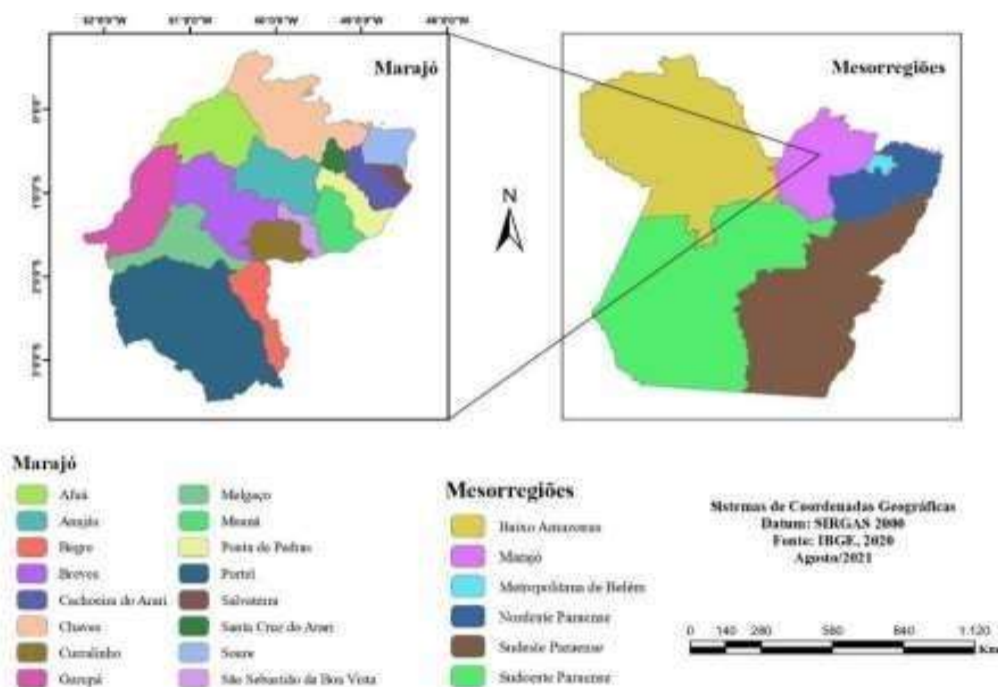
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 A Ilha Do Marajó

Considerada a maior ilha fluviomarinha do mundo, a Ilha do Marajó, localizada ao norte do estado do Pará, é banhada pelo Oceano Atlântico e pelos rios Amazonas, Pará e pela Baía do Marajó. A Ilha é uma potência paraense de recursos naturais, com áreas de cerrado, várzea e terra firme, onde há potencial de cultivo e criação de animais de pequeno porte (caprinos e ovinos) e de grande porte (gado) em áreas de campos naturais de cerrado e várzea.

Dentre estes animais de grande porte, o búfalo (*Bubalus bubalis*) é o principal símbolo marajoara, vindo das regiões Mediterrâneas e Asiáticas, Sudeste Asiático, Índia e Itália, os quais estão distribuídos dentre as principais raças: Mediterrâneo, Murrah, Jafarabadi e Carabao. São animais rústicos, prolíferos, férteis e longevos, com vida útil em torno de 15 anos; são precoces, apresentando altas taxas de natalidade acima de 80% e taxa de mortalidade abaixo de 3%.

Figura 01: Mesorregiões e municípios do Marajó, estado do Pará



Fonte: autor, 2021

Não obstante a sua diversidade natural e cultural, o Marajó representa, no Estado do Pará, uma grande região de exclusão social, apresentando conflitos pela concentração de terras, baixa tecnologia agropecuária, declínio do extrativismo do palmito e da madeira, escassez de emprego, altas taxas de analfabetismo, falta de apoio técnico e financeiro para prática de outras atividades econômicas, entre outras questões sociais que impedem a elevação da qualidade de vida do povo marajoara (Boulhosa, 2001;2017).

2.2 Queijo Do Marajó

Produzido há mais de 200 anos, o Queijo do Marajó é um produto que tem relevância econômica, social e cultural para os marajoaras, em especial os da microrregião do Arari, Cachoeira do Arari, Salvaterra e Soure, também conhecida como Região de Campos. Apesar de ser produzido tradicionalmente, há séculos, só recentemente, sua produção e comercialização foi regulamentada. O Estado do Pará não dispunha, até então, de legislação específica para produtos artesanais, colocando os produtores e comerciantes destes produtos na informalidade.

Esta realidade começou a mudar a partir de 2013, com a edição de um conjunto de leis, decretos e portarias criando o marco legal para subsidiar o processo de regularização da produção e comercialização do Queijo do Marajó, bem como de outros produtos agropecuários que se encontravam na informalidade. Com o estabelecimento do marco legal para produtos artesanais mediante a Lei estadual nº 7.565, de 25/10/2011, o Queijo do Marajó foi escolhido pela Secretaria de Agricultura do Estado do Pará (SAGRI), atual Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (SEDAP), como projeto piloto desta lei (CRUZ, 2017).

Também visando a ampliação de mercado para o Queijo do Marajó, a Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará — ADEPARÁ, aprovou a Portaria nº 418, de 04 de março de 2013, normalizou a produção do queijo do Marajó, visando sua regularização, considerando a importância socioeconômica, as características histórico-culturais, a necessidade de caracterizar o processo de produção e estabelecer normas higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação do queijo do Marajó para o Estado do Pará (PARÁ, 2013).

Segundo a Portaria, trata-se de um produto elaborado artesanalmente na área geográfica do arquipélago do Marajó, conforme a tradição histórica e cultural da região onde for produzido, 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%, lavada com água ou leite de búfala ou bovino, obtido por coagulação espontânea e adicionado de creme de leite ou manteiga.

Um grande reforço estadual de regulamentar e ampliar o mercado do queijo do Marajó e outros produtos artesanais dos limites do Estado, veio para permitir que produtos artesanais possam ter essa perspectiva de mercado ampliada. Trata-se do Selo Arte, instituído por meio da Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018, que permite que produtos como queijos, embutidos, pescados e mel possam ser vendidos livremente em qualquer parte do território nacional, eliminando entraves burocráticos. Submetidos à inspeção dos órgãos sanitários dos estados e do Distrito Federal, o produto artesanal é identificado, em todo o país, por um selo único com a indicação ARTE, ou Selo Arte, (MAPA, 2019).

O Queijo do Marajó é definido por Figueiredo (2006) como:

O produto elaborado artesanalmente na área geográfica do arquipélago do Marajó, conforme a tradição histórica e cultural da região, 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 %, lavada com água ou leite de búfala ou bovino, obtido por coagulação espontânea e adicionado de creme de leite ou manteiga.

Os municípios de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari, ao lado oriental do arquipélago

do Marajó, constituem o principal reduto do queijo marajoara. Os queijos são produzidos basicamente de forma rudimentar em algumas pequenas queijarias localizadas em diferentes regiões da ilha, sendo a maioria sem acesso a serviços básicos como energia elétrica e abastecimento de água.

Diversas são as variáveis que influenciam o desempenho produtivo, envolvendo os aspectos econômicos e não-econômicos e, podendo citar o acesso aos insumos e serviços, assistência técnica, o processo de comercialização de produtos, acesso aos mercados, capacidade de obter e processar, além das condições socioeconômicas e edafoclimáticas da região.

Devido à importância socioeconômica da produção de queijos para a Região da Ilha de Marajó, Seixas (2014) traçou um diagnóstico dos produtores de leite e de queijo, apontando a importância da formação profissional dos envolvidos no processo, o que agrega qualidade de valor ao produto final. Questionamentos feitos por Cruz (2017) motivam pensar na falta de envolvimento de vários atores envolvidos na produção do queijo, desde os produtores quanto às entidades de fomento, extensão e apoio à produção.

2.3 A Ig Do Queijo Do Marajó

No Brasil, a Indicação Geográfica é considerada de natureza declaratória, isto é, ela é desenvolvida pelos produtores e prestadores de serviços e identificada pelos consumidores. O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), órgão do Ministério da Economia, é responsável pelo registro das Indicações Geográficas concedidas em todo o território brasileiro, inclusive o registro de Indicação Geográfica de produtos estrangeiros (BRASIL, 1996).

Indicações Geográficas, em seu conceito mais amplo, são indicações que identificam produtos ou serviços em razão de sua origem geográfica, e que incorporam atributos como reputação e fatores naturais e humanos, proporcionando produtos ou serviços com características próprias, que traduzem a identidade e a cultura de um espaço geográfico (AGUIAR, 2021).

Após a introdução do búfalo na ilha e suas qualidades e em virtude do leque de funcionalidades, a ilha do Marajó se tornou conhecida por abrigar estes animais, além de obter grande notoriedade por conta da produção dos queijos de búfalo. Este reconhecimento é resultado do alto grau de qualidade decorrentes de um saber-fazer específico dos produtores marajoaras. Dado essa fama do produto ligado ao território, iniciou o processo de fomento da indicação geográfica do queijo, na qual reúne um grande aparato institucional ao apoio deste

registro- o MAPA, a Secretaria de Turismo do Pará (SETUR- -PA), a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (SEDAP), a Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARA), o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) e outros. Essa parceria é demonstrada na inserção do produto em diversos eventos relacionados a discussão de IG, turismo e gastronomia paraense (SILVA, 2020).

O reconhecimento foi concedido em março de 2021, segundo a Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó, requerente do pedido, que está em fase de consolidação das práticas de monitoramento e consolidação dos dados para rastreabilidade.

3 METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada na microrregião do Arari, que está na área de abrangência da IG Marajó. Como critério para escolha da amostragem, utilizou-se informação disponível pela Associação, em que dos doze estabelecimentos associados, oito estavam com registro ativo no Serviço de Inspeção Estadual Artesanal, e desse total ativo, escolheu-se cinco queijarias dos municípios de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari.

A pesquisa foi desenvolvida, através de uma série de atividades, visando a elaboração de um diagnóstico que permitiu traçar um panorama dos hábitos, tipos de empreendimentos e práticas produtivas, além do perfil social dos envolvidos no potencial IG Marajó. Foram feitas visitas técnicas, reuniões com pessoas envolvidas no processo da IG, entrevistas com produtores para o levantamento de dados.

Como primeira etapa, esta pesquisa buscou estar em consonância com a representação da ALPQMarajó - Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó no Fórum de Indicação Geográfica do Pará, visando o acesso a todo material referente ao processo depositado no INPI, para obtenção do selo oficial. Além disso, visita técnica de reconhecimento *in loco* nas 05 (cinco) queijarias dos municípios de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari, fazendo o reconhecimento do modo de produção, da estrutura organizacional e das características gerenciais utilizadas nas áreas produtoras do Queijo do Marajó.

O questionário foi dividido em três grupos, observando-se as seguintes variáveis: 1) Perfil do produtor: neste grupo foram coletadas informações pessoais para efeito de reconhecimento do produtor e da queijaria. As principais variáveis mensuradas foram o tempo de atividade, sua escolaridade, formação específica de mestre queijeiro; 2) Perfil da Unidade de Produção: o especificado no questionário foi os relacionados com os sistemas de fabricação, e produção de matéria-prima e de queijo, observando a caracterização dos estabelecimentos e estruturação da queijaria, analisando ainda as formas de comercialização da produção; 3) Práticas ambientais:

nesta variável foram verificados os aspectos relacionados à água, à energia, as práticas de conservação ambiental desenvolvida, ao lixo e seu destino. Foram realizadas entrevistas e os questionários foram produzidos para alcançar questões referentes à realidade dos entrevistados. Após a aplicação dos questionários foi realizada a tabulação dos dados e realizada média aritmética simples dos parâmetros de cada entrevistado, método de estatística descritivo.

Após a coleta de dados foi realizada uma avaliação quali-quantitativa por meio de planilha eletrônica simples, disponível em software Microsoft Office Excel, versão 2013. De forma complementar, buscou-se experiências e informações secundárias para subsidiar a construção de uma análise crítica sobre a gestão da qualidade do produto.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Perfil Do Produtor

O produtor de queijo encontrado na pesquisa é caracterizado por pecuaristas, que desenvolvem pecuária de corte e leiteira, com a produção de Queijo do Marajó incluída nas atividades econômicas da propriedade e aqui é importante deixar frisado a diferença entre o produtor e seus mestres queijeiros. Identifica-se a presença dos mestres como funcionários, destacando-o a participação efetiva nas características do produto em sintonia com a expertise do mestre. Essa arte foi tomando forma conforme a necessidade individual, realidade local e otimização do processo. As etapas são realizadas em diferentes técnicas, na maioria das vezes, respeitando o repasse hierárquico do saber de geração em geração.

Outro ator neste processo é o proprietário dos estabelecimentos, pecuaristas e empresários que dinamizaram e elevaram o espaço rústico em uma produção artesanal e licenciada sanitariamente, o perfil avaliado na pesquisa é deste produtor, responsável legal pela gestão e produção do estabelecimento.

Quanto à escolaridade, a maioria, 60% dos produtores possuem nível superior completo, e os demais 40% possuem nível médio, esse aspecto se contrapõe ao que foi comentado na pesquisa de Seixas (2014), onde a presença de produtores com baixa escolaridade era frequente, e que mostrava que a baixa escolaridade na Ilha de Marajó contribuiu para a não consolidação do processo e baixa competitividade do setor, pois dificultava a gerência do negócio. Entretanto, pode-se afirmar que este cenário foi mudado, considerando o avanço no processo de percepção da importância de práticas com qualidade e adequadas às exigências legais.

