



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 3.527-A, 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; tendo parecer da Comissão de Cultura, pela aprovação, com substitutivo (relator: DEP. RAIMUNDO SANTOS).

DESPACHO:
ÀS COMISSÕES DE
CULTURA E
CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

APRECIACÃO:
Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

S U M Á R I O

I - Projeto inicial

II - Na Comissão de Cultura:

- Parecer do relator
- Substitutivo oferecido pelo relator
- Parecer da Comissão
- Substitutivo adotado pela Comissão

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**



COMISSÃO DE CULTURA

PROJETO DE LEI Nº 3.527, DE 2024

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.

Autor: deputado JOSÉ PRIANTE

Relator: deputado RAIMUNDO SANTOS

I - RELATÓRIO

O Projeto de Lei nº 3.257/2024, de autoria do nobre parlamentar conterrâneo José Priante, tem por objetivo declarar o "Queijo do Marajó", produzido na Ilha do Marajó, no Estado Pará, como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil.

A proposição foi encaminhada às Comissões de Cultura e de Constituição e Justiça e de Cidadania (art. 54, RICD). É proposição sujeita à apreciação conclusiva pelas Comissões (art. 24, II) e tramita sob o regime de ordinário (art. 151, III, RICD).

Transcorrido o prazo regimental, não foram apresentadas emendas ao PL no âmbito desta Comissão.

É o Relatório.

II - VOTO DO RELATOR

O "Queijo do Marajó" é produzido a partir do leite cru de búfala por meio da fermentação espontânea. Como se sabe, a Ilha do Marajó é



conhecida em todo o Brasil por sua população de búfalos, animais de porte imponente e índole calma, empregado pela população residente como força de trabalho para os mais diversos afazeres. Mas não é só isso.

São notórias as qualidades nutricionais não apenas da carne da espécie, mas do leite originário, com vantagens absolutamente saudáveis na produção do queijo, o qual tornou-se merecidamente uma marca e referência regional de sabor e valor econômico.

A propósito, pela preciosidade do conteúdo apresentado vale a pena adotar aqui trechos da justificação do autor, conforme se passa a transcrever a seguir:

(...) 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 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, a proposta é meritória, mas cabe levar em conta a recomendação constante da Súmula nº 1, de 2013, desta Comissão de Cultura, que assim preconiza: “no caso de iniciativas legislativas que pretendem reconhecer oficialmente determinado bem como parte do patrimônio cultural brasileiro ou como patrimônio imaterial, existe obstáculo legal, na medida em que essa é uma atribuição do Poder Executivo, mais especificamente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), órgão afeto ao Ministério da Cultura. Tal incumbência foi conferida pelo Decreto-Lei nº 25, de 1937, que ‘organiza a proteção do patrimônio histórico e artístico nacional’”.

De acordo com a referida Súmula, é possível aprovar projeto dessa natureza, por meio de emenda substitutiva que confira à atividade que se pretende enaltecer o título de manifestação da cultura nacional.

Diante do exposto, o voto é, sem dúvida, pela aprovação do Projeto de Lei nº 3.527, de 2024, na forma de substitutivo que declara o modo

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



artesanal de fazer o “queijo do Marajó” como manifestação da cultura nacional. Tal formato tem o condão de não trazer óbice à iniciativa legal, ao tempo em que legitima o justo e público reconhecimento desse valioso e único saber do povo marajoara.

Sala da Comissão, em de de 2025.

Deputado RAIMUNDO SANTOS
Relator



COMISSÃO DE CULTURA

SUBSTITUTIVO AO PROJETO DE LEI Nº 3.527 DE 2024

Declara o modo artesanal de fazer o "Queijo do Marajó", feito a partir do leite cru de búfala e fermentação espontânea produzido na Ilha do Marajó, no Estado Pará, como manifestação da cultura nacional.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica declarado como manifestação da cultura nacional o modo artesanal de fazer o "Queijo do Marajó", feito a partir do leite cru de búfala e fermentação espontânea produzido na Ilha do Marajó, no Estado do Pará.

Art. 2º O poder público envidará esforços para apoiar a preservação e divulgar nos meios de comunicação oficiais os aspectos dessa importante manifestação cultural.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em de de 2025.

Deputado RAIMUNDO SANTOS
Relator





Câmara dos Deputados

COMISSÃO DE CULTURA

PROJETO DE LEI Nº 3.527, DE 2024

III - PARECER DA COMISSÃO

A Comissão de Cultura, em reunião extraordinária realizada hoje, mediante votação ocorrida por processo simbólico, concluiu pela aprovação do Projeto de Lei nº 3.527/2024, com substitutivo, nos termos do Parecer do Relator, Deputado Raimundo Santos.

Registraram presença à reunião os seguintes membros:

Denise Pessôa - Presidente, Benedita da Silva e Tarcísio Motta - Vice-Presidentes, Alfredinho, Raimundo Santos, Tiririca, Aureo Ribeiro, Bohn Gass, Diego Garcia, Gustavo Gayer, Juliana Cardoso, Lenir de Assis, Pastor Henrique Vieira, Talíria Petrone e Waldenor Pereira.

Sala da Comissão, em 27 de agosto de 2025.

Deputada DENISE PESSÔA
Presidente



COMISSÃO DE CULTURA

SUBSTITUTIVO ADOTADO AO PROJETO DE LEI Nº 3.527 DE 2024

Declara o modo artesanal de fazer o "Queijo do Marajó", feito a partir do leite cru de búfala e fermentação espontânea produzido na Ilha do Marajó, no Estado Pará, como manifestação da cultura nacional.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica declarado como manifestação da cultura nacional o modo artesanal de fazer o "Queijo do Marajó", feito a partir do leite cru de búfala e fermentação espontânea produzido na Ilha do Marajó, no Estado do Pará.

Art. 2º O poder público envidará esforços para apoiar a preservação e divulgar nos meios de comunicação oficiais os aspectos dessa importante manifestação cultural.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala da Comissão, em 27 de agosto de 2025.

Deputada DENISE PESSÔA

Presidenta



FIM DO DOCUMENTO