

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA HUMANA  
DOUTORADO INTERINSTITUCIONAL (DINTER) USP/UNIFESSPA

ANA PRISCILA DE SOUZA FARIAS

**Indicações Geográficas na Amazônia Paraense: para além do desenvolvimento territorial da IG do Queijo do Marajó, na Microrregião do Arari/PA**

São Paulo – SP  
2022

ANA PRISCILA DE SOUZA FARIAS

**Indicações Geográficas na Amazônia Paraense: para além do desenvolvimento territorial da IG do Queijo do Marajó, na Microrregião do Arari/PA**

**Versão corrigida**

Tese apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, da Universidade de São Paulo, no âmbito do Doutorado Interinstitucional, estabelecido pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia Humana da Universidade de São Paulo e da Universidade do Sul e Sudoeste do Pará, como parte dos requisitos exigidos para obtenção do título de Doutora em Geografia.

Orientador: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Rosa Ester Rossini

São Paulo – SP  
2022

## ENTREGA DO EXEMPLAR CORRIGIDO DA DISSERTAÇÃO/TESE

### Termo de Anuência do (a) orientador (a)

**Nome do (a) aluno (a):** ANA PRISCILA DE SOUZA FARIAS

**Data da defesa:** 29/06/2022

**Nome do Prof. (a) orientador (a):** DR<sup>a</sup> ROSA ESTER ROSSINI

Nos termos da legislação vigente, declaro **ESTAR CIENTE** do conteúdo deste **EXEMPLAR CORRIGIDO** elaborado em atenção às sugestões dos membros da comissão Julgadora na sessão de defesa do trabalho, manifestando-me **plenamente favorável** ao seu encaminhamento ao Sistema Janus e publicação no **Portal Digital de Teses da USP**.

São Paulo, 05/09/2022



---

(Assinatura do (a) orientador (a))

Autorizo a reprodução total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio impresso ou eletrônico, para fins de pesquisa e estudo, desde que seja citada a fonte.

## FICHA CATALOGRÁFICA

Catálogo na Publicação  
Serviço de Biblioteca e Documentação  
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

Fi Farias, Ana Priscila de Souza  
Indicações Geográficas na Amazônia Paraense: para além do desenvolvimento territorial da IG do Queijo do Marajó, na Microrregião do Arari/PA / Ana Priscila de Souza Farias; orientador Rosa Ester Rossini - São Paulo, 2022.  
201 f.

Tese (Doutorado)- Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo.  
Departamento de Geografia. Área de concentração: Geografia Humana.

1. GEOGRAFIA HUMANA. 2. GEOGRAFIA CULTURAL. 3. GEOGRAFIA AGRÁRIA. 4. GEOGRAFIA. 5. HISTÓRIA. I. Rossini, Rosa Ester , orient. II. Título.

ANA PRISCILA DE SOUZA FARIAS

**Indicações Geográficas na Amazônia Paraense: para além do desenvolvimento territorial da IG do Queijo do Marajó, na Microrregião do Arari/PA**

Tese apresentada à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, da Universidade de São Paulo, no âmbito do Doutorado Interinstitucional, estabelecido pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia Humana da Universidade de São Paulo e da Universidade do Sul e Sudoeste do Pará, como parte dos requisitos exigidos para obtenção do título de Doutora em Geografia.

São Paulo, 29 de junho de 2022

BANCA EXAMINADORA

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Rosa Ester Rossini - Presidente  
Instituição: Universidade de São Paulo  
Julgamento: Não votante

---

Prof. Dr<sup>a</sup>. Glória da Anunciação Alves - Titular  
Instituição: Universidade de São Paulo  
Julgamento: Aprovada

---

Prof. Dr. Cleber Augusto Trindade Castro - Titular  
Instituição: Instituto Federal do Pará  
Julgamento: Aprovada

---

Prof. Dr. Benedito Ely Valente da Cruz - Titular  
Instituição: Universidade do Estado do Pará  
Julgamento: Aprovada

*Ao meu filho Jorge, por me fazer nascer como mãe e a renascer como pesquisadora.*

## AGRADECIMENTOS

Início meu texto expressando minha eterna gratidão primeiramente a Deus, que foi meu refúgio e fortaleza nos momentos de angústia e incertezas. Sem Ele nada seria possível. Tudo aconteceu por sua graça e misericórdia. Obrigada, Senhor, por ter me alimentado de força, coragem, fé e esperança.

Obrigada, meu filho Jorginho, por ter me tornado resiliente e ainda mais perseverante, mesmo diante do cansaço e exaustão extremos. Meus dias e madrugadas de maternar ao teu lado foram a ressignificação da minha existência enquanto pesquisadora e meu nascimento como mãe. Este momento não é somente meu, também é por você e para você. Amo-te, meu filho, meu nhanhã!

Agradeço a minha família pela compreensão e pelas energias positivas emanadas durante todo esse percurso de estudos e dedicação ao longo da vida. Meus pais Helena e Edmilson, meus irmãos Marcos André, Anderson e Hevertton, e minhas cunhadas Flávia Gemaque e Ariana Reis pelas palavras de apoio e incentivo.

Agradeço à Família Carvalho por terem sido a melhor rede de apoio que eu e meu bebê poderíamos ter e por estarem comigo na minha terceira incursão a campo pelo Marajó, com um bebê tão pequeno no colo. Gratidão eterna! Agradecimento especial ao Jorge por estar ao meu lado nos momentos de dificuldades e segurar minha mão com força na reta final do doutorado. A Fran por cuidar tão bem do Jorginho, nos momentos em que a mamãe-pesquisadora estava estudando intensamente.

Ao meu amado Leão (*in memoriam*) pelo afago e olhares de cumplicidade e amor incondicional nos momentos difíceis. Em nome dele, agradeço a todos os meus animais de estimação que sempre estiveram ao meu lado durante todos os anos de estudos da minha trajetória acadêmica.

Obrigada meus amigos de vida e de infância, Geysa, Raul, Adda, Alex, Chris e Hadson, em especial a Chris Vinson e Tom pelo *Abstract* da Tese.

Agradecimento especial a minha amiga Lana pelas trocas de ideias e momentos de leveza. Obrigada Elza, Anaryê e Cleber pelos momentos de risada, para descontrair a tensão diária.

Obrigada aos meus coordenadores do Instituto Federal do Pará, Márcia, Bernardo e Yngreth pelo apoio.

Aos meus alunos que sempre torceram pelo meu crescimento profissional e acadêmico.

Aos meus amigos breveses, Jeane e Bruno, e Faby, Deivid e Dandara pelo incentivo, apoio e acompanhamento na primeira viagem de reconhecimento da área de estudo no Marajó.

Aos meus amigos queridos do Doutorado, Abel Pojo, Gleice Costa, Naurinete Reis, Leandro Cazula, Josinaldo Reis (Bill) e Silvana Santos, obrigada pelos momentos de aprendizado, trocas e descontração durante todas as nossas etapas de estudos ao longo desses anos e por tornarem meus dias mais felizes em São Paulo/SP.

Obrigada a minha amiga Leide, Bruno, Aninha, Tio Gui e Tia Rai pela hospitalidade e acolhida em Salvaterra/PA, nas duas primeiras incursões a campo.

Gratidão aos meus professores e coordenadores pelo incentivo e paciência, em especial a Prof<sup>a</sup> Rita Cruz por iluminar minhas ideias, Isabel Alvarez e Glória Assunção pelas orientações valiosas.

Agradeço aos membros que compuseram minha banca de Qualificação pelas contribuições.

Agradeço à minha orientadora, Dr<sup>a</sup> Rosa Ester Rossini pelo seu apoio acolhedor, incentivo, palavras carinhosas e orientações que me fizeram chegar até aqui. Sem sua paciência e sororidade, minha trajetória teria sido muito mais difícil de caminhar. Estendo meus agradecimentos à Aninha, do LABOPLAN, pela cordialidade e ajuda.

Ao Instituto Federal do Pará (IFPA) pela concessão da licença capacitação para os estudos e conclusão da redação da Tese.

À CAPES pela bolsa concedida durante 9 meses de doutorado.

Ao Programa de Pós Graduação em Geografia Humana, da Universidade de São Paulo pelo estímulo contínuo à pesquisa e ciência. Ao DINTER por acreditarem nos pesquisadores da Amazônia e apostarem em suas pesquisas.

Ao ensino público de qualidade, em todas as suas modalidades. Agradecimento à Universidade Federal do Pará pela minha Graduação e Mestrado, ambos excelentes e que despertaram em mim o interesse ininterrupto pela pesquisa. Agradecimento especial à Universidade de São Paulo por abrir suas portas à diversidade de pesquisas, experiências e vivências. Viva a universidade pública e gratuita!

Aos produtores familiares de queijo do Marajó que me receberam em suas casas para conversarem sobre seus anseios, medos e perspectivas em relação a Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo. A vocês, verdadeiros alquimistas e detentores do saber-fazer, minha gratidão pela confiança. Continuarei sempre torcendo por cada um de vocês.

Aos demais entrevistados, grata pelo compartilhamento de informações e conhecimento tão importantes para a construção da Tese.