Quanto ao estado civil dos produtores entrevistados, todos são casados e administram a propriedade há mais de cinco anos. Todos os entrevistados são maiores de 40 anos de idade,

apontando para uma preocupação constante no meio rural, que é o envelhecimento da população do campo, este cenário pode ser transformado com o incentivo da presença de jovens, tanto na gestão da propriedade quanto na produção, com a formação de mestres queijeiros.

A afirmação citada acima está em consonância com a pesquisa de Cruz (2017), no que diz respeito ao tempo que estão na gestão da produção e os avanços legais foram poucos e lentos, refletindo para o envelhecimento da comunidade rural, uma realidade no Brasil.

A identidade do queijo está ligada intimamente ao saber do mestre queijeiro, são poucas as referências bibliográficas sobre a origem deste saber, mas nos relatos realizados durante as entrevistas e visitas às fazendas, vários relatos de histórias em que a presença de uma técnica passada de geração em geração construía a identidade do queijo ligada ao mestre e ao território produzido, essa ancestralidade é característica do queijo e de seus mestres repassada em gerações.

Sobre o tempo em que exercem a atividade produtiva três entrevistados produzem a mais de 15 anos e os outros dois produzem a menos de 10 anos o Queijo do Marajó, e todos tiveram relação com os saberes de seus antepassados de maneira direta ou indireta no setor pecuário leiteiro, e apenas 40% deles já tiveram alguma formação específica, seja de curto tempo ou cursos de formação de mestres queijeiros.

Quanto à residência, 40% dos produtores pesquisados residem na propriedade rural, local da instalação do estabelecimento de produção, 40% residem na cidade e um produtor se divide em parte do mês na fazenda e a outra metade na cidade.

Foi identificado que todos os entrevistados sentiram dificuldade em desenvolver um pensamento seguro sobre a Indicação Geográfica. Os conceitos e definições acerca do tema estavam sem sentido na visão dos produtores; a maneira como será implantada e a dinâmica do uso da IG Marajó também não estavam claras, a única pergunta em que 100% dos entrevistados foram unânimes foi acerca dos benefícios que a IG trará aos mesmos, com uma esperança internalizada e os anseios sendo sanados após a IG.

A titularidade da IG é coletiva, é um direito extensivo a todos os produtores ou prestadores de serviço que estejam na área demarcada e que explorem produtos ou serviços objeto da indicação (BRUCH; VITROLLES; LOCATELLI, 2010). A busca pelo desenvolvimento é uma esperança dos produtores e notadamente é na dimensão econômica que se espera as maiores contribuições das IGs para o avanço da região. Para os produtores, a IG pode agregar valor ao produto e/ou serviço, aumentar vendas, através da conquista de novos mercados ou mesmo expansão de vendas em mercados já existentes.

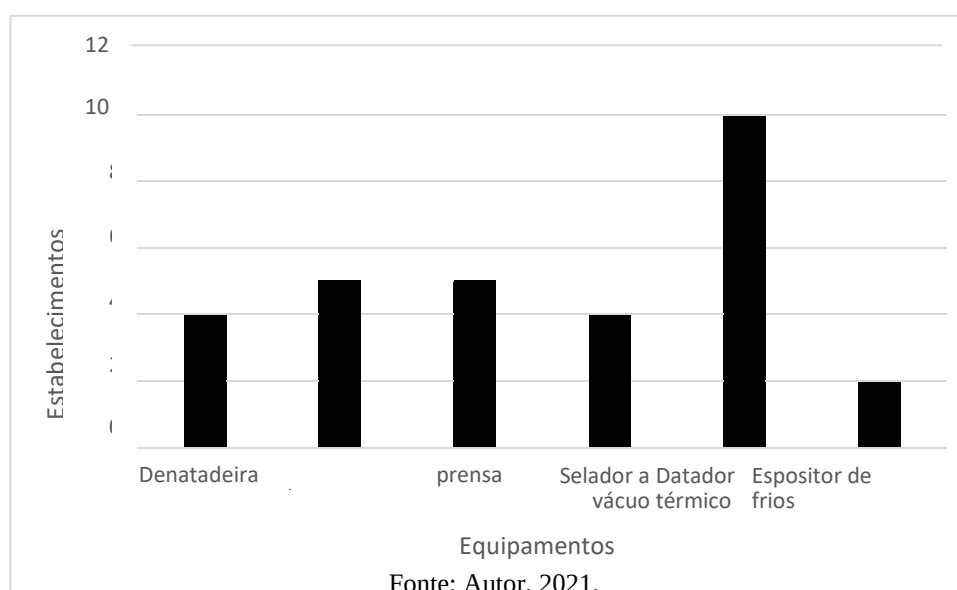
4.2 Perfil Do Estabelecimento E Sistema Produtivo

A maioria dos estabelecimentos pesquisados possuem mais de 40m² de área de produção, refletindo na proporção da área e volume produzido baseado no limite de produção dos estabelecimentos artesanais, delimitado pela ADEPARÁ em 1000 l/dia. Dos entrevistados 100% utilizavam um local de fabricação separado da residência, cenário diferente do apresentado por Seixas, 2014, onde ainda tinham 20% produzindo em compartilhamento a residência.

Quanto à relação de colaboradores envolvidos na produção de queijo, 60% dos estabelecimentos possuem até cinco funcionários e 40% apontam para mais de 10 colaboradores, porém verificou-se, após as visitas e relatos paralelos, que esses funcionários desempenham funções diversas e não exclusivas na produção de queijo. Com relação à mão-de-obra empregada na produção, 80% eram funcionários contratados, apontando apenas para queijaria de produtora de queijo tipo manteiga, em que 100% da mão-de-obra é familiar, dados semelhantes aos apresentados por Seixas (2014).

Quanto aos equipamentos e utensílios presentes na produção, a maioria possui equipamentos comuns, conforme a Figura 02. Os equipamentos e utensílios foram sugeridos para uso conforme a legislação sanitária, atendendo as exigências quanto ao uso do SIE Artesanal e as necessidades do mestre queijeiro.

Figura 02 – Equipamentos utilizados no processamento do queijo, em 10 estabelecimentos estudados.

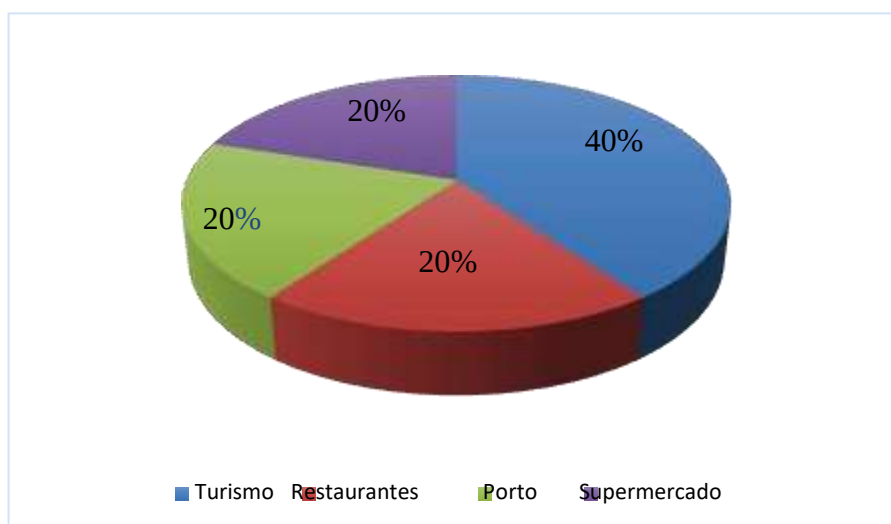


Durante as entrevistas alguns entrevistados informaram que seus antecessores na produção utilizavam peneiras de tala vegetal, para facilitar o processo de moagem (trituração) da massa, mas que há tempos, o utensílio foi substituído pelo moedor, no primeiro momento manual e após, por moedor / triturador elétrico.

Os equipamentos presentes no fluxo de produção e o material de composição são essenciais para o controle higiênico sanitário, condicionante para o uso da IG e obediência ao Regulamento de Uso.

Apenas uma queijaria disponibiliza sua produção para outros estados brasileiros, com o uso do Selo Arte, e as demais distribuem localmente e na região metropolitana de Belém, conforme demonstrado na Figura 03.

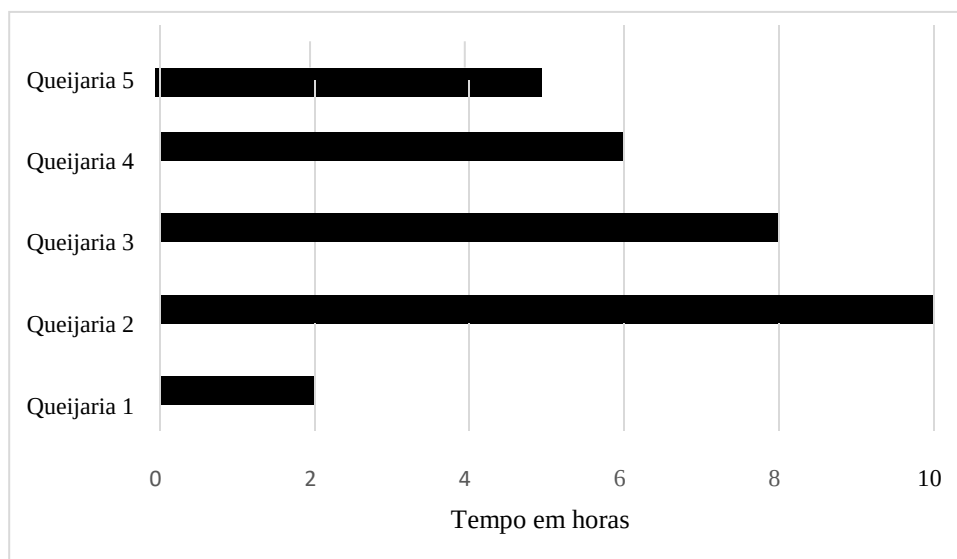
Figura 03: Distribuição da produção no Marajó e Região Metropolitana de Belém.



Fonte: Autor, 2021.

A maior dificuldade encontrada está relacionada com a distância entre os locais de produção até o centro de comercialização. A Figura 04 indica as distâncias em horas das queijarias até o centro de distribuição dos queijos. Quatro queijarias estão distantes do centro da cidade, e o transporte depende de pelo menos dois tipos de transporte, entre carro, carroças puxadas por búfalos, motocicletas e barcos ou rabetas (pequenas canoas com motor). O inverno na ilha é intenso e durante este período o transporte fluvial é mais indicado para o transporte da produção, exigindo mais tempo e aumentando os custos.

Figura 04: Distância do centro de produção até a comercialização.



Fonte: autor, 2021.

Essa distância poderá dificultar o controle das informações para o monitoramento da IG. A produção é diária, assim a rastreabilidade também deve ser, com as falhas no fornecimento de energia elétrica e no acesso a internet, a distância entre as queijarias e os centros de distribuição juntos podem ser responsáveis por ineficácia nesse controle, fundamental para o sucesso na gestão de uma IG.

4.3 Perfil Ambiental

A falta de energia elétrica e principalmente de água potável, são fatores relevantes que afetam negativamente a produção leiteira no Marajó, além do fator físico em si, já que as fazendas estão distantes do centro urbano. O leite recebido na queijaria é, tradicionalmente, transportado sem refrigeração, permitindo uma multiplicação bem mais rápida da microbiota natural e contaminante, até mesmo de patógenos, caso não seja imediatamente beneficiado. A água também é fator primordial na produção alimentícia, e no Marajó o acesso à água potável é restrito, principalmente no meio rural. O uso de água no fabrico do Queijo do Marajó é abundante, e deve ser livre de resíduos sólidos e matéria orgânica, com controle de potabilidade e de cloro.

A origem da água foi o primeiro dado levantado, 80% dos produtores pesquisados captam água de poços artesianos e apenas 20% de cacimba, ambos sem tratamento de água, não realizavam por análises de qualidade periodicamente, revelando apenas durante o período de

renovação do registro, por ser exigência mínima para tal.

O lixo produzido é 100% destinado à queima e/ou enterrado nas proximidades da propriedade, diferente do cenário encontrado por Seixas (2014), onde vários focos de contaminação foram observados nas unidades pesquisadas. Há a necessidade de elaborar e executar um trabalho de conscientização e orientação de práticas de preservação e tratamento de resíduos. Durante o processo de fabricação de Queijo do Marajó são identificados poucos resíduos, apenas soro e água de lavagem da queijaria e da massa de queijo. Outro item identificado, e em pequena quantidade, refere-se a rejeitos das embalagens, como os sacos dos potes e papelão das caixas.

