

MARAJÓ • BRASIL



INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO DO MARAJÓ



**VALORIZAR O PRODUTO E SEUS
PRODUTORES E PRODUTORAS
PROTEGER O SABER**

2021

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

As Indicações geográficas são instrumentos importantes para o desenvolvimento territorial, fazendo uma relação com outras atividades econômicas.



QUEM SOLICITA?



A IG é uma instituição coletiva, de representatividade de quem produz ou presta o serviço, então, podem requerer, na qualidade de substitutos processuais associações, grupos ou institutos com representatividade jurídica da coletividade legitimada ao uso do nome geográfico. Aqui é a APLQMarajó, Associação dos produtores de leite e queijo do Marajó.



VALOR DA IG PARA O TERRITÓRIO

Um produto com Indicação geográfica tem identidade própria e inconfundível!

O saber é protegido, aumenta o valor do produto e os diferencia dos demais.

Territórios com IG desenvolvem-se com o estímulo de novos investimentos e valorização do espaço rural, evitando o êxodo. Cria um vínculo de credibilidade entre produtor e consumidor.

Com a IG o produto ganha espaço seguro e de franco crescimento nacional e internacionalmente, já que a IG está vinculada a qualidade, garantindo uma boa reputação do produto.

Estimula e fortalece o turismo na região

O QUEIJO DO MARAJÓ

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.

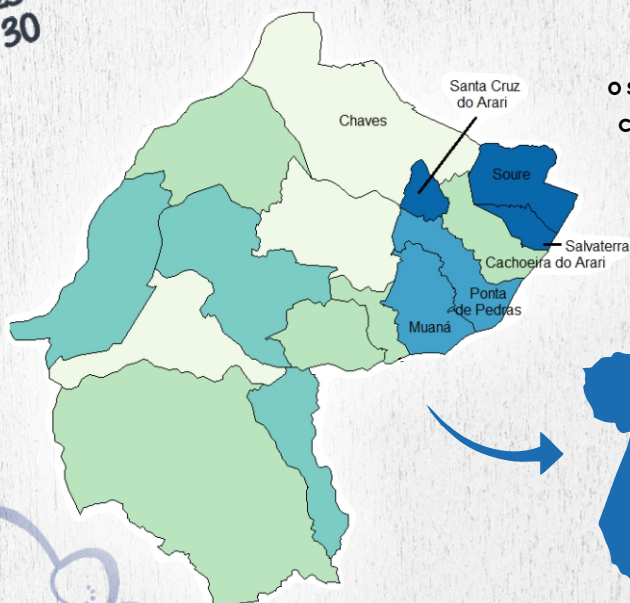
As duas variedades de queijo do Marajó se diferenciam conforme a técnica de cozimento da massa, onde o Tipo creme é frito no creme de leite oriundo do desnate e o queijo tipo Manteiga a massa é frita na manteiga propriamente dita.



S M T
1 2 3
7 8 9
14 15 16
21 22 23
28 29 30



MUNICÍPIOS ÁREA DE ABRANGÊNCIA



A área delimitada abrange os municípios conhecidos como Campos do Marajó, em 7 municípios, Cachoeira do Arari, Chaves, Muana, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz e Soure.



CONSELHO REGULADOR

APLQ MARAJÓ

SEDAP

PMSOURE

UFPA

UEPA

ADEPARÁ

SEBRAE/PA

EMBRAPA



QUEM PODE USAR?

Todo queijeiro/queijaria que concorda com as regras do Caderno de Especificações Técnicas, e esteja dentro da área de delimitação da IG.

COMO SOLICITAR



SOLICITAÇÃO DO
SIGNO DISTINTIVO



CAR OU DAP

01



FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

02

03



ESCRITURA DE POSSE
DO ESTABELECIMENTO

04

05



RG E CPF DO QUEIJEIRO

MONITORAMENTO E RASTREABILIDADE

Arquivo

Demonstrativo de produção

Controles de signo distintivo

Controles de produção

Autocontrole



MARAJÓ BRASIL



Santa Cruz



Salvaterra



Cachoeira do Arari



Soure

Chaves

Ponta de Pedras



Muaná



T F S
4 5 6

2021