Por fim, agradeço a Nossa Senhora de Nazaré e Santa Rita de Cássia por estarem comigo nesse período de incertezas, desafios, medos e euforia diante dos prazos curtos para a conclusão do doutorado.

## RESUMO

FARIAS, A. P. S. Indicações Geográficas na Amazônia Paraense: para além do desenvolvimento territorial da IG do Queijo do Marajó, na Microrregião do Arari/PA. 2022. Tese (Doutorado em Geografia Humana) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2022.

As Indicações Geográficas (IGs) do Estado do Pará estão em suas fases de implementações após seus reconhecimentos de origem e a concessão de signos distintivos. Para fins desta Tese, discutem-se, pautas que vão além do conteúdo amplamente estudado sobre o possível desenvolvimento territorial que as IGs podem promover ao território. Apresentamos aqui inquietações e questionamentos sobre a Indicação Geográfica do Queijo do Marajó e seus desdobramentos. Os objetivos primordiais da pesquisa foram: analisar se a IG do Queijo do Marajó é capaz de promover o desenvolvimento territorial da Microrregião do Arari, na Ilha do Marajó, bem como considerar seus principais desafios após um ano do reconhecimento concedido pelo INPI, dar voz aos agentes envolvidos e observar como os mesmos percebem a IG, além de refletir sobre os possíveis danos ao território com a concessão do signo distintivo. Com vistas a atingirmos os objetivos propostos, os procedimentos metodológicos utilizados resumiram-se em pesquisa bibliográfica e documental para embasamento teórico sobre o assunto, realização de entrevistas semiestruturadas e incursões a campo para a área de recorte espacial da pesquisa: Cachoeira do Arari, Salvaterra e Soure. Os resultados obtidos reforçam a hipótese de que a IG do Queijo do Marajó ainda não encontra elementos fortes suficientes para a promoção do desenvolvimento do território marajoara. As respostas desta pesquisa convergem para o estímulo de novos olhares sobre as indicações geográficas, bem como a necessidade de ampliar as investigações sobre problemas e danos que as IGs podem trazer para um território. No caso da IG do Queijo do Marajó, conclui-se, então, que é necessário aumentar as estratégias de proteção deste patrimônio coletivo, buscar alternativas de ampliar o alcance dos benefícios para outras habitantes do Marajó que não estejam diretamente envolvidos com a IG, como no conceito de Cesta e Bens, assim como a adoção de políticas públicas com vistas a evitar lacunas e fragilidades que possam comprometer a integridade dos elementos que sustentam a IG, como o produto, os produtores, o saber-fazer e o território.

**Palavras-chave:** Indicações Geográficas. Queijo do Marajó. Desenvolvimento Territorial. Políticas Públicas. Cesta de bens.

*"As raízes dos estudos são amargas, mas seus frutos são doces". (Aristóteles)*

## ABSTRACT

FARIAS, A. P. S. Geographical indications in the Amazon: beyond the territorial development of the GI of Queijo do Marajó, the Arari Microregion/PA. 2022. Thesis (Doctorate in Human Geography) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2022.

The Geographical Indications (GIs) of the State of Pará are in their phase of implementation after the recognition of their origin and the granting of distinctive signs. For the purposes of this Thesis, guidelines are discussed that go beyond the widely studied content on the possible territorial development that GIs can promote to the territory. Here we present concerns and questions about the Geographical Indication of Queijo do Marajó and its consequences. The main objectives of the research were to analyze whether the GI of Queijo do Marajó is capable of promoting the territorial development of the Arari Microregion, Marajo Island, as well as considering its main challenges after one year of recognition granted by INPI, giving voice to the agents involved and observing how they perceive the GI, in addition to reflecting on the possible damage to the territory with the granting of the distinctive sign. In order to achieve the proposed objectives, the methodological procedures can be summarized as bibliographic and documentary research for the theoretical basis of the subject, semi-structured interviews and field incursions to the spatial area of the research: Cachoeira do Arari, Salvaterra and Soure. The results obtained reinforce the hypothesis that the GI of Queijo do Marajó still does not find strong enough elements to promote the development of the Marajo Island. The answers of this research converge to stimulate new perspectives on geographical indications, as well as the need to expand investigations into problems and damage that GIs can bring to a territory. In the case of the GI of Queijo do Marajó, it is concluded, that it is necessary to increase the protection strategies of this collective patrimony, to seek alternatives to expand the scope of benefits for other inhabitants of Marajo Island who are not directly involved with the GI, such as in the concept of Basket of Goods, as well as the adoption of public policies with a view to avoid gaps and weaknesses that could compromise the integrity of the elements that support the GI, such as the product, producers, know-how and territory.

**Keywords:** Geographical Indications. Marajo cheese. Territorial Development. Public policy. Basket of Goods.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Selo de Denominação de Origem	31
Figura 2: Selo de Indicação de Procedência	31
Figura 3: Fluxograma de etapas do processo de registro de Indicação Geográfica junto ao INPI – 2022.	44
Figura 4 – Signo Distintivo da IG Andirá-Marau	51
Figura 5: Placa de sinalização da IG	60
Figura 6: Vinhedos - Bento Gonçalves/RS	60
Figura 7: Cacau de Tomé-Açu/PA - 2019	74
Figura 8: Evolução do SAFTA em 35 anos.	75
Figura 9: Signo Distintivo da Indicação Geográfica Tomé-Açu/PA.	75
Figura 10: Certificado de Comercialização do 1º Lote de Cacau	78
Figura 11: Embarque do 1º lote de amêndoas de Cacau com o signo distintivo da IG.	78
Figura 12: Saca de 50kg de amêndoas de Cacau com o signo distintivo da IG.	78
Figura 13: Produção da Farinha de Mandioca de Bragança/PA.	87
Figura 14 - Farinha no Mercado Municipal de Curitiba/PR.	88
Figura 15 – Local de produção da farinha.	88
Figura 16: Farinha comercializada no Aeroporto Internacional de Belém/PA.	88
Figura 17: Signo Distintivo da Indicação Geográfica Bragança	90
Figura 18: Queijo do Marajó Tipo Creme.	94
Figura 19: Queijo do Marajó Tipo Manteiga.	94
Figura 20 – Queijo do Marajó	95
Figura 21: Comercialização de queijo produzido fora da Ilha do Marajó/PA,	97
Figura 22– Signo Distintivo da Indicação Geográfica Marajó	98
Figura 23: Sinalização Turística da Rota do Queijo do Marajó	99
Figura 24: Rota Turística do Queijo do Marajó	100
Figura 25: A utilização da baixa da maré como uma das formas de lazer nos Furos de Breves/PA.	122
Figura 26: Barcos que interligam as cidades do Marajó das Florestas, em Breves/PA.	122
Figura 27: Frente da cidade-floresta, Breves/PA – Ilha do Marajó/PA.	124

Figura 28 e Figura 29: Museu do Marajó em época de abandono (Cachoeira do Arari/PA).	128
Figura 30 e Figura 31: Museu do Marajó reinaugurado (Cachoeira do Arari/PA).	128
Figura 32: Fazenda no Ramal do Jabuti, em Cachoeira do Arari/PA.	130
Figura 33: Búfalos nos campos de Cachoeira do Arari/PA	132
Figura 34: Produção de queijo do Marajó, em Soure/PA.	133
Figura 35 – Frito do vaqueiro	153

### **LISTA DE GRÁFICOS**

Gráfico 1 - Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil (2022).	47
Gráfico 2– Brasil: Quantidade de Indicações Geográficas de Denominação de Origem por macrorregião, 2022.	52
Gráfico 3 – Brasil: Quantidade das Indicações Geográficas de Indicação de Procedência por macrorregião – 2002 a 2021.	59
Gráfico 4 – Divisão por Gênero das Indicações Geográficas de Indicação de Procedência reconhecidas no Brasil.	61
Gráfico 5 – Brasil: Evolução Quantitativa de IGs reconhecidas pelo INPI – 1999 a 2022	63

## LISTA DE MAPAS

Mapa 1: Indicações Geográficas da Região Norte.	59
Mapa 2: Indicações Geográficas do Estado do Pará	69
Mapa 3: Localização da Indicação Geográfica Tomé-Açu/PA – Produto Cacau - 2019	72
Mapa 4: Delimitação da Indicação Geográfica Bragança - 2021	80
Mapa 5: Delimitação da Indicação Geográfica Marajó	92
Mapa 6: IGs potenciais do Estado do Pará registradas no MAPA - 2022.	108
Mapa 7: Localização da Ilha do Marajó	114
Mapa 8: Arquipélago do Marajó e suas microrregiões.	115
Mapa 9: Marajós: Campos e Florestas.	117
Mapa 10: Recorte da área de estudo	125
Mapa 11: Área de estudo para realização de entrevistas e pesquisas de campo.	135