Todos os produtores entrevistados afirmaram que o soro de leite produzido durante a fabricação do queijo era destinado à alimentação animal, não havendo relato de nenhum tipo de reaproveitamento.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presença de dois atores compõem o cenário de produção do Queijo do Marajó, os produtores ou proprietários, gestores do estabelecimento/queijaria, onde 60% deles possuem nível superior, o que indica uma facilidade na gestão do empreendimento e profissionalização do negócio, e todos apresentam ligação familiar antepassada. Outro ator fundamental é o “Mestre queijeiro”, na maioria com vínculo empregatício e responsável pela condução da fabricação do queijo. As queijarias realizam atividade há mais de dez anos, indicando a participação no processo de legalização do queijo e solicitação do reconhecimento da IG, processos iniciados em 2011.

Quanto ao perfil do estabelecimento, todos os que participaram da pesquisa apresentavam estrutura e equipamento compatível com as exigências legais, como condicionante para uso da IG é necessário o cumprimento da legislação sanitária. O uso dos equipamentos corretos ajudam a garantir um produto seguro para atender o mercado. A dificuldade encontrada está na distância dos estabelecimentos aos centros de venda e distribuição, podendo dificultar as informações do monitoramento e controle dos indicativos da IG, em obediência ao Regulamento de Uso.

O sistema produtivo do Queijo do Marajó, envolvendo os produtores e o local de fabricação compõem um papel fundamental para consolidação da atividade, garantindo agregação de valor e mercado seguro ao produto. Para isso há necessidade de adequação sanitária para alcance dos Serviços de Inspeção, condições básicas de acesso à energia e água potável são essenciais para controle e garantia da qualidade desejada, neste contexto faz-se

essencial a criação de políticas públicas que buscam estratégias que fomentem tais necessidades

6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIAR, M. E. A. et al. A Indicação Geográfica e o Paradoxo do Direito de Propriedade Intelectual no Estado do Pará: desafios e potencialidades do território paraense. **Cadernos de Prospecção** – Salvador, v. 14, n. 2, p. 604-614, junho, 2021.

BOULHOSA, M.S., CABRAL, N. W. S. & GOMES, E. L.S. (2017). **Turismo no Marajó (Pa): Identidade e diversidade como potencialidades para um turismo sustentável. Turismo e desenvolvimento local**: Experiências, análises e perspectivas na Amazônia. Belém.

BRASIL. **Código de Propriedade Industrial. 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: 10 julho 2021.

BRUCH, K. L.; VITROLLES, D.; LOCATELLI, L. **Estudo de caso: IP Vale dos Vinhedos, IP Paraty e IP Vale do Submédio São Francisco**. In: CERDAN, C. M.; BRUCH, K. L.; SILVA, A. L. (Org.). Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio. Florianópolis, SC: SEAD/UFSC/FAPEU, 2010. Módulo II – Indicação Geográfica. MAPA.

CRUZ, B. E. V. **O Alvorecer das indicações geográficas na Amazônia: a “corrida” pela IG do queijo artesanal no Marajó, PA**. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Estadual Paulista, 2017.

FIGUEIREDO, E .L. **Elaboração e caracterização do Queijo do Marajó tipo creme, de leite de búfala, visando sua padronização** [dissertação]. Mestrado em Ciência Animal – Produção Animal. Universidade Federal do Pará; 2006. 180p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **DIVISÃO REGIONAL DO BRASIL EM REGIÕES GEOGRÁFICAS IMEDIATAS E REGIÕES GEOGRÁFICAS INTERMEDIÁRIAS**: 2017/IBGE. Coordenação de Geografia. Rio de Janeiro: IBGE, 2017. 82p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Censo Agropecuário 2010**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 05 jun. 2021.

MAPA, **Instrução Normativa Mapa nº 67 de 10 de dezembro de 2019** – Define o modelo de logotipo a ser utilizado em produtos artesanais, conforme estabelecido no Manual de Construção e Aplicação do Selo ARTE.

OLIVEIRA, Cyntia Meireles. **Aspectos Produtivos E Socioeconômicos Do Arranjo Produtivo Local Bovino e Bubalino no Arquipélago do Marajó, Estado do Pará**. Revista em Agronegócio e Meio Ambiente, Maringá (PR) 2016. DOI:<http://dx.doi.org/10.17765/2176-9168.2016v9n1p25-45>.

PARÁ, 2013. Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará – ADEPARÁ. **Aprova o Regulamento Técnico para a Produção do Queijo do Marajó. Portaria Nº 418 de 04/03/2013**.

SEIXAS, V. N. C. et al. **Diagnóstico Socioeconômico dos produtores de Queijos do Marajó.** *Rev. Inst. Laticínios Cândido Tostes*, Juiz de Fora, v69, n. 5, p. 309-321, set/out, 2014.

SILVA, S. O. et al. **Indicações Geográficas no Estado do Pará: projetos em desenvolvimento e produtos potenciais.** Campos e florestas no Pará: terra, território e educação. Belém: EDUEPA, 2020.

POPULARIZAÇÃO DO QUEIJO DO MARAJÓ COM INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA: VIVÊNCIAS EM TERRAS MARAJOARAS

RESUMO

A Ilha de Marajó no Pará é rica em biodiversidade e com diversos saberes de populações tradicionais, entre eles, o saber fazer do Queijo do Marajó, produto lácteo genuinamente paraense, com peculiaridades e técnicas desenvolvidas pelos marajoaras. No caminho da preservação da identidade da proteção do direito de propriedade intelectual destes ativos intangíveis, surgem as Indicações Geográficas (IG's). Há tempos, o povo marajoara buscava esse selo de IG para o queijo do Marajó, mas tinha total desconhecimento do caminho a ser percorrido para adquiri-lo e mantê-lo. Esta pesquisa, objetivou mostrar e discutir as ações de popularização para as cadeias envolvidas no processo, de cunho informativo, que foram necessárias para consolidação do processo, como também os próximos passos pós-IG. A construção deste relacionamento iniciou-se com reuniões, através de Seminários Integradores entre o setor produtivo e os envolvidos no *trade* turístico, setor com mais abrangência de desenvolvimento através das IG's. A presença no Fórum Técnico de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Pará foi fundamental para articulação e fomento de políticas públicas voltadas para o engrandecimento e valorização do produto e de seus envolvidos. Devido à pandemia da COVID-19, a participação em *Lives*, Seminários e Palestras *on-line* proporcionou uma maior visibilidade, aproximando e informando o produtor e demais participantes da cadeia, além do público leigo, mas admirador do Queijo do Marajó, além de familiarizar os participantes com a questão do selo de indicação de procedência. A partir desses momentos foram criados instrumentos para melhorar o entendimento e também a gestão da IG. Esse processo foi importante para nivelamento de informações, com alcance a todos os níveis de produtores e envolvidos com serviços turísticos na região, além da visibilidade do produto nacionalmente.

Palavras-chave: Propriedade Intelectual. Indicação Geográfica. Ilha do Marajó. ancestralidade.

ABSTRACT

The Island of Marajó in Pará is rich in biodiversity and with diverse knowledge of traditional populations, among them, the know-how of Queijo do Marajó, a dairy product genuinely from Pará, with peculiarities and techniques developed by the Marajoaras. In the path of preserving the identity of the protection of intellectual property rights of these intangible assets, Geographical Indications (GI's) arise. The Marajoara people have long sought this GI seal for Marajó cheese, but they are totally unaware of the path to be followed to acquire and maintain it. This research aimed to show and discuss the popularization actions of an informative nature that were necessary to consolidate the process, as well as the next steps after the GI. The construction of this relationship began with meetings, through Integrating Seminars between the productive sector and those involved in the tourist trade, a sector with the greatest scope of

development through the GI's. The presence in the Technical Forum of Geographical Indications and Collective Brands of Pará was fundamental for the articulation and promotion of public policies voted for the aggrandizement and valorization of the product and its involved. Due to the COVID-19 pandemic, the participation in Lives, Seminars and Lectures online provided greater visibility, bringing together and informing the producer and other members of the chain, in addition to the lay public, but admirers of Marajó chesse, in addition to familiarizing the participants with the question of the seal of indication of origin. This process was important for leveling information, reaching all levels of producers and those involved in tourism services in the region, in addition to the visibility of the product nationally.

Keywords: Intellectual Property, Geographical Indication, Marajó Island, ancestry.

1 INTRODUÇÃO

A Ilha do Marajó, no extremo norte do Brasil, abriga o maior rebanho de búfalos do país. Segundo Dados Regionais de Integração (Pará, 2019), mais de 390 mil cabeças de búfalos dominam a região norte da Ilha, equivalente a 71% do rebanho do Estado. A história do búfalo caminha ao lado do desenvolvimento do Marajó, com aptidão pecuária e leiteira e sua economia está atrelada a esta cadeia produtiva. O maior destaque regional está em um queijo, produto secular, com registros de produção desde o século XVIII, produzido com leite cru, fermentação espontânea, massa suave e de sabor característico, levou o nome Marajó para além da Ilha e se popularizou como um produto da terra, passado de geração para geração e, em 2021, conquistou seu selo de indicação geográfica, mas o caminho foi de muito trabalho, cooperação e vontade de toda uma comunidade marajoara.

O valioso a se dizer sobre o queijo é que o produto agrega várias partes do Marajó, mas diferentes variações são identificadas no modo de fazer do queijo, que estão relacionadas com a cultura predominante da região, com técnicas que se identificam com cada território, como a diferença do Queijo “tipo creme” e “tipo manteiga”, o segundo só se produz no município de Cachoeira do Arari, sem o uso do desnate do leite, o que mantém características peculiares ao produto.

A estrada percorrida por essa valorização, iniciou com a busca pela melhoria da qualidade na produção do Queijo do Marajó, em que os produtores desse arranjo produtivo local buscaram diferenciais de mercado que pudessem garantir um consumidor fiel e principalmente garantir o desenvolvimento de toda a cadeia. A partir de então, a trajetória do Queijo do Marajó foi tomando outros rumos, até que o Estado percebeu que qualidade e identidade do produto, além da garantia de segurança para o queijo e, em 2003, iniciou a construção do chamado “Protocolo de Produção do Queijo do Marajó”, onde agentes públicos, entidades de pesquisa e comunidade guiaram diretrizes para a legalização do produto.

Um diagnóstico produtivo foi desenhado, com um recorte para a forma de produção e os atores envolvidos neste processo e as queijarias que produziam tanto na safra do leite quanto na entressafra. Visitas e reuniões foram realizadas em busca de informações de como a produção era realizada em diferentes condições e escalas. Uma aproximação foi construída a fim de preservar as técnicas seculares e cumprir as exigências sanitárias.

O Estado então assumiu a responsabilidade de produzir uma política que permitisse o acesso ao serviço de inspeção à produção artesanal, mas respeitando o quantitativo de produção e o saber-tradicional. Oito anos se passaram até o primeiro marco legal, quando o Governo do Estado do Pará criou a Lei nº 7.565 de outubro de 2011, que dispõe normas para o licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no estado e que informa como as queijarias devem se adequar às exigências legais, adaptações e conscientização da importância de produzir para atender as necessidades e demandas a nível estadual.

Em seguida, houve a criação do Regulamento de Identidade e Qualidade do Queijo do Marajó, Portaria 418/2013 - ADEPARÁ, onde concretizou legalmente os fluxos de produção, respeitando as habilidades do “Mestre Queijeiro”, como eles são chamados, e as particularidades do processo tradicional do queijo, com olhar voltado para Boas Práticas de Fabricação e Segurança Alimentar. Essa política foi uma construção participativa, que movimentou os produtores que buscavam se adaptar às regras e legislação sanitária, mas principalmente em garantir e preservar a técnica tradicional. Nesse momento, investimentos e novos olhares para o fazer e preservação do saber foram alocados.

Logo, organizar a classe produtora e mantê-los conectados era muito importante para a adaptação e mudanças que iriam ocorrer. O Serviço de Apoio a Micro e Pequena Empresa (SEBRAE) assumiu essa responsabilidade de coordenar, mobilizar os produtores de leite e Queijo do Marajó, independentemente da quantidade de produção e de tecnologias empregadas no processo. Este trabalho culminou na criação da Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó, a APLQMarajó. Nasce a possibilidade de agregar não só parâmetros de qualidade sanitária, mas sim de assegurar o saber e os envolvidos no processo e as buscas por comprovação histórica e de notoriedade. O caminho para a conquista do selo de Indicação Geográfica - IG estava apenas começando.

A legislação brasileira divide IG's em duas modalidades: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). De maneira objetiva, a IP exige somente notoriedade do local de origem dos produtos e/ou serviços. A DO exige comprovação de produto e/ou serviço, possui qualidade ou característica que se devem essencialmente ao local (meio geográfico) de origem,

considerando-se fatores naturais como clima, solo, além de fatores humanos como modo de fazer (BRUCH,2010).

Foram diversas ações de envolvimento da comunidade produtora com os órgãos e entidades que fomentavam o reconhecimento da IG Marajó, desde a criação da APLQMarajó até a entrada no Fórum Técnico de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará, reconhecimento da importância da participação da classe produtora na construção das políticas e ações de apoio ao setor.

