

PROJETO DE LEI Nº , DE 2024

(Do Sr. JOSÉ PRIANTE)

Declara o "Queijo do Marajó", um queijo feito a partir do leite cru de búfala e fermentação espontânea produzido na Ilha do Marajó, no Estado Pará, como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica declarado como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil o "Queijo do Marajó", o queijo feito a partir do leite cru de búfala e fermentação espontânea produzido na Ilha do Marajó, no Estado Pará, consumido no Brasil e no Mundo.

Art. 2º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

O Queijo do Marajó, patrimônio da gastronomia brasileira, é produzido com leite cru de búfala há quase 100 anos na belíssima Ilha do Marajó, no Pará. Este queijo não é apenas um produto alimentar, mas um símbolo da identidade cultural e econômica da região. Sua história, crescimento econômico e impacto no turismo destacam sua importância para a comunidade local e para o Brasil.

Produzido na Ilha do Marajó, o queijo de búfala recebeu o registro de Indicação Geográfica (IG) como Indicação de Procedência, concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Essa IG abrange os municípios de Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure, que fazem parte do



Arquipélago do Marajó, especificamente dos Campos do Marajó, Microrregião do Arari, Mesorregião Marajó.

Atualmente o Pará tem o maior rebanho de búfalos, estima-se que um total de 750.301 animais. O principal centro de produção bubalina é o Arquipélago do Marajó. O Pará registra um crescimento superior a 30% do rebanho, em comparação a 2019, quando totalizava 20.692.100 animais.

O registro de IG permite o uso oficial do nome da região geográfica do Marajó, associando qualidade e reputação ao produto, que foi premiado em diversos concursos nacionais e internacionais, tais como:

- Melhor Queijo do Marajó no III Búfalo Fest em 2012
- Primeiro lugar no XII Encontro Nacional de Criadores de Búfalos em 2017
- Medalha Super Ouro no IV Prêmio Queijo Brasil
- Prata no Mundial du Fromage 2019 em Tours (França)
- Bronze no Mundial du Fromage 2021 em Tours (França)

Além disso, o Queijo do Marajó é o primeiro produto da região Norte a receber o Selo Arte, que o reconhece como queijo artesanal tradicional brasileiro e permite sua comercialização em todo o país. Para o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), o registro pode gerar benefícios econômicos, sociais e ambientais para a região, com apoio do Mapa desde 2014¹.

A Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó (APLQMARAJO) comemorou o registro de IG como um sonho realizado, valorizando o saber tradicional dos mestres queijeiros e a arte de produzir queijo. A produção do queijo de búfala no Marajó começou no final do século XIX, com a chegada dos búfalos, tornando-se um símbolo da região e uma importante atividade econômica ao longo dos anos.

Em 2021, o queijo de búfala do Marajó obteve o reconhecimento de IG, após conquistas como o primeiro selo de origem do

¹ <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/queijo-de-bufala-de-marajo-recebe-registro-de-indicacao-geografica-e-selo-arte>



estado do Pará em 2011 e a certificação com selo de inspeção sanitária em 2013. Feito com leite de búfala cru e fermentação espontânea, o Queijo do Marajó é uma iguaria distinta da mozzarella de búfala italiana. Cremoso, com leve acidez e final adocicado, é rico em cálcio, fósforo, vitaminas A e D, e tem menos colesterol.

O Selo ARTE, regulamentado pelo Decreto nº 9.918/19, permite a venda nacional de produtos artesanais, eliminando entraves burocráticos e garantindo qualidade e boas práticas na produção.

Portanto, peço aos nobres pares que, por meio do apoio a este projeto, oficializemos o "Queijo do Marajó" produzido na Ilha do Marajó/PA como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.

Sala das Sessões, em de de 2024.

Deputado **JOSÉ PRIANTE**