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Indicações Geográficas Reconhecidas no Brasil/ Espécie: Denominação de Origem.	48
Quadro 2: Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil / Espécie: Indicação de Procedência.	53
Quadro 3: Dados Técnicos da IG Tomé-Açu – Produto Cacau – 2019	71
Quadro 4: Ficha Técnica das fazendas produtoras de Cacau dentro da IP Tomé-Açu - 2022.	77
Quadro 5: Dados Técnicos da IG Bragança – Produto Farinha de Mandioca – 2021	79
Quadro 6: Dados Técnicos da IG Marajó – Produto Queijo – 2021	91
Quadro 7: Etapas do Processo Produtivo dos Queijos do Marajó	94
Quadro 10: Estabelecimentos agropecuários que produzem queijo do Marajó.	138
Quadro 11: Queijarias regularizadas junto a ADEPARÁ (maio de 2021).	139
Quadro 8 – Perspectivas dos Produtores de Queijo do Marajó – <b>Ano 2020</b>	143
Quadro 9– Perspectivas dos Produtores de Queijo do Marajó – <b>Ano 2022</b>	155
Quadro 12 – Concepção de outros Agentes sobre a IG Marajó - Queijo	175

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Dados dos Municípios do Marajó dos Campos	120
Tabela 2: Dados dos Municípios do Marajó das Florestas.	121
Tabela 3: Efetivo rebanho bubalino dos municípios da IG Marajó	131

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABC	Agência Brasileira de Cooperação
ACTA	Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu
ADEPARÁ	Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará
APA	Área de Proteção Ambiental
APL'S	Arranjos Produtivos Locais
APLQMARAJÓ	Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó
CAMTA	Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CBST	Cesta de Bens e Serviços Territoriais
CEPLAC	Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira
CIG	Coordenação de Indicação Geográfica e Produtos Agropecuários
CVI	Consórcio de Veículos de Imprensa
COOMAC	Cooperativa Mista de Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés
COVID-19	Coronavirus disease – 19
CUP	Convenção da União de Paris
DINTER	Doutorado Interinstitucional
DO	Denominação de Origem
EC	Economia Criativa
e-IG	Peticionamento Eletrônico de Indicações Geográficas
e-INPI	Sistema Eletrônico de Gestão de Propriedade Industrial
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FFLCH	Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas
FITA	Feira Internacional de Turismo da Amazônia
GATT	Acordo Geral sobre Pautas Aduaneiras e Comércio
GPAA	Gerência de Produtos Artesanais de Origem Animal
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDHM	Índice de Desenvolvimento Humano Municipal
IFPA	Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Pará
IG	Indicação Geográfica
IN	Instrução Normativa
INPI	Instituto Nacional da Propriedade Industrial
IP	Indicação de Procedência
ISA	Instituto Socioambiental
LPI	Lei da Propriedade Industrial
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
MDS	Ministério do Desenvolvimento Social e Combate a Fome
MMA	Ministério do Meio Ambiente
MTUR	Ministério do Turismo
NANTAKU	Companhia Nipônica de Plantação do Brasil
OMC	Organização Mundial do Comércio
OMPI	Organização Mundial da Propriedade Intelectual

OMS	Organização Mundial da Saúde
PANC's	Plantas Não Convencionais
PIB	Produto Interno Bruto
PNUD	Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
RPI	Revista da Propriedade Industrial
SAFTA	Sistema Agroflorestal de Tomé-Açu
SAGRI	Secretaria de Agricultura do Estado do Pará
SARS-CoV-2	Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus 2
SEBRAE	Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SEDAP	Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e de Pesca
SEDEME	Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Mineração e Energia
SENAI-RS	Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial do Rio Grande do Sul
SETUR	Secretaria de Estado de Turismo do Pará
SIM	Sistema Integrado de Museus do Estado do Pará
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
TIC	Tecnologia da Informação e Comunicação
TRIPS	Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade
UEPA	Intelectual Relacionados ao Comércio
UFPA	Universidade do Estado do Pará
	Universidade Federal do Pará
UFOPA	Universidade Federal do Oeste do Pará
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura
UNIFESSPA	Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará
USP	Universidade de São Paulo

## SUMÁRIO

<b><u>INTRODUÇÃO</u></b>	18
<b><u>1 AFINAL, O QUE SÃO INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS?</u></b>	29
<b><u>1.1 BREVE HISTÓRICO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS</u></b>	34
<b><u>1.2 NATUREZA JURÍDICA E NORMATIVA</u></b>	39
<b><u>1.3 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO BRASIL</u></b>	46
<b><u>2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DA AMAZÔNIA PARAENSE</u></b>	65
<b><u>2.1. INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO ESTADO DO PARÁ</u></b>	69
<b><u>2.1.1. Indicação Geográfica Tomé-Açu – Produto Cacau - 2019</u></b>	71
<b><u>2.1.2. Indicação Geográfica Bragança – Produto Farinha de Mandioca - 2021</u></b>	79
<b><u>2.1.3. Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo - 2021</u></b>	91
<b><u>2.2. O PORVIR DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO ESTADO DO PARÁ</u></b>	101
<b><u>3. A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO DO MARAJÓ: PARA ALÉM DO DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL</u></b>	111
<b><u>3.1. MARAJOANDO: APRESENTANDO OS “MARAJÓS”</u></b>	114
<b><u>3.2. PERSPECTIVAS DOS PRODUTORES DE QUEIJO DO MARAJÓ</u></b>	134
<b><u>3.3. CONCEPÇÃO DE OUTROS AGENTES</u></b>	171
<b><u>CONSIDERAÇÕES FINAIS</u></b>	180
<b><u>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</u></b>	184
<b><u>APÊNDICE A — Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)</u></b>	193
<b><u>APÊNDICE B — Roteiro de Entrevista dos Produtores de Queijo</u></b>	194
<b><u>APÊNDICE C — Roteiro de Entrevista da APLQMARAJO</u></b>	195
<b><u>APÊNDICE D — Roteiro de Entrevista da ADEPARÁ</u></b>	196
<b><u>APÊNDICE E — Roteiro de Entrevista do FÓRUM IGMCPA</u></b>	197
<b><u>APÊNDICE F — Roteiro de Entrevista Saber-fazer</u></b>	198
<b><u>ANEXO A — Certificado de Registro da Indicação Geográfica de Bragança</u></b>	199
<b><u>ANEXO B — Certificado de Registro da Indicação Geográfica Marajó</u></b>	200

## INTRODUÇÃO

As discussões sobre Indicações Geográficas (IGs) no Brasil são relativamente recentes em comparação a países da Europa. Atualmente o país possui IGs em todas as regiões do Brasil que representam especificidades culturais e econômicas. No Estado do Pará, a disseminação de informações iniciais sobre IGs começou há cerca de 10 anos e desde então são amplamente defendidas e asseguradas por várias Secretarias de Estado, demais órgãos e instituições parceiras.

No contexto da euforia sobre as indicações geográficas do Pará, o que se argumenta nesta tese, não são somente vantagens, benefícios e impactos positivos que as IGs podem gerar ao território. Mesmo não tendo a intenção de negligenciar tais fatores benéficos, buscou-se nesta pesquisa iluminar também outras pautas sobre o assunto: a representatividade do produtor do queijo do Marajó, possíveis danos ao território com a implementação da indicação geográfica e ampliar as discussões para além do debate sobre desenvolvimento territorial e turístico.

Após inúmeras pesquisas virtuais em bancos de dissertações e teses de diversas universidades e programas de pós graduação do Brasil, bem como em *sites* de hospedagem de artigos científicos, percebeu-se e constatou-se a escassez de pesquisas com teor mais crítico e questionador sobre a "tendência" de colocar as IGs como "a luz no fim do túnel" ou "salvadora da pátria" dos territórios, após a concessão de signos distintivos de origem e procedência. O frequente discurso de destacar somente os resultados prósperos, benefícios e desenvolvimento econômico, turístico e territorial causam constante inquietação.

A tese aqui defendida teve a origem de seus primeiros questionamentos há alguns anos, durante a participação como ouvinte de uma palestra que apresentava casos de indicações geográficas durante a Feira Internacional de Turismo da Amazônia (FITA), ocorrida de 21 a 24 de setembro de 2017, em Belém/PA. Na ocasião, a condução das falas romantizadas sobre as IGs acenderam alertas de curiosidade e principalmente de preocupações diversas sobre o assunto.

A partir desta inquietação inicial ocorrida no ano de 2017, iniciou-se no âmbito do Doutorado em Geografia Humana, o esforço no aprofundamento de leituras e discussões sobre as indicações geográficas e a tentativa de contribuir com

a academia entregando uma tese que desperte outros questionamentos além de possíveis benefícios e desenvolvimento territorial que as IGs possam proporcionar.

Pesquisar as indicações geográficas e analisá-las com outra lente, tomando como base discussões que levam em consideração aspectos constantemente silenciados ou pouco cogitados, foram pontos motivadores para a realização desta tese de doutorado. Refletir e pesquisar sobre as IGs com mais profundidade, saindo da óbvia zona de conforto dos benefícios, a partir do olhar da geografia, requer percepções fundamentais sobre várias questões, como representatividade, cultura, arte do saber fazer, tradição, bem comum, coletividade, costumes locais, técnicas seculares, mercantilização da cultura, fragilidades, danos, divergências, controvérsias, análise dos discursos políticos, ações existentes e etc.