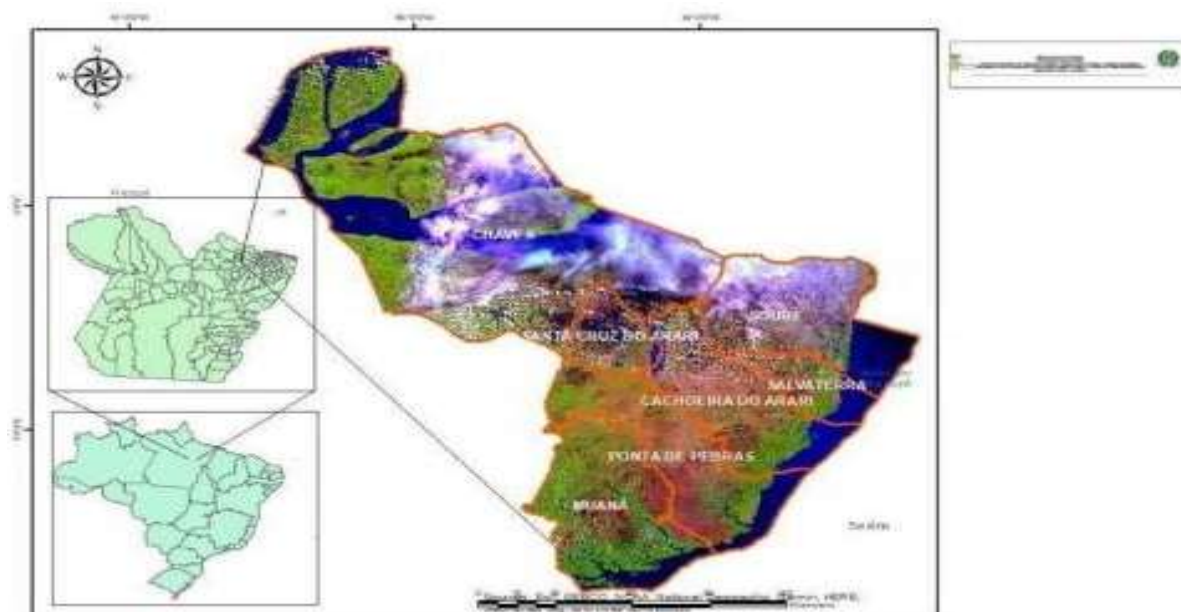
Diante do exposto, este artigo objetiva relatar a trajetória para popularizar a Indicação de Procedência Marajó o queijo produzido na região, para os produtores, prestadores de serviços de turismo da região, membros da Associação de Turismo do Marajó (ATM) e para o povo do Marajó, através eventos, como seminários, palestras e *lives*, como também a discussão dos próximos passos pós-Indicação Geográfica.

2 METODOLOGIA

2.1 Área de trabalho

A pesquisa foi realizada na Microrregião do Arari (Figura 01), pertencente à Mesorregião do Marajó, dividida em sete municípios com uma área total de 28.948,830 km², área de abrangência da IG Marajó, onde se concentra o polo produtivo de Queijo do Marajó, além das ações realizadas de maneira remota, com uso da Internet como instrumento de comunicação e dispersão de informações.

Figura 01: Microrregião do Arari



Fonte: Autor, 2020

2.2 Público alvo

Os Produtores de leite e queijo do Marajó pertencentes à Microrregião do Arari, estão listados na Tabela 01, associados ou não da APLQMarajó.

Tabela 01 – Produtores de leite e queijo da Microrregião do Arari.

	Estabelecimentos	Município	APLQ Marajó	Serviço de Inspeção
01	Fazenda Mironga	Soure	Associado	SIE
02	Fazenda Fleixeiras	Soure	Associado	SIE
03	Fazenda Novo Horizonte	Soure	Associado	SIE
04	Queijo do Péua	Soure	Associado	SIE
05	Queijaria Leal	Soure	Associado	SIE
06	Queijo do Humberto	Soure	Associado	Não possui
07	Queijo do Baio	Soure	Associado	Não possui
08	Três Irmãos	Soure	Não	SIE
09	Fazenda Nova Terra	Salvaterra	Associado	SIE
10	Fazenda São Vitor	Salvaterra	Associado	SIE
11	Fazenda Santa Filomena	Muaná	Associado	SIE
12	Fazenda Kranã	Ponta de Pedras	Associado	SIE
13	COOPMARAJÓ	Cachoeira do Arari	Associado	SIE

Fonte: Autor(2020).

Outro público importante para esse trabalho foram os prestadores de serviços de turismo da região, membros da Associação de Turismo do Marajó (ATM) que estavam inseridos na pesquisa.

2.3 Apoio e Parceria

A pesquisa e ações tiveram o apoio e parceria:

a) do Sebrae, entidade que junto a APLQMarajó, Figura 02, conduziu o processo, do diagnóstico ao depósito do pedido, além da participação na construção do Plano de Ação e divulgação da IG Marajó.

Figura 02 – Marca Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó – APLQMarajó.



- b) do Fórum Técnico de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará, entidade que tem como objetivo estudar, deliberar e propor diretrizes e políticas governamentais para a implantação de uma Política Estadual de Indicações Geográficas, criando normas e padrões compatíveis com os instrumentos norteadores das atividades afins com o tema, o que possibilitou ter acesso a todos os documentos que compunham o processo de solicitação de reconhecimento da Indicação Geográfica junto ao INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial, órgão responsável por essa concessão.
- c) Associação de Turismo do Marajó, ATM, grupo formal que atua na articulação de ações em benefício do desenvolvimento do *trade*.

2.4 Vivências em terras marajoaras.

2.4.1 Palestras com setor produtivo:

Evento destinado aos produtores e envolvidos na cadeia produtiva do queijo foi realizado Palestras em parceria com o Fórum de IG e MC do Pará, com a Adepará, Emater e Sedap informando sobre as condições para acesso aos serviços de inspeção, condicionantes para uso da IG. Posteriormente, foi realizado visitas de orientação de uso das instrumentais e mecanismos de controle de qualidade e monitoramento para rastreabilidade da IG.

Local:Soure;Datas:

- 15 de janeiro de 2020: “A Indicação Geográfica do Queijo do Marajó”
- 07 de fevereiro de 2000: “Palestra para produtores sobre o registro do estabelecimento artesanal junto a ADEPARÁ e Fórum de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará”
- 30 de março de 2021: “Queijo do Marajó e o Selo Arte”

Seminário Integrador:

Foi proposto aos produtores e a comunidade que trabalha com o turismo a construção de

Seminários Integradores, onde a temática da IG foi levada em diferentes formas, para atender os diferentes grupos.

Local: Soure; Datas:

- 12 de fevereiro de 2020: “Queijo do Marajó e novos espaços”.
- 08 de e outubro de 2020: “IG Marajó e o turismo”.

Seminário Indicação Geográfica como Instrumento de Desenvolvimento e Diferenciação da Cacaucultura.

Evento de integração e compartilhamento das IG's paraenses, com a participação de diversos representantes de indicações brasileiras.

Local: Tomé-açu.

Data: março 2020.

Semana Estadual de Ciência, Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento.

Evento do calendário oficial do Estado, com integração das áreas de ciência e tecnologia, em busca de solucionar problemas da sociedade em detrimento ao desenvolvimento local.

Local: canal do evento no *YouTube*. Data: junho de 2020.

Lives:

Em adequação a realidade do momento, a pandemia do Covid-19, mudou as programações presenciais para encontros virtuais, assim surgiram as *lives* nas redes sociais, que por sua vez facilitam e levam ao alcance maior a informação. Duas *lives* foram realizadas com participação de diferentes condutores.

Local: Instagram e Facebook. Datas:

- 16 de junho de 2020 - Facebook Sedap "Indicação Geográfica – desafios da valorização dos produtos e saberes locais".
- 18 de abril de 2021- Instagram @Vou te contar sobre o Brasil": "IG do queijo do Marajó. E agora?".

Seminário Internacional de IG e MC do Pará:

Participação no Seminário Internacional de IG e MC do Pará, esse evento teve repercussão internacional. E por fim, a construção de material de apoio à divulgação e consolidação do signo distintivo que agrega a IG Marajó, assim estreitando a futura IG à sociedade.

Local: Canal do evento no *YouTube*. Data: fevereiro de 2021.

2.5 Produtos gerados

Como percebeu-se a falta de conhecimento das condicionantes descritas para o uso da IG, foram elaborados vários instrumentos de comunicação e controle, a partir da percepção e conhecimento dos participantes sobre a gestão e controle do uso da IG, como instrumento de desenvolvimento; controle de uso e monitoramento pelo Conselho Regulador; conhecimento do Caderno de Especificações e de que maneira o produtor é responsável pelo autocontrole.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Palestra com Produtores

Sobre as ações desenvolvidas no percurso da pesquisa, percebeu-se a necessidade de intensificar as informações sobre a importância do envolvimento coletivo nas atividades ligadas a IG Marajó, após a concessão do INPI a comunidade precisa interagir e fomentar práticas usando a IG como ferramenta de desenvolvimento local.

Com apoio da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (SEDAP), Agência de Defesa Agropecuária (ADEPARÁ) e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) foram executadas palestras abordando como temática as condicionantes para uso da IG e Boas Práticas Agrícolas e de Manipulação.

Durante o primeiro encontro, a palestra “A Indicação Geográfica do Queijo do Marajó” com os produtores (Figura 03) identificou-se a carência nas informações sobre a legalidade dos estabelecimentos produtores, a Legislação que regulamenta o Serviço de Inspeção Artesanal ainda é bastante questionada por parte dos produtores, principalmente dos produtores de leite, que relatam a dificuldade em adaptar os estabelecimentos e as práticas as condicionante legais, alegando falta de serviços básico, como fornecimento de água de qualidade e energia elétrica constante, além dos hábitos já existentes, alegando costume de uma rotina, apontando para a necessidade de criar mecanismos de controle e monitoramento da qualidade nos processos. Partindo desse princípio, sugeriu-se aos produtores o uso de ferramentas de gestão da qualidade, construído em conjunto, utilizando referências às práticas e rotinas de produção, onde foram respeitadas as particularidades de cada mestre queijeiro e as limitações do ambiente.

Neste encontro os produtores foram ouvidos e as demandas foram enviadas via Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó, todos se manifestaram para a aceitação do uso dos instrumentais futuramente propostos, em busca de facilitar o monitoramento e controle do processo produtivo e rastreabilidade, além de indicarem o interesse ao uso do SIE

artesanal.

Figura 03: palestra aos produtores.



Fonte: autor, 2020.

O segundo encontro intitulado “Palestra para produtores sobre o registro do estabelecimento artesanal junto a ADEPARÁ e Fórum de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará” contou com a participação da Adepará e o Fórum Técnico Estadual de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas (Figura 04). Foram apresentadas aos produtores as orientações para o registro do estabelecimento junto a ADEPARÁ, os padrões estruturais e normativos para uso do Serviço de Inspeção Artesanal estadual, o SIE, serviço que permite a circulação em território estadual.

Figura 04: Convite com realização da Adepará.



Fonte: Adepará, 2020.

No momento do encontro foi possível estreitar a relação dos agentes que realizam o

Serviço de Inspeção, apresentando orientações e mecanismos que podem assessorar ao acesso do Serviço, além da ADEPARÁ estiveram presentes a EMATER, empresa de extensão, que se colocou à disposição para conduzir esse processo.

O terceiro encontro foi *in loco*, nos estabelecimentos, com a participação de produtores, ordenadores e queijeiros, com a finalidade de orientar quanto às práticas de produção respeitando os indicativos sanitários, voltados para a certificação junto ao Selo Arte, a palestra e prática contou com a validação dos instrumentais de controle e monitoramento da qualidade. A palestra intitulada “Queijo do Marajó e o Selo Arte”, (Figura 05) foi realizada na Fazenda Mironga, em Soure, propriedade certificada e pleiteando o Selo Arte junto ao Ministério da Pecuária e Agricultura (MAPA), com a participação de colaboradores de mais outros quatro estabelecimentos.

Naquele momento foi possível alinhar as informações contidas nos modelos sugeridos para monitoramento e controle, além das práticas sanitárias indicadas pelos órgãos sanitários.

Figura 05: palestra aos produtores.



Fonte: autor, 2021.

Além dos controles de rastreabilidade da produção, para manter o monitoramento desta etapa, faz-se necessário o conhecimento da legislação que regulamenta as etapas sanitárias e de segurança alimentar. O Queijo do Marajó está regulamentado sob o Regulamento Técnico conforme as disposições da Portaria nº 418 de 26/02/2013, envolvendo as Boas Práticas Agropecuárias e as normas das Boas práticas de Fabricação, onde a descrição do processo monitora e delimita um Padrão de Identidade e Qualidade.

Como proposta dos encontros com diferentes setores, a pesquisa conduziu a realização de práticas *in loco*, de maneira colaborativa foi construído instrumentos que facilitam e conduzem os processos produtivos, como maneira de manter não só a segurança nas etapas de produção,

e fortalecer um público específico, sabendo que as Indicações Geográficas podem se tornar poderosas estratégias de desenvolvimento dos territórios rurais.

Algumas atividades que podem ser desenvolvidas por meio da associação dos dois setores são: a participação de eventos, iniciativas de turismo como roteiros específicos, degustação de produtos, visita das propriedades produtivas abertas ao turista, desenvolvimento de materiais publicitários, além de parcerias com restaurantes, lojas e participações em competições (MEDEIROS; PASSADOR, 2015). Como fruto desse movimento, a região foi contemplada, após solicitações via Prefeitura Municipal de Soure, município sede da APLQMarajó, junto a Secretaria Estadual de Turismo a sinalização turística, figura 08, com indicativos dos estabelecimentos produtores e demais equipamentos públicos e privados de serviços e atrativos.

