



MANUAL DO PRODUTOR PARA USO DA 1G MARAJÓ

CONTRIBUIÇÃO AO
USO DO CADERNO
DE ESPECIFICAÇÕES



MANUAL DO PRODUTOR PARA USO DA IG MARAJÓ

Realização

Programa De Pós-graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão de
Empreendimentos Agroalimentares

Equipe de elaboração

Lúcia Gabriela de Lima Gouvêa Moura
Maria Regina Sarkis Peixoto Joele
Suezilde da Conceição Amaral Ribeiro

Diagramação e ilustrações

Silvio Wnzeler Xavier

Apoio



CASTANHAL – PA
2021

Claudio Alex Jorge da Rocha
Reitor

Ana Paula Palheta Santana
Pró-reitora de Pesquisa e Pós-graduação IFPA – Campus Castanhal

Adebaro Alves dos Reis
Diretor Geral IFPA – Castanhal

Luís André Luz Barbas
Diretoria de Pesquisa, Pós-graduação, Extensão e Inovação

Maria Regina Sarkis Peixoto Joele
Coordenadora do Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares (PPGDRGEA)

Este **MANUAL** foi produzido a partir da Pesquisa de Mestrado intitulada **INDICAÇÃO GEOGRÁFICA COMO INSTRUMENTO DE DESENVOLVIMENTO DA CADEIA PRODUTIVA DO QUEIJO DO MARAJÓ: FERRAMENTAS DE CONTROLE E GESTÃO DA QUALIDADE**, da discente Lúcia Gabriela de Lima Gouvêa Moura, sob orientação da Prof^a Dr^a Maria Regina Sarkis Peixoto Joele, e Prof^a Dr^a Suezilde da Conceição Amaral Ribeiro vinculadas ao Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares do IFPA – Campus Castanhal.

Apresentação

Este material foi elaborado de maneira colaborativa para a Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó, com intuito de orientar os produtores de Queijo do Marajó no cumprimento das exigências ao uso da Indicação Geográfica, contidas no Caderno de Especificações.

O Queijo do Marajó, produzido a mais de 250 anos, representa fortemente a Região, tanto no cenário histórico/cultural e gastronômico, quanto na economia. Diante da trajetória, desde a legalização, com a construção do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, até o mais recente movimento para o desenvolvimento de reconhecimento da Indicação Geográfica de Procedência do Queijo do Marajó.

A IG Marajó, vista como instrumento de desenvolvimento local, exige com que a comunidade produtora esteja ciente e em consonância as exigências para o cumprimento das obrigatoriedades do uso da IG. Diante dessa necessidade, surge o Manual do produtor, com as informações condensadas e didáticas para o entendimento dos futuros usuários da IG, baseado no Caderno de Especificações de uso.

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 Agrícolas 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 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



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 reme 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

☐

Referências

Caderno de Especificações da IG Marajó. Publicação do Conselho Regulador – APLQMarajó, 2021.