Além das ponderações supracitadas, buscou-se compreender os desdobramentos econômicos, sociais e culturais por trás da IG do Queijo do Marajó, bem como a integração e interação dos agentes envolvidos efetivamente nas etapas do processo (comissão regulamentadora da IG e instituições apoiadoras) e os que fazem parte do território da indicação geográfica (moradores, produtores de queijo do Marajó, consumidores e comerciantes).

Após leituras, participações em eventos e discussões sobre Indicações Geográficas, Turismo, Gastronomia e Território e, considerando as inquietações citadas anteriormente, esta tese questiona diretamente os seguintes problemas de pesquisa:

A Indicação Geográfica do Queijo do Marajó é capaz de proporcionar o desenvolvimento territorial para toda a sua área de abrangência? De que modo os produtores do Queijo do Marajó foram inseridos no processo de IG desse produto e quais as visões dos mesmos sobre esse registro? Quais desafios a IG está enfrentando para sua implementação? Existe a possibilidade de danos ao território e a cultura após a concessão do signo distintivo de origem?

Diante dos questionamentos supracitados e da necessidade de contribuir para a pesquisa científica com as discussões sobre o que está desenhado por trás da Indicação Geográfica do Queijo do Marajó, incluindo os discursos de desenvolvimento territorial, e possíveis ações nocivas ao território e sua cultura, propõe-se como objetivo geral: Analisar se a Indicação Geográfica do Queijo do Marajó é capaz de promover o desenvolvimento territorial da Microrregião do Arari,

na Ilha do Marajó. Para atingir o objetivo geral, foram desenvolvidos os seguintes objetivos específicos:

- Analisar se a Indicação Geográfica do Queijo do Marajó consegue promover o desenvolvimento territorial da sua área de abrangência;
- Entender quais principais desafios da IG Do Queijo do Marajó;
- Refletir, a partir do olhar do produtor e de demais agentes, sobre os desdobramentos após o registro de Indicação Geográfica do Queijo do Marajó (expectativas e danos).

Sobre os questionamentos levantados, sugerimos a hipótese de que a Indicação Geográfica do Queijo do Marajó não encontra elementos suficientemente fortes para promover o desenvolvimento territorial dos 07 (sete) municípios de sua área de abrangência, uma vez que a região é marcada por controvérsias, desigualdades, inconsistências e assimetrias de poder que desafiam e dificultam a implementação de ações que possam desenvolver o território como um todo, beneficiando a todos que nele habitam. Além disso, a carência do sentimento de coletividade entre alguns agentes envolvidos na IG do Queijo do Marajó é fator provoca e agencia o atraso nos encaminhamentos das ações.

Os recursos metodológicos da tese apoiam-se em uma pesquisa exploratória que teve como objetivo proporcionar maior familiaridade com os problemas apresentados, com vistas a torná-los mais explícitos. Observa-se então que este modelo de pesquisa enfatiza o aprimoramento de ideias ou a descoberta de intuições (GIL, 2002, p. 41).

O desenvolvimento da pesquisa baseou-se nas técnicas de levantamentos de dados em pesquisas bibliográficas e documentais sobre os assuntos centrais da tese. Para Gil (2002, p. 45) “a pesquisa bibliográfica tem a vantagem de permitir ao investigador a cobertura de uma gama de fenômenos muito mais ampla do que aquela que poderia pesquisar diretamente”. No caso da pesquisa documental, existem os documentos de primeira mão, “sem tratamento analítico, como documentos oficiais, reportagens de jornal, cartas, contratos, diários, filmes, fotografias, gravações etc., e os de segunda mão, que de alguma forma já foram analisados, como relatórios de pesquisa, relatórios de empresas, tabelas estatísticas etc.” (GIL, 2002, p. 46).

Devido a escassez de bibliografias que abordem de maneira mais crítica assuntos relacionados às indicações geográficas, suas implicações sociais, culturais e econômicas nas localidades, a observação durante as pesquisas de campo, bem como os resultados das entrevistas foram fundamentais para a sustentação da tese. Logo, reforçamos a importância da pesquisa justamente pelo sentimento da necessidade de contribuir com a academia trazendo à tona uma discussão ainda discreta, sobre as controvérsias da IG do Queijo do Marajó, com vistas a contribuir com a ampliação das reflexões sobre o assunto.

Para o levantamento histórico das cidades apresentadas na pesquisa, bem como de estatísticas gerais das mesmas, foram consultadas as informações que constam nos *sites* oficiais das prefeituras municipais e de institutos de pesquisa, como o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Com vistas a apreender informações mais minuciosas, por meio do contato direto com o objeto e grupo estudado, a pesquisa de campo apresentou-se como fundamental para a conclusão desta etapa metodológica da pesquisa.

A pesquisa de campo constitui um modelo de investigação e levantamento de dados, que segundo Gil (2002, p. 53) é “desenvolvida por meio da observação direta das atividades do grupo estudado e de entrevistas com informantes para captar suas explicações e interpretações do que ocorre no grupo”. O autor ressalta ainda que “no estudo de campo, o pesquisador realiza a maior parte do trabalho pessoalmente, pois é enfatizada importância de o pesquisador ter tido ele mesmo uma experiência direta com a situação de estudo”, reforçando a importância da observação e imersão do pesquisado na realidade do grupo estudado (*ibidem*).

Cruz (1997, p. 93) salienta que “a pesquisa de campo representa uma possibilidade concreta de contato direto entre pesquisador e realidade estudada, o que permite a apreensão de aspectos dificilmente vislumbrados através somente do trabalho em gabinete”.

Sabe-se que para a pesquisa Geográfica, a pesquisa de campo é um método de fundamental importância para o alcance dos objetivos propostos. Parafrazeando falas do Prof. Dr. Yázigi, Cruz (1997, p. 93) reforça que na Geografia, “nada substitui o trabalho de campo”.

Para dar início a execução do cronograma de pesquisas de campo, foram realizadas 02 (duas) incursões a campo em 03 (três) municípios que compreendem

a IG do Queijo do Marajó, a saber: Cachoeira do Arari, Salvaterra e Soure, para observações *in loco* e cumprimento de parte das entrevistas<sup>1</sup> junto aos agentes diretamente envolvidos na IG. Neste momento, destaca-se a importância da articulação com os atores locais, entidades ligadas ao *trade turístico*<sup>2</sup> e órgãos municipais e estaduais.

Convém justificar metodologicamente os motivos que levaram a escolha de 03 (três) municípios da Indicação Geográfica do Queijo do Marajó, considerando que a mesma contempla 07 (sete) cidades: Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure. Justifica-se a escolha das 03 (três) cidades devido ao fato de que as mesmas possuem a maior quantidade de queijarias e estarem geograficamente próximas (são cidades vizinhas), além de possuírem mais ações propostas para o desenvolvimento das indicações geográficas no Pará.

As pesquisas diretas realizadas nas cidades de Cachoeira do Arari, Salvaterra e Soure, objetivaram coletar dados que possam apresentar resultados coerentes com a realidade. Nesse sentido, as pesquisas realizadas em campo foram imprescindíveis para atingir os objetivos propostos e essenciais para o desenvolvimento da metodologia.

A primeira incursão a campo para as 03 (três) cidades citadas acima, denominada de "Viagem de reconhecimento", realizada no período de 24 a 27 de agosto de 2019, teve como objetivos principais: fazer o levantamento dos lugares a serem pesquisados, apresentar a proposta de tese aos agentes escolhidos para serem entrevistados, bem como diminuir as "distâncias" entre pesquisadora, universidade e entrevistados. Neste momento não foram realizadas entrevistas oficiais, apenas conversas informais sobre a tese e demais assuntos relacionados.

A segunda incursão a campo ocorreu no período de 14 a 23 de janeiro de 2020, nas 03 (três) cidades definidas. Foram realizadas visitas a queijarias, produtores de queijo, fazendas e moradores locais. Na ocasião foram entrevistados 03 (três) produtores de queijo<sup>3</sup> e (03) pessoas que possuem relação estreita com o

---

<sup>1</sup> Ao longo do texto não citaremos os nomes dos entrevistados. Para fins desta pesquisa, denominaremos os sujeitos: mestre queijeiros, responsáveis técnicos, fazendeiros e demais detentores do saber-fazer, de **Produtor**. Os demais serão chamados de **Entrevistado**, seguido da data que foi concedida a entrevista e a cidade onde foi realizada.

<sup>2</sup> *Trade Turístico* é o termo direcionado aos agentes que atuam direta e indiretamente na comercialização da atividade turística.

saber-fazer e com o consumo do queijo do Marajó<sup>4</sup>, e que tiveram e tem suas vidas diretamente relacionadas com fazendas, com o leite de búfala e a produção de queijo. Dentro do contexto de uma IG onde o saber-fazer secular de um produto possui tamanha significância, entendeu-se que era válido ouvir a voz de quem aprendeu ainda criança a arte de fazer o queijo do Marajó por meio de repasse histórico deste conhecimento tradicional, mas cuja renda não vem do produto.