Figura 08: Sinalização da Rota Turística.



Fonte: autor, 2021.

Os Seminários (Figura 09 e 10) geraram informações para construção do *Site*, meio virtual que irá agregar todas as informações dos setores produtivos e de turismo local.

Figura 09: Seminário 2020.



Fonte: autor, 2020.

Figura 10: Seminário 2020.



Fonte: autor, 2020.

O *site* (Figura 11 e 12) armazenará informações sobre o Queijo do Marajó, seu valor tradicional, e os produtores associados. Como sugestão ele poderá abrigar as informações de rastreabilidade e monitoramento da IG Marajó.

Para o sucesso de uma IG há necessidade de esforço das partes envolvidas para se manter e se projetar positivamente. Caso a cadeia seja mal estruturada ou mal gerida, os recursos investidos serão desperdiçados e o projeto pode, além de não ajudar, ser prejudicial para os produtores, comunidade local e meio ambiente (CARLS, 2016).

Figura 11: Capa do *Site* da APLQMarajó

Fonte: autor, 2021.

Figura 12: Aba Indicação Geográfica



Fonte: autor, 2021.

3.3. Seminário Indicação Geográfica como Instrumento de Desenvolvimento e Diferenciação da Cacaucultura

O Seminário Indicação Geográfica como Instrumento de Desenvolvimento e Diferenciação da Cacaucultura, realizado em Tomé-Açu (Figura 09 e 10) permitiu a socialização da experiência de uma comunidade com IG já concedida, onde possibilitou a divulgação das etapas do processo da IG Marajó, momento com abrangência nacional, já que contou com a participação de governanças de IG's de outros estados.

Figura 13: Seminário Tomé-Açu.



Fonte: Autor, 2020.

Figura 14: Seminário Tomé-Açu.



Fonte: Autor, 2020.

Essa experiência enriqueceu a necessidade de fortalecermos o segmento turístico em volta da IG Marajó, com a Rota do Queijo do Marajó, servindo de instrumento para desenvolvimento de grande parte da comunidade local, já que a Região possui o maior atrativo com a biodiversidade rica do Marajó, agregando o turismo de experiência e os valores do saber, base do turismo criativo.

Dallabrida (2015) afirmam que para as IG atuarem no desenvolvimento é preciso que a comunidade e os integrantes da cadeia produtiva reconheçam oportunidade de ganhos a partir da união de todos, portanto não pode haver a perda do valor simbólico do patrimônio cultural incutido no produto ou serviço ofertado, evitando que ele se transforme em mera mercadoria. Assim a experiência em Tomé-Açu fortaleceu este entendimento, com a prática da Rota da Imigração japonesa lá existente e praticada por diferentes serviços ofertados como equipamentos turísticos.

3.4 Semana Estadual de Ciência, Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento

Durante a realização da Semana Estadual de Ciência, Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento (Figura 13), de maneira remota, as Indicações Geográficas tiveram destaque, oportunizando expor a trajetória do Queijo do Marajó e os marcos legais.

O Seminário trouxe frutos positivos para comunidade produtora, com a pauta da criação

3.5 Lives:

Dois encontros virtuais foram realizados, em formato de *Lives* nas redes sociais, Facebook e Instagram, com os seguintes temas: "Indicação Geográfica – desafios da valorização dos produtos e saberes locais" (Figura14).

Com intuito de apresentar as Indicações Geográficas do Pará em interação as entidades de fomento e desenvolvimento dos projetos de reconhecimento, com a participação da Sedap, Sebrae e Embrapa com a IG Tomé-açu, Bragança e Marajó.

Figura 16: *Live* Sedap.



Fonte: Facebook Sedap, 2020.

Nesta *live* foram compartilhadas experiências com a IG Tomé-açu, a primeira IG reconhecida no Pará, a trajetória de construção do plano de reconhecimento e depósito junto ao INPI. Assim como a troca de informações com o Conselho Regulador de Bragança, que caminha ao lado da IG Marajó no processo de pedido. Foi discutido também o papel das instituições de fomento e auxílio dos produtores, com a presença do Fórum Técnico de IG e MC do Pará e Embrapa.

A *live* intitulada: "IG do queijo do Marajó". E agora?" (Figura 15) surgiu com o objetivo de fortalecer a identidade regional e suscitar o senso de pertencimento dos paraenses e marajoaras pelo reconhecimento dos produtos, incentivando que as queijarias promovam suas marcas individuais, estruturando um movimento coeso. A participação de um perfil da rede social *Instagram* o "Vou te contar sobre o Brasil", com o objetivo de trabalhar uma narrativa

produtiva e repertório intelectual, interagiu com o olhar nos desafios futuros após o reconhecimento da IG. Como fruto deste encontro foram articuladas visitas aos produtores, para construção de um vídeo colaborativo de divulgação da IG e o potencial do território.

Figura 17: *Live* Libra.



Fonte: Instagram Libra, 2021.

As participações nas *lives* e encontros virtuais geraram visibilidade internacional, mecanismos que estão ao alcance da sociedade nesse momento de pandemia aproximaram a Academia científica e as políticas públicas da comunidade geral, lembrando da carência de conhecimento sobre a temática. Essas diversas formas de socializar o assunto, com nivelamento de informações motivou a classe produtora construir diferentes maneiras de se fazer parte do cotidiano local. Surgiram cardápios de restaurantes locais com identificação do queijo e sua origem, a procura pela Rota do Queijo do Marajó se fortaleceu, como opção no turismo local, que se mostrou mais seguro e viável na pandemia. Interação do turista com os saberes tradicionais, estimulando o turismo criativo, onde o queijo tornou-se *souvenir*.

Na gestão interna de uma IG faz-se um contexto na promoção do produto, seleção do mercado desejado, ações de comunicação, em busca de informar as características e peculiaridades do produto ao mercado, estreitando assim a relação com o consumidor, além da promoção do território. "Embora as indicações geográficas sejam muito mais uma ferramenta de diferenciação econômica e mercadológica, não podemos deixar de pensar nelas como instrumento para o desenvolvimento territorial" (VELLOSO et al., 2010, p. 110), o que desmonta a importância das atividades das associações.

3.6 Material produzido pós-vivências

A partir da percepção e conhecimento dos participantes sobre a gestão e controle do uso da IG, como instrumento de desenvolvimento, controle de uso e monitoramento pelo Conselho Regulador, conhecimento do Caderno de Especificações, e de que maneira o produtor é responsável pelo autocontrole, percebeu-se a falta de conhecimento das condicionantes descritas para o uso da IG e como resultado da pesquisa foram criados instrumentos para facilitar este entendimento e para o auxílio do monitoramento e controle, que foram validados pela Associação, e apresentados ao Conselho Regulador.

Alguns modelos de instrumentos foram criados para facilitar os registros e informações para alimentar o sistema de monitoramento e rastreabilidade. LOCATELLI (2006) direciona o controle em diferentes modalidades, o controle externo, mais fácil ser implementado, porém com custos que na maioria das vezes não está ao alcance da entidade representativa da IG, o controle externo é responsável pela credibilidade da IG, já que é orientado e realizado por entidade de respaldo e expertise, como as Certificadoras ou órgãos governamentais.

O controle interno é realizado pela própria representatividade da IG. Bruche (2010) aponta alguns problemas nesse controle, na maioria das vezes esse ele é feito pelos próprios produtores, ocorrendo uma imparcialidade no controle, cenário diferente encontrado na Europa, onde percebe-se o engajamento dos envolvidos na IG, provando que o tema ainda deve ser bem mais estudado e discutido no Brasil.

A literatura sugere que a gestão e o controle funcionem separadamente, de modo a garantir a imparcialidade da análise de conformidade e que façam parte dessa estrutura de controle terceiros não envolvidos diretamente com a IG, mas que a conheçam, como técnicos, especialistas ou consumidores, por exemplo (VELLOSO et al., 2014).

Uma das percepções da pesquisa foi quanto a habilidade para manter o controle de produção pelos envolvidos no processo produtivo, principalmente o Mestre Queijeiro, responsável pelo fazer do queijo, alguns com baixa escolaridade, assim com dificuldade no preenchimento do controle e registros de produção. O uso do Manual do Produtor (Figura 16) facilitaria o entendimento dos critérios de controle e monitoramento.

Figura 18 - Capa do Manual do Produtor para uso da IG Marajó.



Fonte: autor (2021).

O Manual do Produtor (ANEXO D) foi desenhado em obediência ao Caderno de Especificações, e devidamente aprovado pela requerente à IG e depositado ao INPI. Bruche (2010) relaciona o cumprimento das exigências no uso da IG pela APROVALE, detentora da IG Vale dos Vinhedos como condicionante de que o produto é submetido a várias etapas de controle, e somente após a sua aprovação, o Conselho Regulador permite que o vinho possa levar em sua rotulagem o selo que o identifica como sendo um vinho com IG.

A Figura 17 (ANEXO E) mostra a Cartilha Indicação Geográfica do queijo do Marajó, elaborada para atender as necessidades de informações para a comunidade, alinhando os conceitos e explorando os benefícios da IG para o desenvolvimento local.

Figura 19 - Cartilha Indicação Geográfica do queijo do Marajó



Fonte: autor, 2021.

Devido aos problemas de internet e energia elétrica na região, para o controle de fornecedores de leite, requisito que garante a origem da matéria-prima, obedecendo a área de delimitação da IG e possibilitando também a rastreabilidade, foram criados dois documentos que podem ser preenchidos manualmente (Figuras 18 e 19).

Figura 20: Planilha de Cadastro de fornecedores de matéria-prima.

CONTROLE DE RASTREABILIDADE DO QUEIJO DO MARAJÓ

Queijaria: _____

CADASTRO DE FORNECEDORES DE LEITE

CÓD.	NOME COMPLETO	PROPRIEDADE	MUNICÍPIO	IDENTIFICAÇÃO
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				

Fonte: autor (2021).

Figura 21: Planilha de Rastreabilidade do Queijo do Marajó

RASTREABILIDADE DO QUEIJO DO MARAJÓ



DATA: ____/____/____

PRODUTOR: _____

MUNICÍPIO: _____ Cód. do produtor: _____

FORNECEDORES

CÓD.	PROPRIETÁRIO/PROPRIEDADE	ESPÉCIE	QUANTIDADE (L)
		BUB ☐	
		BOV ☐	
		BUB ☐	
		BOV ☐	
		BUB ☐	
		BOV ☐	
		BUB ☐	
		BOV ☐	
		BUB ☐	
		BOV ☐	
		BUB ☐	
		BOV ☐	
		BUB ☐	
		BOV ☐	
		BUB ☐	
		BOV ☐	
TOTAL			

PRODUTO	QUANT.
CREME 250G	
CREME 500G	
MANTEIGA 250G	
MANTEIGA 500G	

Nº DO LOTE: ____/____/____

RESPONSÁVEL: _____

Ficha controle e rastreabilidade em cumprimento ao Caderno de Especificações da IG Marajó

Fonte: autor (2021).

A titularidade da IG é coletiva, é direito extensivo a todos os produtores ou prestadores de serviços que estejam na área demarcada e que explorem produtos ou serviços objeto da indicação (BRUCH; VITROLLES; LOCATELLI, 2010). A gestão da IG dá-se de duas maneiras, uma internamente, ligada aos atores envolvidos, os produtores, a relação entre eles e seus controles, e de maneira externa, a relação com o mercado e a cadeia produtiva.

A execução de ações de controle e monitoramento do processo produtivo deve ser de entendimento e alcance de todos os produtores, a distância física entre os estabelecimentos produtores é uma dificuldade apontada pelos produtores envolvidos na pesquisa, que por sua vez não há sintonia e equidade nas informações, além das dificuldades no controle do monitoramento das condicionantes apontadas no Caderno de Especificações, documento norteador e regulador da IG, além da participação do Conselho Regulador, entidade que guia o

monitoramento da IG.

As especificações contidas no Caderno de Especificações determinam os limites geográficos onde a produção é permitida, bem como formalizam as condutas esperadas. É, portanto, uma determinação de quem pode produzir e como deve produzir (CARLS, 2016). Sendo assim necessário o entendimento deste documento como norteador da gestão e controle.

Os registros devem ser mantidos pelo Conselho Regulador permitindo seguir a rastreabilidade, além dos laudos de monitoramento sanitário, exigidos pela agência reguladora sanitária local, no caso do Queijo do Marajó, a Adepará.

4 CONCLUSÃO

A execução das palestras e seminários, além das *lives* nas redes sociais teve importância para o processo de internalização da importância da IG Marajó para a comunidade e principalmente para o desenvolvimento dos sistemas produtivos dos queijeiros e envolvidos nesse processo de fazer do queijo, visto que existe uma carência de conhecimento acerca do assunto. A valorização do produtor ao ser colocado como papel fundamental no processo enriquece o sistema e agrega valor ao produto, pois faz parte do todo.

O uso de instrumentais de fácil preenchimento também foi elaborado para facilitar o monitoramento e o arquivamento desses dados, principalmente na origem da matéria-prima, responsável pela qualidade do produto final e quantidade e lote produzidos além do destino.