Com a intenção de obter informações e enriquecer a tese, foram realizadas entrevistas com pessoas que contribuíram sobremaneira para o incremento de informações de caráter social, cultural e de história oral para a pesquisa.

A entrevista é uma interação social, portanto, entende-se que nesta etapa metodológica as entrevistas com os moradores locais não devem ser baseadas em uma relação fixa e engessada de perguntas que exige respostas diretas e sim em uma espécie de conversa, onde aspectos de expressão corporal e emocional possam ser percebidos pelo entrevistador. As entrevistas foram gravadas, sempre com a autorização prévia da pessoa entrevistada, com posterior transcrição na íntegra, complementando com as anotações de aspectos não verbais, importantes para a compreensão das informações, presentes no momento da coleta de dados.

Para fundamentar legalmente e dentro de padrões éticos o processo de entrevistas em todas as incursões a campo e demais etapas de pesquisa, foi necessário documentar as atividades com a assinatura das partes envolvidas em um documento de autorização, para reafirmar o compromisso com o uso correto das informações e a veracidade das mesmas.

Com a confirmação da pandemia do COVID-19<sup>5</sup>, em meados de março de 2020, períodos de *lockdown*<sup>6</sup>, quarentena<sup>7</sup>, regras orientadoras de isolamento e

---

<sup>3</sup> Os Produtores 01 e 02 foram entrevistados pela primeira vez no dia 17 de janeiro de 2020, em Soure/PA. O Produtor 03 concedeu sua primeira entrevista para a pesquisa no dia 21 de janeiro de 2020, em Soure/PA.

<sup>4</sup> Os Entrevistados 01, 02 e 03 concederam suas entrevistas nos dias 16 de janeiro de 2020, 17 de janeiro de 2020 e 19 de janeiro de 2020, respectivamente, em Salvaterra/PA.

<sup>5</sup> Segundo o Ministério da Saúde, a COVID-19 “é uma infecção respiratória aguda causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, potencialmente grave, de elevada transmissibilidade e de distribuição global”. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/coronavirus>. Acesso em: 21 de jul. de 2021. De acordo com o Consórcio de Veículos de Imprensa (CVI), o Brasil registrou até o dia 16 de maio de 2022, 665.056 óbitos e 30.698.711 casos. Disponível em: [https://infograficos-est.valor.com.br/coronavirus/especial\\_coronavirus\\_6/coronavirus\\_graficos](https://infograficos-est.valor.com.br/coronavirus/especial_coronavirus_6/coronavirus_graficos). Acesso em: 17 de maio de 2022.

<sup>6</sup> O termo em inglês *lockdown* que significa “bloqueio”, foi utilizado por vários governos como uma medida de interrupção de estradas e prestação de serviços não essenciais, com o objetivo de proibir

distanciamento social, o cronograma previsto para conclusão das pesquisas de campo, com a realização das demais entrevistas e etapas de pesquisa foi severamente afetado e as viagens para a conclusão das incursões a campo foram suspensas e sem previsão de retorno.

No início de cenário pandêmico, estávamos diante de um vírus desconhecido e avassalador e, as autoridades decidiram, corretamente, incentivar e decretar o isolamento social para coibir a transmissibilidade de um vírus potente e altamente contagioso. Assim, as etapas futuras do cronograma de pesquisa não puderam ser realizadas, como: Viagem a Brasília/DF para entrevista presencial com representantes do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pesquisa de campo nas Indicações Geográficas de Bragança (Municípios de Augusto Corrêa, Bragança e Tracuateua) e de Tomé-Açu.

A pandemia afetou sobremaneira a pesquisa de campo ora planejada, fazendo com que não tivéssemos outra alternativa a não ser aguardarmos momentos favoráveis para sua retomada. Sobre a importância da pesquisa de campo na Geografia, Claval (*apud* SILVEIRA E BASTOS, 2020, p. 155), reforça que:

sem a experiência prática, o geógrafo deixa escapar uma parte essencial das realidades que ele tem a intenção de dar conta: aquelas que não são fruto da inteligência, mas da intuição, da sensibilidade, do gosto, da estética: aquelas que revelam a diferenciação qualitativa do mundo (CLAVAL, 2013, p. 4).

Mesmo que a comunicação remota tenha sido a alternativa encontrada para a maioria dos pesquisadores para dar continuidade em suas atividades, esta facilidade não foi totalmente possível para o caso em questão, pois devido ao fato da área estudada possuir vários vazios de conexão com a *Internet*, foi inviável realizar entrevistas virtuais com grande parte dos informantes não contemplados em janeiro de 2020.

No período de 30 de março a 02 de abril de 2022, após 03 (três) doses de vacina contra a COVID-19 ter sido aplicada e medidas de restrições flexibilizadas, foi realizada a terceira e última incursão a campo, para os municípios de Cachoeira do

---

a circulação desnecessária de pessoas. No caso do Estado do Pará, os períodos de *lockdown* foram oficializados pelo Governo do Estado por meio de Decretos, entre eles o de nº. 729, de 05 de março de 2020 e o nº 1.310, de 8 de fevereiro de 2021.

<sup>7</sup> A expressão “quarentena”, amplamente utilizada no período da pandemia da COVID-19, representa um período oficializado de isolamento social.

Arari, Salvaterra e Soure com o objetivo de dar prosseguimento as entrevistas com os produtores de queijo do Marajó, fazendeiros e representantes de entidades envolvidas com a IG.

Assim, nesta pesquisa de campo, foram entrevistados de forma presencial: 08 (oito) produtores de queijo<sup>8</sup> e 02 (dois) agentes de entidades, a Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ)<sup>9</sup> e Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó (APLQMARAJÓ)<sup>10</sup>.

Para conclusão da etapa de entrevistas, foram realizadas 06 (seis) entrevistas utilizando outras ferramentas de comunicação remota: 02 (dois) produtores de queijo<sup>11</sup>, 01 (um) representante do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Pará (SEBRAE)<sup>12</sup> pelo preenchimento do instrumental *Google Forms*, 01 (um) representante do Fórum de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Estado do Pará (IGMCPA)<sup>13</sup> pelo aplicativo de mensagens *WhatsApp*; 01 (um) com representante do Conselho Regulador da Indicação Geográfica de Bragança<sup>14</sup> e 01 (um) representante da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (SEDAP)<sup>15</sup> por meio da ferramenta de transmissão *online Meet*.

Com vistas a elucidar dúvidas, foi realizada entrevista com a presidente do órgão que protocolou o pedido de registro da IG do Queijo do Marajó, a APLQMARAJÓ, devido às informações importantes que a instituição possui para a compreensão das etapas desenvolvidas antes, durante e depois da concessão do reconhecimento de origem da IG do Queijo do Marajó.

Reunindo todas as etapas de entrevistas, foram realizadas 23 (vinte e três) entrevistas semiestruturadas com produtores de queijo, fazendeiros, instituições e personalidades que se relacionam diretamente com a IG do Queijo do Marajó, a Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó (APLQMARAJÓ), Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuária e da Pesca (SEDAP),

---

<sup>8</sup> Os Produtores 01 e 04 foram entrevistados de forma presencial no dia 30 de março de 2022, em Soure/PA. O Produtor 03 foi entrevistado dia 31 de março de 2022, na cidade de Soure/PA. Os Produtores 02, 05, 06, 07 e 08 foram entrevistados no dia 01 de maio de 2022, sendo o Produtor 02 em Soure/PA e os demais no Ramal do Jabuti, em Cachoeira do Arari/PA.

<sup>9</sup> O Entrevistado 06 concedeu entrevista presencial no dia 31 de março de 2022, em Soure/PA.

<sup>10</sup> O Entrevistado 07 concedeu entrevista presencial no dia 31 de março de 2022, em Soure/PA.

<sup>11</sup> Os Produtores 09 e 10 foram entrevistados pelo *WhatsApp* no dia 08 de abril de 2022.

<sup>12</sup> O Entrevistado 04 concedeu entrevista pelo *Google Forms* no dia 23 de março de 2022.

<sup>13</sup> O Entrevistado 05 concedeu entrevista pelo *WhatsApp* no dia 29 de março de 2022.

<sup>14</sup> O Entrevistado 08 concedeu entrevista pelo *Meet* no dia 03 de maio de 2022.

<sup>15</sup> O Entrevistado 09 concedeu entrevista pelo *Meet* no dia 03 de maio de 2022.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ), Conselho Regulador da Indicação Geográfica de Bragança – Produto Farinha de Mandioca, com pessoas que representam o saber-fazer, chefe de cozinha Saulo Jennings<sup>16</sup> da rede de restaurantes A Casa do Saulo e Fórum Técnico de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará.

Os Anexos correspondem aos Certificados de Registro das Indicações Geográficas emitidos pelo INPI, sendo o Anexo A da IG de Bragança – Produto Farinha de Mandioca e Anexo B da IG do Marajó – Produto Queijo do Marajó.

O modelo do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) que os entrevistados assinaram para autorizar o uso das informações concedidas em entrevista, encontra-se no Apêndice A, enquanto que os roteiros de entrevistas utilizados estão nos Apêndices B a J.

As pesquisas para esta Tese de Doutorado tiveram motivações de âmbito pessoal, social e acadêmico. Pessoalmente representa uma realização poder pesquisar sobre uma temática que teve a capacidade de abrir as portas do conhecimento, de ampliar o leque de leituras, de trazer novos autores e suas obras para o cotidiano, além de possibilitar a concretização do sonho pessoal e profissional de concluir o Doutorado.

Nos dias e madrugadas desconhecidas e difíceis do maternar de primeira viagem, a Tese disputava a atenção com outro ser tão sonhado que acabara de chegar. Foram dias e noites intensas e desafiadoras: cuidados com um ser tão dependente de atenção e vigilância, uma criança de meses de idade, e o gestar de uma Tese que também demandava dedicação e apego para que assim estivesse pronta para vir ao mundo acadêmico. Ambos, no final das contas, se completam: um foi o elemento motivador do outro. E assim chegamos ao final dessa jornada dupla de sonho, amor, dedicação e desgastes emocionais e físicos.

No aspecto social acredita-se que a pesquisa da Tese pode contribuir para dar voz aos agentes envolvidos na Indicação Geográfica do Queijo do Marajó, bem como ser uma maneira de devolver para as comunidades pesquisadas um

---

<sup>16</sup> O Entrevistado 10 concedeu entrevista presencial no dia 18 de agosto de 2019, no Restaurante A Casa do Saulo, em Santarém/PA. O objetivo da entrevista foi compreender a importância do pirarucu, feijão manteiguinha, farinha de piracuí e castanha-do-pará para a região do Oeste do Pará, para o turismo e para os hábitos alimentares que são amplamente valorizados pela gastronomia. Tais produtos são cogitados como IGs potenciais para o Estado do Pará.

documento de pesquisa e estudos sobre o território. Além disso, a Tese pode ajudar os agentes na reflexão de mudanças de posturas e condutas que realmente possam ser elementos transformadores da realidade local.

No âmbito acadêmico esta Tese de Doutorado tem a singela ambição de contribuir para a ciência com seus resultados e ser um condutor de novas reflexões, perspectivas, projetos e pesquisas nas instituições de ensino nos seus mais variados níveis de modalidades acadêmicas.

Os resultados da pesquisa de gabinete e de campo estão organizados nesta Tese de Doutorado em Geografia Humana da seguinte maneira:

A introdução apresenta as temáticas centrais da tese, as motivações de pesquisa, as perguntas-problema, a hipótese, os objetivos geral e específicos, motivações e a metodologia com as técnicas de levantamento de dados utilizadas.

#### Capítulo 1. Afinal, o que são Indicações Geográficas (IGs)?

Este capítulo apresenta aspectos históricos e fundamentos conceituais das indicações geográficas, além de uma abordagem sobre os mecanismos jurídicos nas escalas global e nacional, características que configuram uma IG, operacionalização das etapas para pedidos de reconhecimento de origem junto ao INPI e apresentação atualizada sobre as indicações geográficas reconhecidas no Brasil até o momento de elaboração desta Tese.

#### Capítulo 2. As Indicações Geográficas da Amazônia Paraense

No Capítulo 2 são abordadas brevemente as IGs já reconhecidas no Estado do Pará, que são: IG de Tomé-Açu - Cacau Agroflorestal, IG de Bragança – Farinha de mandioca e IG do Marajó – Queijo Artesanal; apresenta discussões e ações para o futuro das IGs no Pará, como a proposta de implantação do Programa Estadual de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Estado do Pará, assim como traz os arranjos produtivos locais paraenses e suas potencialidades para Indicações Geográficas.

Capítulo 3. A Indicação Geográfica do Queijo do Marajó: para além do desenvolvimento territorial

O Capítulo 3 traz a apresentação dos biomas diferenciados do Marajó, como o das Florestas e dos Campos e no que isso implica na IG do Queijo do Marajó. O capítulo destaca historicamente como se deu a origem dos búfalos no arquipélago do Marajó, da produção do queijo do Marajó, bem como se discute as relações de poder existentes no território. Ainda no capítulo 3, o saber fazer do

Queijo do Marajó é destacado e discutido, assim como as perspectivas do produtor de queijo e dos demais agentes do processo.

Por fim, a tese lança uma luz sobre possibilidades reais e ponderações se as indicações geográficas conseguem promover o desenvolvimento territorial dos municípios, aponta a euforia dos possíveis benefícios que a concessão do signo distintivo pode render, mas acima de tudo, visa levantar questões significativas durante os processos de pleito da IG do Queijo do Marajó, com foco sobre o produtor e a análise do discurso de “desenvolvimento” amplamente defendido. As considerações finais podem não encontrar eco necessário neste momento, mas o pensamento de que a natureza do debate aqui levantado precisa evoluir permanece ativo.

## 1 AFINAL, O QUE SÃO INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS?

Ao longo dos anos, a necessidade de conhecer a procedência de produtos, principalmente os alimentícios, para então reconhecer sua qualidade e valor, cresce na mesma proporção em que as pessoas passam a dar mais importância aos danos e benefícios que estes podem desencadear tanto à saúde quanto ao meio. A exigência por produtos diferenciados, cuja qualidade e procedência possam ser devidamente comprovados, gera o desenvolvimento de mecanismos que buscam assegurar não apenas uma produção dentro dos padrões e normas alimentares, de boas práticas sanitárias, mas que preservem o modo tradicional de produção, onde comunidades seguem perpetuando os conhecimentos dos seus antepassados.

Mediante a isto, de acordo com Reis (2008, p. 40):

inicia-se um processo de valorização de determinados produtos através da designação geográfica de procedência, pressupondo assim um vínculo de qualidade, reputação ou outras características do produto que podem ser conferidas à região produtora.

Sendo assim, observa-se que a garantia de origem do produto aliada a preservação de características tradicionais, estimulam o imaginário do consumidor e fortalecem a garantia de que o produto é originário de determinado território, inviabilizando com isso possíveis fraudes e legitimando sua veracidade junto aos seus consumidores reais e potenciais.

Frente a este cenário e para melhor entendimento da temática estudada, faz-se necessária a abordagem de aspectos históricos e conceituais, com vistas a apresentar de forma clara e consistente o objeto da pesquisa, as Indicações Geográficas. Ressalta-se que, esta tese não apresentará profundidade na discussão sobre os benefícios e vantagens das IGs, mas estes serão mencionados e reconhecidos neste e no próximo capítulo, pois acredita-se que uma IG quando bem planejada, com a devida integração de seus agentes, pode agregar valor ao produto, proteger a cultura do território e gerar desenvolvimento local.

Considera-se Indicação Geográfica uma garantia de procedência concedida a um determinado produto ou serviço que ficou conhecido através do seu local de origem, conferindo identidade própria, legitimidade, reputação e referência de qualidade inquestionável sobre sua matéria-prima e modos de produção,

diferindo-se de outros produtos ou serviços com características similares existentes na região ou em outros lugares.

Segundo o Guia das Indicações Geográficas – Conceitos, documento interinstitucional publicado pelo Governo Federal (2019, p. 6):

A Indicação Geográfica (IG) é um nome geográfico que identifica um produto ou serviço como originário de uma área geográfica delimitada quando determinada qualidade, reputação ou outra característica é essencialmente atribuída a essa origem geográfica.

Souza apud Pesente (2013, p. 128) compartilha deste entendimento, no entanto, destaca em sua conceituação não apenas a qualidade do produto, mas o modo de produção do indivíduo ou da comunidade que desenvolve as atividades:

indicação geográfica são expressões e sinais que indicam a origem de um determinado bem, transmitindo ao público consumidor as qualidades e os *modus operandi*<sup>17</sup> utilizados em sua produção e distribuição, agregando valor aos produtos ou serviços sobre os quais são afixadas.

A validação oficial da garantia de procedência do produto é indispensável para comprovar a sua qualidade e origem. No Brasil, o registro é concedido às IGS pelo INPI, quando estas atendem as condições estabelecidas na Portaria INPI nº 04, de 12 de janeiro de 2022, registro esse que é válido em todo território brasileiro.

Rocha Filho (2017, p. 46) ratifica, a partir de sua definição a necessidade de validação oficial de uma Indicação Geográfica:

Indicação Geográfica é a nomeação oficial de um local certo em que se dá Bem do mesmo nome e que seja típico, regional e peculiar com garantia de procedência e com qualidade tradicional e reconhecida pela repetição leal, responsável e constante.

No Brasil, as Indicações Geográficas são divididas em dois tipos, de acordo com o Art. 176 da Lei de Propriedade Industrial (LPI), nº 9.279, de 14 de Maio de 1996, são eles: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) (ver Figuras 01 e 02).

No Artigo 177, a lei supracitada considera Indicação de Procedência:

o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou

---

<sup>17</sup> Modo pelo qual um indivíduo ou uma organização opera ou desenvolve suas atividades.

fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço (BRASIL, 1996).

Enquanto que, no Artigo 178, a lei considera Denominação de Origem:

o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (BRASIL, 1996).