Assim o monitoramento das informações referentes a origem e cumprimento das etapas de processamento de fabricação do Queijo do Marajó contidas no Caderno de Especificações da IG devem ser controladas, para uma perfeita gestão, assim mantendo os registros que asseguram a procedência e legitimidade da IG, fortalecendo e mantendo a imagem daquela e dos envolvidos na gestão e uso da IG Marajó.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRUCH, K. L.; VITROLLES, D.; LOCATELLI, L. **Estudo de caso: IP Vale dos Vinhedos, IP Paraty e IP Vale do Submédio São Francisco**. In: CERDAN, C. M.; BRUCH, K. L.; SILVA, A. L. (Org.). **Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio**. Florianópolis, SC: SEaD/UFSC/FAPEU, 2010. Módulo II – Indicação Geográfica. MAPA.

CARLS, Suelen. Proteção jurídica das indicações geográficas e desenvolvimento: o **regulamento de uso e as estruturas de gestão e controle** / Suelen Carls; orientador, Luiz

Otávio Pimentel; coorientador, Dev Saif Gangjee. - Florianópolis, SC, 2016.

COSTA. A. F. B.; EPPRECHT. E. K.; CARPINETTI L. C. R. Controle estatístico da qualidade. 2. ed. 6. reimpr. São Paulo: Atlas, 2012.

DALLABRIDA, V. R. (Org.). **Indicação geográfica e desenvolvimento territorial: reflexões sobre o tema e potencialidade no Estado de Santa Catarina**. São Paulo: LiberArs, 2015.

LOCATELLI, Liliana. **Indicações geográficas e desenvolvimento econômico**. In: BARRAL; Welber; PIMENTEL, Luiz Otávio. Propriedade intelectual e desenvolvimento. Florianópolis: Fundação Boiteux, p. 250, 2006.

MEDEIROS, M. de L.; PASSADOR, J. L. **Indicações Geográficas e Turismo: possibilidades no Contexto Brasileiro**. Revista Perspectivas Contemporâneas, v. 10, n. 3, p. 56-79, set./dez. 2015.

PARÁ. Secretaria de Estado de Integração Regional. Diretoria de Integração Regional. **Diretrizes para a integração regional**. Belém, 2019.

VELLOSO. Carolina Quiumento et al. Identificação dos produtos potenciais e organização dos produtores. In: PIMENTEL, Luiz Otávio (Org.). **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: módulo II - indicação geográfica**. 4. ed. Florianópolis: MAPA/FUNJAB, 2014. p. 98-130.

DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO DO MARAJÓ: O CASO DA FAZENDA MIRONGA, SOURE - PARÁ

RESUMO

Desde a concepção do Serviço de Inspeção Artesanal Estadual até a conquista da Indicação Geográfica do queijo do Marajó, vários produtores tiveram que se adequar aos padrões exigidos pela legislação para comercialização de seus produtos. O objetivo desta pesquisa é expor as práticas desenvolvidas em uma propriedade produtora de leite e Queijo do Marajó, com ações voltadas para o melhoramento produtivo e desenvolvimento da bubalinocultura, e o reflexo das ações desde o selo Arte até a conquista do selo de Indicação de procedência do queijo do Marajó. A pesquisa é constituída como forma de estudo de caso da Fazenda Mironga, com caráter descritivo e exploratório. Identificou mudanças no decorrer deste processo, com a aplicação de Boas práticas agropecuárias e de fabricação, com uso de testes e controle sanitário, até a substituição de equipamentos e utensílios, além do controle e práticas de venda que asseguram um mercado fiel e que valorize os produtos de origem.

Palavra-chave: Serviço de Inspeção Artesanal. Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação. Indicação geográfica.

ABSTRACT

From the conception of the State Craft Inspection Service to the conquest of the Geographical Indication of Marajó cheese, several producers had to adapt to the standards required by legislation for the marketing of their products. The objective of this is to expose the practices developed in a property that produces milk and cheese in Marajó, with actions aimed at the production improvement and development of buffalo farming, and the reflection of actions from the Art seal to the achievement of the Indication of Origin seal of the Marajó cheese. The research is constituted as a form of case study of Mironga farm, with a descriptive and exploratory character. It identified changes during this process, with the application of Good agricultural and manufacturing practices, with the use of tests and sanitary control, to the replacement of equipment and utensils, in addition to the control and sales practices that ensure a faithful market and that values the products of origin.

Keywords: Craft Inspection Service. Good Agricultural and Manufacturing Practices. Geographical indication.

1 INTRODUÇÃO

Na Amazônia, a pecuária leiteira está em desenvolvimento, impulsionada pelas oportunidades de mercado a partir da implantação de agroindústrias em regiões de fronteira e pela possibilidade de ser desenvolvida em sistemas mistos de produção de carne e leite (SOARES *et. al.*, 2019). O estado do Pará é o segundo maior produtor de leite da região, respondendo por 30,94% do total produzido (COSTA *et. al.*, 2015; SOARES *et. al.*, 2019).

A Ilha de Marajó, localizada ao norte do Estado do Pará, é composta por duas microrregiões. A microrregião do Arari com sete municípios: Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure, e Furos de Breves: Afuá, Anajás, Breves, Curralinho e São Sebastião da Boa Vista (CARVALHO; CRUZ; CALVI, 2019). Na microrregião do Arari, a produção de leite provém, predominantemente, da bubalinocultura e se destaca com a produção de queijo artesanal, conhecido como Queijo do Marajó, em grande parte, a produção se dá nos municípios Soure, Salvaterra, Cachoeira do Arari, Muaná, Ponta de Pedras, Santa Cruz do Arari e Chaves (COSTA *et al.*, 2017).

Nesse sentido, a cadeia do queijo do Marajó desempenha um importante papel como estratégia de desenvolvimento local (MACHADO; MENASCHE; SALAMONI, 2015). Além disso, em muitos casos, também é a base econômica para muitas comunidades locais. Isso ocorre quando os esforços da comunidade local são direcionados para o aproveitamento das potencialidades dos recursos locais, tais como a história, a cultura o modo de viver de seus habitantes, a paisagem e o “saber-fazer” (MAPA, 2020), contribuindo para o desenvolvimento de redes sociais de confiança que fortalecem e apoiam produtos e produtores locais com seus sistemas de produção, garantindo a continuidade e a preservação de conhecimentos, técnicas de produção, modos de vida e produtos diferenciados e singulares, aspectos que, via de regra, têm sido negligenciados pelas normas de inspeção e fiscalização oficiais (CRUZ *et al.*, 2020). Se tratando dos sistemas de produção do queijo do Marajó, eles mudam. Essas mudanças estão ligadas à critérios de qualificação de produtos que, antes baseados por relações de proximidade e confiança, vêm sendo substituídos por critérios quantitativos, técnicos e científicos, embasados por selos e certificações (PREZOTTO, 2005; NIERDERLE, 2013). Portanto, os produtores de Queijo do Marajó, têm um grande desafio: manter a tradição e se modernizar, sem perder a qualidade e as características que tornam o queijo marajoara tão peculiar (NASCIMENTO; CRUZ; CALVI, 2021).

Ressalta-se que o processo de regularização da produção e comercialização do Queijo do Marajó mantendo a tradição do saber-fazer foi extremamente relevante para o reconhecimento

da Indicação Geográfica (IG) ao produto, genuinamente marajoara e paraense (MAPA, 2020). O selo IG é um direito extensivo a todos os produtores, comerciantes ou prestadores de serviço que estejam na área demarcada e que explorem produtos ou serviços objeto da indicação (BRUCH; VITROLLES; LOCATELLI, 2010; PELLIN, 2019).

A busca pelo desenvolvimento econômico está notadamente internalizada pelos produtores, é na dimensão econômica que se esperam as maiores contribuições das IG's para o desenvolvimento regional. Para produtores, elas podem agregar valor ao produto e/ou serviço, aumentar vendas através da conquista de novos mercados ou mesmo expansão de mercados já existentes (PELLIN, 2019; SOUSA; SANTOS, 2021).

Deste modo, este estudo objetiva expor as práticas desenvolvidas em uma propriedade produtora de leite e Queijo do Marajó, com ações voltadas para o melhoramento produtivo e desenvolvimento da bubalinocultura, e o reflexo das ações na perspectiva do reconhecimento da Indicação Geográfica do Queijo do Marajó.

2 METODOLOGIA

A pesquisa é constituída como forma de estudo de caso do tipo descritivo e exploratório. Para Gil (2002), “esse método tem como finalidade explorar situações que não estão claramente definidas, descrevendo-as e explicando determinados fenômenos que dificultam a utilização de outras abordagens científicas, especialmente as experimentais”.

O lócus desta pesquisa é a Fazenda Mironga, localizada no município de Soure, na Ilha de Marajó, espaço de produção do Queijo do Marajó da marca "Mironga", produzido por leite de búfala. O proprietário da fazenda faz parte da Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó - APLQMarajó - que recebeu o registro de Indicação Geográfica (IG) na modalidade Indicação de Procedência. A área da fazenda está localizada nas coordenadas geográficas: latitude 0°41'15.52"S e longitude 48°30'15.08", com 90 hectares. A Figura 01 mostra a Queijaria da Fazenda Mironga, e a Figura 02, o Lago de ócio da Fazenda Mironga, destinado para repouso dos animais.

Figura 01: Queijaria



Fonte: autor(2021).

Figura 02: Lago de ócio.



Fonte: autor (2021).

3 Resultados e Discussão

3.1 Histórico da Fazenda Mironga

A fazenda Mironga iniciou suas atividades na produção de leite e derivados em 1974, mas antes disso a família já produzia Queijo do Marajó nos anos 30. O principal produto o “Queijo do Marajó” era fabricado de maneira rústica, utilizando utensílios produzidos pelos próprios queijeiros, com materiais não específicos para o uso na produção de alimentos e considerado um produto clandestino, sem segurança de comercialização, embora seja o único produto lácteo genuinamente paraense, com mais de 250 anos de história.

Com a Lei Estadual de Produtos Artesanais – Lei nº 7.565 de 25/10/2011 que preconiza o produto artesanal, o queijo da fazenda Mironga recebeu essa classificação. Para isso, o queijo venceu barreiras como o reconhecimento internacional, na participação de eventos com relevância na produção de queijo, concursos internacionais de queijos, para garantir sua comercialização e assim a queijaria recebeu o selo do Serviço de Inspeção nº001.

A Mironga, propriedade atípica na região do Marajó, com área de aproximadamente 90 hectares, segue o desafio de ter produção sustentável, bem diversificada, com produção leiteira de búfalas, engorda de búfalos para corte, criação de aves de corte e suínos. Atualmente, são desenvolvidas também atividades ligadas aos turismo, com receptivos e condução de trilhas e montarias a búfalos, com programa social, no sentido de fixar o homem no campo dando oportunidades de trabalho e renda.

A opção com o búfalo se dá pelas grandes qualidades inerentes da espécie, como a produtividade, rusticidade, longevidade, docilidade e outros predicados, além de teor de proteínas, e baixo colesterol, quanto ao leite por possuir qualidades espetaculares, como o

alto teor de cálcio e fósforo (sólidos totais), permitindo um rendimento maior no fabricamento do queijo, com uma conversão de 7 litros de leite para 1 quilo de queijo, testado em comparação com o leite bovino de 10 de leite para 1 de queijo. A principal atividade está ligada à produção de Queijo do Marajó, com leite de búfalos.

Aos animais da propriedade é oferecido como alimento, de janeiro a agosto, pasto nativo com pouco complemento de capim picado (NAPIER). No período seco de estiagem e no intermediário, complementa-se, além do capim picado (NAPIER), com silagem e uma ração à base de farelos de milho, arroz, babaçu e soja. A fazenda trabalha com os índices zootécnicos listados no Quadro 01.

Quadro 01: Índices zootécnicos da Fazenda Mironga

	Índice atual	Índice preconizado
Lotação	3 animais / ha	5 animais / há
Natalidade	78%	90%
Mortalidade	5%	3%
Produtividade	1000l/animal/ano	1300l/animal/ano
Per. Nascimento	Janeiro a Junho	Ano todo
Descarte	15 anos	16 anos
Nº cria/animal	10	12
Termin / Abate	2,0 anos	1,5 anos
Peso term.	380kg	410kg

Fonte: autor, 2021.

3.2 Produção de Leite

A maioria dos animais bubalinos é da raça Murrah, criados em manejo semi extensivo, em convívio, em pastagem natural e forrageira, com predominância as plantas do gênero *Brachiaria* sp., recebendo suplementação mineral no cocho, suplementada com milho triturado e farelo de soja. A média de lactação por vaca bubalina é de 7 litros de leite ao dia. Vilela e Santini (2010) em sua pesquisa reporta a média de 5 a 7 litros/vaca/dia, assim apontando para uma boa produtividade leiteira.

A ordenha é realizada manualmente, em obediência às orientações sanitárias, a partir das adequações necessárias e considerando a importância das boas práticas agropecuárias e de fabricação, adotando o manejo de separação dos animais por categoria e a identificação do

rebanho através de brincos numerados. A separação dos animais, além de facilitar o manejo, também pode prevenir a disseminação de doenças, como a mastite (inflamação da glândula mamária), considerada a doença de maior importância para o rebanho leiteiro tanto no Brasil quanto no mundo, gerando danos no âmbito econômico, diminuindo a qualidade do leite e causando prejuízos para o produtor rural, o que gera inúmeras perdas dentro de uma cadeia produtiva, atingindo desde a base, que é a sanidade do rebanho gerando queda da produção, até na qualidade final do leite e seus derivados (SANTOS *et al.*, 2017; FONSECA *et al.*, 2021).