Figura 1: Selo de Denominação de Origem  
Procedência



Fonte: INPI, 2021

Figura 2: Selo de Indicação de



Fonte: INPI, 2021

Contudo, em termos de Direito de Propriedade Industrial, tais especificações são similares, pois não há ordem de importância entre as duas tipologias de IGs. Ambas cumprem a mesma função, ou seja, “proteger o nome geográfico reconhecido e garantir a origem e a tipicidade ou qualidade de um produto ou serviço” (BRASIL, 2019, p. 6).

Rocha Filho (2017) discute ainda a distinção dos dois tipos de indicação geográfica pelos quesitos “fama” para as Indicações de Procedência e “noção de notoriedade” para as Denominações de Origem:

Fama entra aqui como a do local conhecido, como a do local de que se ouviu falar, mas que pode, eventualmente, ser esquecido, contrapondo-se à notoriedade do local que é reconhecido e respeitado por características fundamentais e profundas que lhe conferem admiração enraizada e evidente por lembrança espontânea (ROCHA FILHO, 2017, p. 57).

A partir da referência citada acima por Rocha Filho, onde a fama é tratada de forma pejorativa e passageira, percebe-se que no caso da maioria das indicações geográficas brasileiras, e mais especificamente das paraenses, verifica-se a fama dos produtos de origem como algo de conotação respeitosa e de profundo reconhecimento, principalmente para as pessoas que possuem vínculos com os produtos típicos de determinado território, o que lhe confere garantia genuína de sua origem e atestado de procedência.

Para efeito de reflexões e análises de uma ferramenta coletiva de proteção de produtos de origem, como as indicações geográficas, é válido compreender o território onde as mesmas são construídas.

Sobre as indicações geográficas e o território socialmente construído, Niederle (2009, p. 07) enfatiza que:

As indicações geográficas constituem um instrumento de valorização de bens territorialmente distinguidos. A geografia que ela delimita não é o espaço ou o lugar, mas o território socialmente construído, físico e humano, que se forma e se transforma a partir das interações entre os atores sociais.

Considerando que o território é onde os atores sociais manifestam-se enquanto indivíduos pertencentes a ele, Milton Santos (2002, p. 09) reforça que:

O Território é o lugar em que desembocam todas as ações, todas as paixões, todos os poderes, todas as forças, todas as fraquezas, isto é, onde a história do homem plenamente se realiza a partir das manifestações da sua existência.

Complementando as ideias de Milton Santos (2002), Medeiros (2009, p. 217) reforça que:

O território é, de início, um espaço cultural de identificação ou de pertencimento e a sua apropriação só acontece em um segundo momento. O território é, assim como um espaço político, um jogo político, um lugar de poder. Definir seus limites, recortá-lo, é sinônimo de dominação, de controle. O domínio entre pessoas e nações passa pelo exercício do controle do solo.

As Indicações Geográficas se constituem como uma das formas de garantir e proteger a origem de produtos e serviços tradicionalmente reconhecidos. Contudo, na maioria dos casos, os projetos de IGs são utilizados para fomentar a

comercialização destes produtos, assim como assegurar ao consumidor a originalidade e procedência, ratificando a qualidade dos mesmos.

A partir de tal afirmação e da análise de conceitos que vários autores atribuem à Indicação Geográfica, constata-se que o entendimento destes converge para a mesma linha de raciocínio, onde as IGs agregam valor e credibilidade a um produto ou serviço, atribuindo-lhe um diferencial de mercado em decorrência da forma como são produzidos e das características dos seus locais de origem. Ou seja, apesar dos estudos acerca da conceituação e relevância das IGs serem recentes, observa-se que os benefícios decorrentes das Indicações Geográficas são amplamente propagados e debatidos tanto dentro da academia quanto nas esferas públicas.

A partir dos estudos junto à Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) (2012) e de Giovannucci (2009), Pesente (2013, p. 131 e 132), relaciona algumas das implicações positivas, que advém das Indicações Geográficas, são elas:

- a) aumento do valor agregado dos produtos, diferenciando-os dos demais;
- b) preservação das particularidades dos produtos, patrimônio das regiões específicas;
- c) estímulo aos investimentos na própria área de produção, com a valorização das propriedades, aumento do turismo, do padrão tecnológico e da oferta de emprego;
- d) minimiza o êxodo rural em certas regiões;
- e) aumento da autoestima da população local e em determinados casos até do país;
- f) criação de vínculo de confiança com o consumidor, que, sob a etiqueta da indicação geográfica, sabe que vai encontrar um produto de qualidade e com características regionais;
- g) melhora na comercialização dos produtos, facilitando o acesso aos mercados através da propriedade coletiva;
- h) alcance de maior competitividade no mercado nacional e em determinados casos no internacional, uma vez que as indicações geográficas vinculam uma imagem associada à qualidade, a tipificação do produto, promovem a garantia da qualidade, da reputação e da identidade do produto;
- i) propiciam interação entre universidades e centros de pesquisas, produtores e prestadores de serviços, seja na estruturação do pedido de registro, seja no controle da produção ou da prestação de serviços.

De forma sucinta, pode-se dizer que:

As Indicações geográficas ajudam na preservação da biodiversidade, do conhecimento e dos recursos naturais, e trazem contribuições extremamente positivas para as economias locais e para o dinamismo

regional, pois proporcionam o real significado da criação de valor local (SEBRAE, 2018 - *site*).<sup>18</sup>

Todavia, apesar da constatação dos inúmeros benefícios que podem ser gerados a partir do reconhecimento de uma Indicação Geográfica, esta que ratifica valores fundamentados em história, tradição, cultura, saber fazer, relação do ser humano com o território e com o meio ambiente, o presente estudo se propôs ir além deste debate recorrente e lançar luz à discussão sobre os desafios e outras questões que estão por trás dos processos das Indicações Geográficas.

### 1.1 BREVE HISTÓRICO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

Segundo Reis (2015, p.32), o conceito de Indicação Geográfica foi elaborado paralelamente à evolução histórica da humanidade, “na medida em que produtores e comerciantes apresentavam produtos cujas qualidades particulares podiam ser atribuídas à sua origem”.

Na antiguidade, em países como a Grécia e Roma Antiga, já havia produtos que eram reconhecidos por sua origem como o Bronze de Corinto, os Tecidos da Cidade de Mileto, o Mármore de Carrara (MAPA, 2021, p. 5).

Na época dos romanos, por exemplo, era utilizada a sigla RPA – *res publica augustanorum*, a qual era gravada nos vasos de barro produzidos nos fornos do fisco romano como forma de diferenciá-los dos demais (CERDAN et al, 2010). Posteriormente, durante a Idade Média, observou-se o surgimento de marcas corporativas que diferenciavam produtos fabricados por grêmios de diferentes cidades, estes possuíam Estatutos que estabeleciam normas a serem seguidas por seus associados durante o processo de produção (MAPA, 2021). Para comprovar a distinção do produto de determinado grêmio, utilizava-se um selo, que comumente era o nome da cidade ou localidade onde era produzido, posto que nesse período ainda não se fazia uso de marcas individuais para referenciar seu fabricante (*ibidem*).

No entanto, como não havia uma padronização da produção entre associados dos grêmios, a qualidade dos produtos variava conforme os fabricantes.

---

<sup>18</sup> Fonte: [www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br). Acesso em 17 de março de 2022.

De acordo com Cerdan et al (2010, p. 35) para responsabilizar àqueles, cujos os produtos não obedeciam às boas práticas, passou-se a utilizar uma marca e com isso, surgiram duas marcas sobre os produtos: a marca do fabricante e a do grêmio ou corporação a que este pertencia; a partir deste momento, com o intuito de diferenciar fabricantes pertencentes a um mesmo grêmio e produtos fabricados no mesmo local de origem, observa-se a evolução dos signos distintivos. Naquela época, os signos distintivos não eram devidamente protegidos e por isso ficavam sujeitos a falsificações. Dessa forma, alguns países como a França, criaram legislações próprias para regular o uso indevido, todavia, com o crescimento do comércio internacional em meados do século XVIII, o problema permanecia.

Bruch *apud* Reis (2015) destaca que, no período da Idade Moderna, ocorreu em Portugal, o que foi considerada a primeira intervenção estatal na proteção de uma Indicação Geográfica. Segundo a referida autora, Marquês de Pombal expediu o Alvará Régio de 10 de Setembro de 1756, da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, região onde é produzido o renomado Vinho do Porto, que tinha como finalidade não apenas manter a reputação do vinho do Douro, como assegurar a qualidade da produção e impedir o avanço dos ingleses nas relações de comércio na região.

As medidas adotadas pelo governo português, no sentido de organizar os produtores, demarcar a zona de produção, determinar as características do produto e as regras de produção são análogas ao sistema de Indicação Geográfica. “Por fim, o Marquês ordenou o registro legal, por meio de decreto, do nome Porto para vinhos, e com isso criou a Primeira Denominação de Origem Protegida” (CERDAN et al 2010, p. 36).