Todavia, de acordo com Fonseca *et al* (2021) a identificação é um fator essencial ao controle do rebanho e necessária para que o produtor tenha informações individuais e seguras sobre cada animal, pois viabilizam o registro das ocorrências do rebanho e o acompanhamento personalizado do desempenho individual de cada animal, que são características de fazendas organizadas (ARCANJO *et al.*, 2017). Além disso, a propriedade está adequando suas instalações zootécnicas conforme às exigências das instituições de fiscalização sanitária animal, assim como atenção dedicada à higiene dos animais antes da ordenha, constatou-se uma adequação em relação a ordenha, ou seja, estão aderindo uma rotina de desinfecção chamada de *pré-dipping* e *pós-dipping*.

Destaca-se também, a utilização de testes para a detecção de mastite, como teste de caneca telada e caneca de fundo preto (Figura 03). É de extrema importância a realização de diagnóstico e tratamento precoce, visando diminuir os danos tanto para o animal quanto para o produtor (MAIOCHI *et al.*, 2019; MASSOTE *et al.*, 2019). Desta forma, inferindo melhores resultados tanto na produção e na qualidade do leite bubalino, proporcionando benefícios para o consumidor, para o produtor do queijo e para toda região (ROMA; CAVALCANTI; SILVA, 2021).

Figura 03: Realização do Teste de Mastite.



Fonte: autor, 2021.

3.3 Processamento do queijo e outros derivados

A preocupação sanitária, tornou-se evidente a partir de 2011, com a edição de um conjunto de leis, decretos e portarias criando o marco legal para subsidiar o processo de regularização da produção e comercialização do Queijo do Marajó, bem como de outros produtos agropecuários que se encontravam na informalidade. Com o estabelecimento do marco legal para produtos artesanais mediante a Lei estadual nº 7.565, de 25/10/2011, o queijo do Marajó foi escolhido pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (SEDAP), como projeto piloto desta lei (CRUZ, 2017).

Também visando a ampliação de mercado para o Queijo do Marajó, a Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, aprovou a Portaria nº418, de 04 de março de 2013, normalizou a produção do queijo do Marajó, visando sua regularização, considerando a importância socioeconômica, as características histórico-culturais, a necessidade de caracterizar o processo de produção e estabelecer normas higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação do Queijo do Marajó para o Estado do Pará (PARÁ, 2013).

Agregando características únicas ao produto, adquiridas devido ao sistema de criação dos animais alimentados em pastagens naturais e pela utilização de leite cru a propriedade adotou técnicas que garantam a qualidade satisfatória do produto, como a substituição de equipamentos antes utilizados de maneira rústica, como peneiras de fibra vegetal ou formas de madeira, por equipamentos de material adequado, como o inox e o uso de formas de polietileno específicas para queijos.

Estas adequações são necessárias tanto para permanência do Serviço de Inspeção Artesanal Estadual, concedido para a propriedade em 2013 (Figura 04), quanto para permissão do uso da IG, condições exigidas no Caderno de Especificações Técnicas, que regulamenta a IG.

Figura 04: entrega do Certificado de Inspeção Artesanal Estadual



Fonte: arquivo da Fazenda Mironga, 2013.

Além da produção de queijo do Marajó a fazenda elabora o Doce de leite de búfala, aproveitando as vantagens e características do leite bufalino e a manteiga de creme de leite de búfala, agregando valor ao creme subutilizado, a utilização destes derivados agregam a renda da propriedade, a tornando mais viável economicamente.

3.4 Logística de comercialização

As variações no processo tecnológico de produção refletem diferentes estratégias comerciais relacionadas com a valorização da identidade territorial e com a competitividade nos mercados, adotadas (ou não) pelos produtores. A produção do queijo do Marajó possui variações de acordo com o local onde é produzido, demonstrando diferentes modos de saber-fazer o queijo, de acordo com a cultura predominante da região do Marajó no qual é desenvolvido, ocasionando um processo de territorialização específica segundo os diferentes tipos de queijo (CRUZ *et al.*, 2020).

Considerando o mercado dentro do município de Soure, a Fazenda Mironga achou um equilíbrio na balança “oferta-demanda” a boa apreciação do queijo marajoara e a procura pelo produto na mesma proporção em que é disponibilizado no mercado local. Assim, a demanda pelo produto tende a aumentar, a propriedade vem incentivando a melhoria da criação a fim de acompanhar o crescimento do mercado e, conseqüentemente, disponibilizar produtos cada vez melhores.

O queijo do Marajó tem característica de *souvenir* é um atrativo para a comercialização do Queijo Mironga, a pesquisa aponta para 70% da produção ter este destino, sendo comercializado na própria fazenda, no sistema de “pegue-pague” conforme a Figura 05, fazendo este um papel de divulgação e atrativo local.

Figura 05: “Pegue-pague” venda de queijo na Fazenda Mironga



Fonte: autor (2021).

Os outros 30% da produção é destinado a comercialização em Belém-PA, em restaurantes e em loja colaborativa no lugar mais nobre de comércio, o *Shopping Center*, com a intenção de oferecer um produto com agregação de sua origem, atendendo um mercado nobre e exigente.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção de queijo do Marajó é fundamental como componente econômico para a propriedade, e desde a concessão do Serviço de Inspeção Artesanal Estadual, como o primeiro estabelecimento beneficiador de produtos de origem animal produzido artesanalmente e com características únicas do território a fazenda vem garantindo um espaço no mercado seguro e com perspectivas futuras.

O engajamento percebido no processo de reconhecimento da IG Marajó agregou outros serviços à propriedade, como turismo, incluindo outro serviço exclusivo da fazenda. A “Vivência Mironga”, um momento de contato com o búfalo e a imersão na arte de fazer o queijo do Marajó, com cunho pedagógico-cultural, inserindo o turismo de experiência.

Adaptações as técnicas de produção com o uso de tecnologia apropriada a elaboração de lácteos, garantindo com as Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação um produto seguro nutricionalmente e sanitariamente, que permitam tanto o acesso ao Serviço de Inspeção quanto ao uso da IG, como instrumento de desenvolvimento local.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARCANJO, A. H. M. *et al.* Programa dos seis pontos de controle da mastite em rebanhos leiteiros. **Global Science and Technology**, Rio Verde, [s.l.], v.10, n.01, p.78-88, jan/abr., 2017.

BRUCH, K. L.; VITROLLES, D.; LOCATELLI, L. **Estudo de caso: IP Vale dos Vinhedos, IP Paraty e IP Vale do Submédio São Francisco**. In: CERDAN, C. M.; BRUCH, K. L.; SILVA, A. L. (Org.). **Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio**. Florianópolis, SC: SEAD/UFSC/FAPEU, 2010. Módulo II – Indicação Geográfica. MAPA.

CARVALHO, J. P. L.; CRUZ, B. E. V.; CALVI, M. F. **Política agrária e o ordenamento territorial no Marajó-Pará**. Mercator, Fortaleza, [s.l.], v. 18, e18013, p. 1-18, 2019.

COSTA, V. DE S. *et al.* **Análise de custos a partir da cadeia do valor do leite e seus derivados na região Seridó do Rio Grande do Norte**. Revista Ambiental Contábel - Universidade Federal do Rio Grande do Norte, [s.l.] v. 7, n. 1, p. 89-108, 8 janeiro 2015.

COSTA, M. R. T. R. *et al.* **Atividade Agropecuária no Estado do Pará.** In: Embrapa Amazônia Oriental, 2017. 174 p. (Documentos / Embrapa Amazônia Oriental, ISSN 1983-0513; 432).

CRUZ, B. E. V. **O Alvorecer das indicações geográficas na Amazônia: a “corrida” pela IG do queijo artesanal no Marajó, PA.** 2017. 389f. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Campus de Presidente Prudente/SP, 2017.

CRUZ, B. E. V. *et al.* Redes sociais e preservação dos modos de produção de queijos artesanais da Ilha do Marajó-PA. **Redes. Revista do Desenvolvimento Regional**, [s.l.], vol. 25, n. 2, p. 506-526, 2020.

FONSECA, M. E. B. *et al.* **Mastite bovina: Revisão.** PUBVET, [s.l.], v.15, n.02, a743, p.1-18, Fev., 2021.

MACHADO, C. J. B.; MENASCHE, R.; SALAMONI, G. **Comida, identidade e simbolismo: saberes e práticas alimentares na conformação da italianidade na colônia de Pelotas.** In: MENASCHE, R. (Org.) Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015.

MAPA-MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Desenvolvimento local e valorização da identidade territorial: abordagem na CIG/MAPA para promover produtos com qualidade vinculada à origem geográfica: caso de queijos artesanais das regiões do Marajó (PA), Seridó (RN) e Jaguaribe (CE)** / Ministério da agricultura, Pecuária e abastecimento. secretaria de inovação, desenvolvimento rural e irrigação. – Brasília : MAPA/AECE, 2020. 147 p. ISBN 978-85-7991-138-5.

NASCIMENTO, E. C.; CRUZ, B. E. V.; CALVI, M. F. Queijos diferentes, origem geográfica comum: história e tradição da produção dos queijos do Marajó. **Ateliê Geográfico** – Goiânia-GO, [s.l.], v. 13, n. 3, p. 190-208, 2019.

NIEDERLE, P. A. Indicações Geográficas e processos de qualificação nos mercados agroalimentares. IN: NIEDERLE, Paulo André (Org). **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, p. 23-53, 2013.

PARÁ. Portaria ADEPARÁ: **Aprova o regulamento técnico de produção do queijo do Marajó e dá outras providências. N. 418, 2013.**

PREZOTTO, L. L. **Sustentabilidade da agricultura familiar: implicações da legislação sanitária.** Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, Instituto de Assessoria para o desenvolvimento humano, 2005.

ROMA, S. C.; CAVALCANTI, A. M.; SILVA, A. M. **Modelo de processo de inovação aberta no formato de uma Indicação Geográfica: o caso do aglomerado da pequena indústria de leite no Semiárido de Pernambuco.** *Exacta*, [s.l.], DOI: <https://doi.org/10.5585/exactaep.2021.16613>.

SANTOS, W. B. R. **Mastite bovina: uma revisão.** *Colloquium Agrariae*, São Paulo, [s.l.], v.

13, n. , p. 301-314, 2017.

SOARES, B. C. *et al.* **Caracterização da cadeia produtiva da pecuária leiteira em Rondon do Pará, Pará, Brasil.** Nucleus Animalium, [s.l.], v.11, n.1, p. 25-37, maio 2019.

SOUSA, L. M.; SANTOS, M. J. C. **Indicação Geográfica e desenvolvimento territorial: um estudo sobre o caso da Gema Opala em Pedro II no Piauí.** Revista INGI, [s.l.], v. 5, n.1, p. 1162-1178. Jan/Fev/Mar, 2021.

VILELA, J. A., SANTINI, G. A. **A Cadeia Produtiva de Leite de Búfalas no EDR de Marília (SP): Uma análise do segmento de Produção Leiteira.** p. 1-19, 2010.

CONSIDERAÇÕES FINAIS GERAIS

O sucesso de uma IG depende do seu reconhecimento pelos consumidores. Um dos grandes desafios das associações é definir estratégias de comunicação adequadas para poder atingir o seu público ou um nicho de mercado já definido.

É notório que a economia é a dimensão de maior contribuição da IG, aos produtores os anseios são por mais produção, valor agregado ao produto, com a expansão de novos mercados e segurança do saber, e para região o crescimento do turismo e outras atividades, impulsionando mais oportunidades de emprego e renda.

PERSPECTIVAS FUTURAS

A partir do reconhecimento da Indicação geográfica do Queijo do Marajó, e da divulgação massiva sobre o assunto e os benefícios que o território adquire nesse processo, há perspectivas de que a produção aumente, e novos mercados sejam alcançados, nichos que valorizam o produto de origem e estão cientes da importância da segurança do saber, pertencimento coletivo de um território.

Espera-se uma sintonia entre os entes, a classe produtora, o *trade* turístico, o futuro Conselho Regulador da IG Marajó, do Fórum de IG e MC do Pará, para fortalecimento e segurança para garantir a preservação e manutenção do registro.

Sugere-se, portanto, que os materiais produzidos durante a pesquisa sirvam de apoio para a Associação para divulgação como ferramenta para a consolidação da representação gráfica da IG, bem como para o alinhamento da comunicação dos atores.

O cenário brasileiro está propício para os produtos e serviços com IG, almejando mercados externos, que se preocupam com a permanência dos saberes tradicionais, além dos benefícios garantidos ao local, com garantia de qualidade de vida através da valorização dos produtores.

ANEXOS

LISTA DE ANEXOS

A Frequência da Assembleia Geral da APLQMARAJO	76
B 1ª Material de divulgação da IG apresentado aos Associados	77
C Frequência da “Palestra para produtores sobre o registro do estabelecimento artesanal junto a ADEPARÁ e Fórum de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará”	78
D Manual do Produtor para uso da IG Marajó.....	79
E Cartilha Indicação Geográfica do queijo do Marajó.....	83
F Link do site da APLQMARAJO	85

Fonte: autor, 2020

Anexo B: 1ª Material de divulgação da IG apresentado aos Associados.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO DO MARAJÓ

A Indicação Geográfica é um instrumento que valoriza um produto tradicional, vinculado a seu território. Regulamentada pela Lei Federal nº 9.279 de 14/05/1996. Assim, o Queijo do Marajó logo logo terá o Selo de Indicação Geográfica (IG), na modalidade de Indicação de Procedência, por ser o seu nome geográfico conhecido pela fabricação do produto, possibilitando agregar valor quando indicada sua origem, independente de outras características.

QUANDO REQUERER A IG?

- Quando o produto conquistou notoriedade por seus atributos.
- Quando esta notoriedade advém de características regionais.
- Quando esta notoriedade advém de tradição dos produtores.



A IMPORTÂNCIA DO QUEIJO DO MARAJÓ

O queijo do Marajó é o único produto lácteo genuinamente paraense, com mais de 250 de tradição, com características únicas, sendo instrumento de fixação do homem na terra além de gerador de renda. Representante histórico-cultural do povo marajoara.



PRINCIPAIS VANTAGENS DA IG

Vantagem Social	Vantagem Ambiental	Vantagem Econômica
Atuação de catalisa entre consumidores e produtores	Preservação da biodiversidade	Diferenciação da produção
Salário de origem	Manutenção das características ambientais da região que afetam o produto	Agregação de valor à produção
Desenvolvimento regional		Reconhecimento do produto como marca

O QUE A OBTENÇÃO DA IG MUDA PARA O PRODUTOR?

Cada IG registrada representa um tipo de ganho ao produtor brasileiro. O Vale dos Vinhedos obteve reconhecimento pela União Europeia, as terras foram valorizadas em 200 a 500% e o turismo cresceu na região. Os produtores sentem-se motivados pelo trabalho da qualidade que executam. Os alambiques de Paraty melhoraram a qualidade da cachaça, respeitando a legislação sanitária para bebidas, além de projetos como a gastronomia sustentável. Assim como o Queijo Canastra em Minas Gerais, que preservou a tradição dos hábitos mineiros em fazer queijo maturado.



REGRAS PARA USO DO SELO



ORGANIZAÇÃO DA ATIVIDADE

ORGANIZAÇÃO DA ORDENHA E DA QUEIJARIA

ORGANIZAÇÃO DOS INSTRUMENTOS DE RASTREABILIDADE

AUTOCONTROLE

PLANEJAMNETO → DADOS

TREINAMENTO → PROCESSAMENTO

ORGANIZAÇÃO → INFORMAÇÕES




A IMPORTÂNCIA DA IG DO QUEIJO DO MARAJÓ

És um grande desafio para as IG's, proteger um saber-fazer e sua área de produção, sem descaracterizar o produto. Passados mais de vinte anos da promulgação da Lei de Propriedade Industrial, e com 10 produtos registrados com IG's, este ainda é um assunto pouco conhecido no Brasil, não estando devidamente internalizado pelo setor produtivo e comercial e até mesmo pelo setor público, que deveria promovê-lo, principalmente no que concerne a ações dos governos estaduais e municipais. Obter o registro de IG não é tarefa tão fácil, mas regulamentá-la e transformá-la em instrumento de desenvolvimento é o GRANDE DESAFIO.

DO MARAJÓ PARA O MUNDO!



Contribuição ao uso do Selo de IG pela APLQMarajó
Moura, Lucio Gabriela Gouvêa

1. Indicação Geográfica do Queijo do Marajó: contribuição ao uso do Selo de IG pela APLQMarajó
2. Orientadora: Profa. Dra. Maria Regina Peixoto Jucie
- Coorientadora: Profa. Dra. Suzelide da Conceição Amaral Rzeini

Anexo C: Frequência da “Palestra para produtores sobre o registro do estabelecimento artesanal junto a ADEPARÁ e Fórum de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará”

Capacitação Geral dos Associados e validação dos instrumentais de gestão do Selo de IG do Queijo do Marajó

Facilitadora: Lucia Gabriela de Lima Gouvêa Moura

Local: Câmara de Vereadores de Soure

Data: 07 de fevereiro de 2020

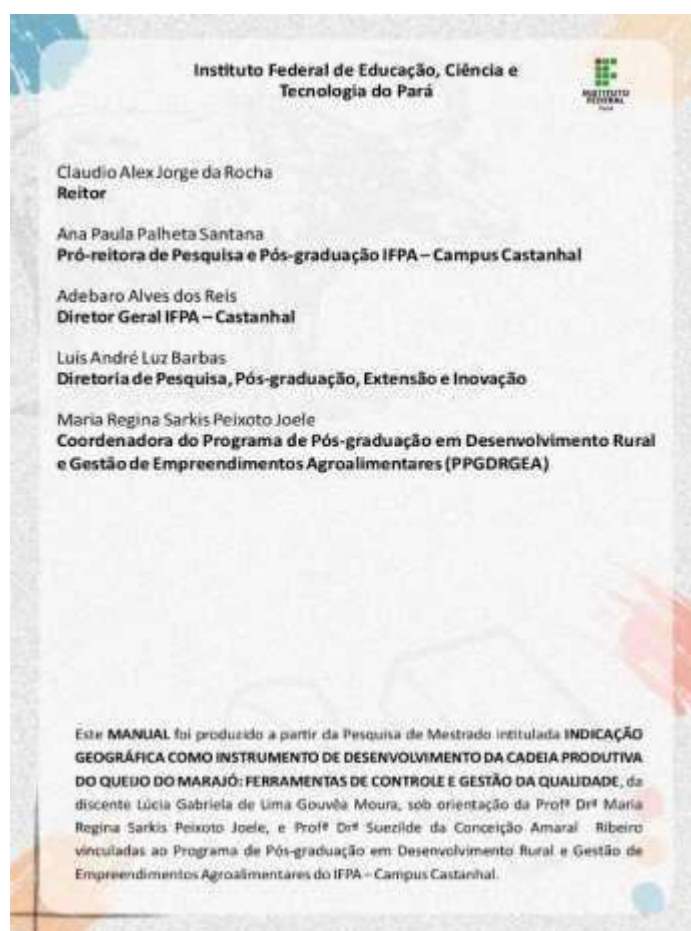
Lista de Frequência

	Associado / Visitante	Propriedade/queijaria / entidade	Telefone	E-mail	Assinatura
01	Abner Alexandre	NOVA TERRA	88085667		
02	Diego Plac	Rancho Laurim	99239-450	ing-diegobeneplac@gmail.com	
03	Assistente da Sítio Barão	USF/Secretaria de Pesca	98215004	aymarush@gmail.com	
04	Pruntyane Moraes	Faz. Alegre	981231925	pruntyane.d@gmail.com	
05	Reginaldo Gonçalves	Faz. Alegre	992618589	reginaldo@gmail.com	
06	Alcino Falcão Bastos	Faz. Duvidã	991498151	alcino.falcão@gmail.com	
07	Augusto de Almeida Bastos	Faz. Duvidã	993644929	augustobastos@gmail.com	
08	Renato de A. Bastos	SEMO, Roda	992918587		
09	Karim R. Bastos	SEMO/PA/IG SOURE	99179-388	karimcezarbastos@gmail.com	
10	Adriana Spina Silva	Faz. Duvidã	98265228	adriana.spina@gmail.com	
11	Paulo Roberto da Silva	Faz. Duvidã	98265228		
12	Valéria da Cunha de Fátima	Faz. Duvidã	98428495	valeria55354@gmail.com	
13	Guilherme Neres Silva	MAE DE DEUS	98631098		
14	Neaci Cardoso Silva	SEMPER/ Soure	982147326	neaci@sempre.com	
15	Edna Silva de Oliveira	SEMPER	38413372	ednaoliveira@gmail.com	

Fonte: autor, 2020.

Anexo D: Manual do Produtor para uso da IG Marajó.





MANUAL DO PRODUTOR PARA USO DA IG MARAJÓ

CONTRIBUIÇÃO AO USO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

A Indicação Geográfica (IG), é um instrumento que identifica a origem de um dado produto ou serviço, quando uma característica ou qualidade desse produto ou serviço esteja atribuída à sua origem geográfica ou o local tenha se tornado famoso ou conhecido.

O Queijo do Marajó recebe a denominação de Indicação de Procedência (IP) referindo-se a um produto que possui características únicas influenciadas pelas condições de manejo e ambientais que vivem o rebanho fornecedor da matéria-prima, além de carregar o nome da região geográfica que o produz. Queijo que possui tradição e é famoso por sua qualidade e local onde é produzido, tornando o produto um patrimônio regional.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

É o documento que estabelece normas e procedimentos para uso do selo da IG Marajó. O caderno foi elaborado, com a participação dos produtores de leite e de queijo, além de diversas instituições. O Caderno de Especificações Técnicas foi pensado de forma a manter as características do modo tradicional de produção, conciliando com as boas práticas de fabricação.

QUEM PODE USAR O SELO DA IG MARAJÓ?

Todos os produtores de leite e de queijo dos sete municípios da área de abrangência e que obedeçam o caderno sob controle do Conselho Regulador, que fará a avaliação do atendimento das normas e autorizará ou não o uso do selo.

O CONSELHO REGULADOR

Grupo com representatividade da Associação, e de representantes das seguintes entidade: SEDAP, PREFEITURA MUNICIPAL DE SOURE, UFPA, UEPA, ADEPARÁ, SEBRAE e EMBRAPA. Caberá ao Conselho executar o registro dos produtores para emissão do signo distintivo, desde que estejam em conformidade com o Caderno de Especificações.

CRITÉRIOS DE USO

Cumprir com os seguintes critérios

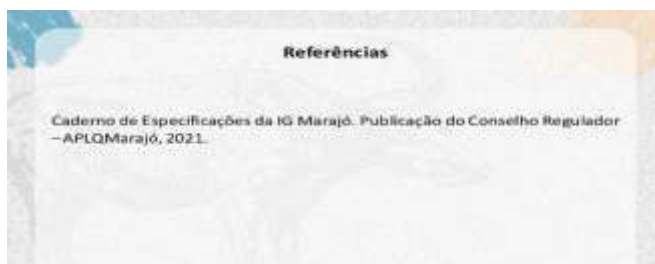
1	Área de abrangência: Produtores de leite e de queijo que produzem nos municípios de Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure.	ATENDIDO ☐
2	Documentação Apresentar documentos do proprietário, do estabelecimento ou propriedade, assim como CAR ou DAP.	ATENDIDO ☐
3	Origem Uso de matéria-prima bovina ou bubalina de produção dentro da área geográfica de delimitação da IG.	ATENDIDO ☐
4	Serviço de Inspeção O estabelecimento está com o Serviço de Inspeção ativo, seja a nível municipal, estadual ou federal.	ATENDIDO ☐
5	Rebanho A sanidade do rebanho deve estar atestada por médico veterinário, os animais devem ser identificados individualmente.	ATENDIDO ☐

6	Matéria-prima	ATENDIDO
	Atender às Boas Práticas de Agravícolas preconizadas	☐
	Atender aos padrões de uso e qualidade da água	☐
	Atender ao local de ordenha, adequado e respeitando as normas de boas práticas para obtenção de leite	☐
	Da rotina de ordenha	☐
7	Manipulador	ATENDIDO
	Atentar aos padrões de higiene de ação do manipulador, respeitando as Boas Práticas de Fabricação	☐
8	Queijaria	ATENDIDO
	Respeitar as normas de exigidas pelo Serviço de em suas diferentes escalas	☐
9	Produto	ATENDIDO
	Respeitar o fluxograma de produção, tanto do Queijo tipo creme e Queijo tipo manteiga	☐
	Cumprir o Padrão de Qualidade e Identidade Físico-químicas do produto	☐
	Cumprir o Padrão de Qualidade e Identidade Microbiológica do produto	☐
10	Rotulagem	ATENDIDO
	Respeitar as orientações para o uso do Signo Distintivo da IG	☐
11	Armazenamento e Transporte	ATENDIDO
	Armazenamento e transporte adequado para garantir a segurança do produto	☐

12	Matéria-prima	ATENDIDO
	Manter o arquivamento de todos os registros do estabelecimento	☐
	• Produzir controles de fabricação, contendo os seguintes parâmetros	7
12.1	Volume e origem da matéria-prima (bovina e bubalina)	☐
12.2	Volume de soro fermentado	☐
12.3	Tempo de coagulação	☐
12.4	Peso da massa	☐
12.5	Quantidade de ingredientes adicionados	☐
12.6	Volume de rene e/ou manteiga adicionado na fritura/cozimento	☐
12.7	Temperatura final de fritura/cozimento	☐
12.8	Quantidade de queijo obtido	☐
12.9	Número ou código de lote e data de fabricação	☐
13	Responsabilidade Social	ATENDIDO
	Respeitar a legislação trabalhista	☐
14	Proteção Ambiental	ATENDIDO
	Respeitar a legislação ambiental	☐

Anexo E: Cartilha Indicação Geográfica do queijo do Marajó





Fonte: autor, 2021.

Anexo F – *Link do site* da APLQMARAJO

<https://sites.google.com/view/queijomarajo/home>