No final da Idade Moderna, apesar de alguns países, como França e Portugal, estabelecerem normas e legislações a fim resguardar produtos de origem própria, as falsificações eram constantes, mediante a isto, como forma de assegurar a proteção mútua, acordos bilaterais eram firmados entre países europeus, mas devido as guerras constantes no continente, estes dificilmente eram cumpridos BRUCH & FRADERA *apud* REIS (2015, p. 33).

Então, países produtores, especialmente de vinhos, optaram por organizar um tratado internacional, do qual os principais países tanto produtores quanto consumidores fizessem parte e se obrigassem mutuamente. Esta troca de concessões entre eles contribuiu para a celebração do tratado constitutivo da

Convenção da União de Paris (CUP) para a proteção da propriedade industrial (BRUCH, 2008, p. 02).

Firmada em 20 de Março de 1883, a Convenção da União de Paris, foi um dos primeiros acordos multilaterais reguladores, em âmbito internacional, que abarcou os indícios do surgimento das Indicações Geográficas. Segundo Silva (2020, p.33), o Brasil aderiu à Convenção apenas em 1975, esta que apesar de não trazer a definição de IG, tão pouco detalhar suas espécies, se propôs a “coibir as falsas indicações de procedência, tanto do produto quanto do produtor, fabricante ou comerciante”.

No entanto, Reis (2015) ressalta que os dispositivos da CUP foram ineficazes na proteção das denominações geográficas, uma vez que não expunha claramente, dentro das normas jurídicas, a diferenciação entre àquelas e marcas. A autora destaca ainda, que a imprestabilidade da CUP sobre a proteção internacional das IGs, ocasionou o surgimento de outros acordos como o Acordo de Madri que foi assinado em 14 de abril de 1891.

O Acordo de Madri para a Repressão das Falsas Indicações de Procedência (Acordo de Madri), tinha como objetivos coibir a falsificação de indicações de procedência, principalmente de produtos vinícolas, e punir as indicações enganosas que se aproveitavam da confusão que causavam nos consumidores (MAPA, 2021, p. 08). Entretanto, apesar de ter passado por revisões e atualizações, as lacunas jurídicas em seu regulamento não garantiam efetiva proteção às Indicações Geográficas, tão pouco homologava termos como: tipo, gênero, estilo; o que não impedia a importação de produtos que se utilizavam da notoriedade de outros para serem comercializados (REIS, 2015, p. 39). Brasil é signatário deste Acordo desde 1911.

Nos anos posteriores, o mundo passou por grandes abalos com a 1ª Guerra Mundial (1914-1918), a quebra da bolsa de valores de Nova York (1929), a 2ª Guerra Mundial (1939-1945), fatos estes que impactaram diretamente as relações internacionais, a economia, as trocas comerciais, dentre outros.

De acordo com Cerdan et al (2010, p. 37), em 1958, a regulamentação das Indicações Geográficas teve um novo avanço em nível internacional, a partir da necessidade de um Acordo Internacional que fosse mais específico e abrangente sobre as IGs, criou-se o Acordo de Lisboa para a Proteção das Indicações Geográficas e seu Registro Internacional.

Segundo Silva (2020), o Acordo de Lisboa surge como instrumento jurídico internacional de ampliação do Acordo de Madri, pelo qual se institui o registro internacional de denominação de origem, além da inovação no sentido de proteger mais especificamente estas denominações. Conforme a autora (2020, p. 33), este Acordo traz, “pela primeira vez, a distinção entre as subespécies das Indicações Geográficas, incluindo o requisito de qualidade do produto, e não apenas o vínculo com a localidade de origem do mesmo.”

Essa nova abordagem ratifica a importância da combinação dos fatores naturais e humanos como elemento indispensável para a produção de um produto com características singulares.

De acordo com o Material Didático elaborado pelo MAPA (2021, p. 09):

O Acordo de Lisboa prevê que a proteção será assegurada contra qualquer usurpação ou imitação, ainda que se indique a verdadeira origem do produto ou que a denominação seja usada em tradução ou acompanhada de expressões como gênero, tipo, maneira, imitação ou outras semelhantes.

Reis (2015) complementa que apesar do incremento no dispositivo deste acordo, a adesão ao mesmo foi baixa, o que fez com que ele tivesse uma aplicação bastante reduzida. Destaca-se que o Brasil não foi signatário deste acordo.

Outro marco foi a criação, em 1967 na Convenção de Estocolmo, da Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) que surgiu com o propósito de promover a proteção de propriedade intelectual a nível mundial (OMPI, 2022). Os países que integravam os acordos bilaterais naquela época também poderiam fazer parte da OMPI.

Segundo Cerdan et al (2010, p. 38), no período pós-guerra, mais precisamente em 1947, é firmado um outro tratado, relacionado ao comércio, o Acordo Geral sobre Pautas Aduaneiras e Comércio (GATT) que surgiu estabelecendo um conjunto de normas e concessões tarifárias com o objetivo de impulsionar a liberalização multilateral do comércio. Durante este período, levantou-se a discussão acerca da inserção da proteção da propriedade intelectual e das Indicações Geográficas no referido Acordo, fato este que resultou na criação da Organização Mundial do Comércio (OMC) em 1994 a fim de se efetivar tal expectativa (MAPA, 2021).

Ressalva-se que dentro desta Organização, além dos debates acerca de tratados referentes a tarifas e comércio, aprovou-se o Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio (TRIPS – sigla em inglês), o qual se tornou obrigatório para os membros da OMC (MAPA, 2021).

O TRIPS é um acordo que visa garantir a proteção de bens imateriais, todavia, diferencia-se dos demais por apresentar mecanismos de penalização, com normas mais rígidas (INPI *apud* SILVA, 2020). Ou seja, cada país poderia desenvolver suas próprias normas e legislações com o intuito de estabelecer formas mais efetivas de proteção.

Apesar da regulação mais rigorosa do TRIPS, este acordo não estabeleceu um registro internacional para reconhecimento das IGs, embora haja debates neste sentido dentro da OMC. Sendo assim, para que a proteção de uma IG seja válida no território de outros países, é necessário requerer o registro, se for o caso, em cada um desses países membros; e para que uma IG seja válida e reconhecida no Brasil, ela precisa requerer seu registro no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI, 2022).

Considerado um importante instrumento multilateral para a globalização das leis de propriedade intelectual, o TRIPS além de regular a proteção de marcas, também regula especificamente as Indicações Geográficas. Em seu artigo 22, defini-as como:

As indicações servem para identificar um produto como sendo originário do território de um membro, ou da região ou localidade deste território, nos casos em que uma qualidade, reputação, ou outra característica determinada do produto pode ser atribuída essencialmente a esta origem geográfica (ACORDO TRIPS *apud* REIS, 2015).

Com isso, o TRIPS veda a utilização de qualquer meio que sugira que o produto é originário de região diferente da verdadeira origem, o que acaba por induzir o consumidor ao erro. Ele determina também que os Estados Membros devem recusar o registro de uma marca, ou invalidá-lo, quando se tratar de uma falsa IG; esse acordo dispõe ainda que inexistente obrigação de proteger indicações que não estejam protegidas no país de origem do produto, bem como aquelas que tenham caído em desuso ou tenham se transformado em nomes genéricos (MAPA, 2021).

Com a adesão do Brasil à OMC e, por conseguinte, ao TRIPS por meio do Decreto Federal nº1.355 de 30 de Dezembro de 1994, as disposições previstas

nesse Acordo passam a vigorar em território nacional. Para fazer valer esta adesão, o Governo Federal promulga a Lei 9.279 de 14 de Maio de 1996 que regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial e dispõe ainda sobre a efetiva proteção das Indicações Geográficas no Brasil (BRASIL, 1996). Esta Lei juntamente com outras instruções normativas serão apresentadas a seguir, com a finalidade de contribuir com melhor entendimento acerca da evolução da proteção jurídica das IGS em âmbito internacional e nacional.

## 1.2 NATUREZA JURÍDICA E NORMATIVA

A partir da evolução histórica apresentada no tópico anterior acerca das Indicações Geográficas, observou-se que o primeiro tratado internacional a estabelecer normas que coibissem de forma mais efetiva o uso da falsa Indicação de Procedência de um produto foi o Acordo de Madri de 1891, normas estas também estabelecidas, posteriormente, pela Convenção de Paris em uma de suas revisões.

Bruch (2008, p.2) esclarece que no Brasil, a repressão às falsas indicações de procedência aparece pela primeira vez por meio do Decreto 3.346, de 14 de Outubro de 1887, em seu artigo 8º, parágrafo 3º, que:

proíbe o registro de marca que contiver ou consistir em indicação de localidade determinada ou estabelecimento que não seja o da proveniência do objeto, quer a esta indicação esteja junto um nome suposto ou alheio, quer não" (BRASIL, 1887).

Ao longo dos anos, outras leis brasileiras surgiram a fim de normatizar a proteção às indicações de proveniência e a repressão às falsas indicações geográficas, dentre elas se destacam a Decreto nº.1.236, de 24 de Setembro de 1904, que define em seu artigo 11º que "indicação de proveniência de um produto é a designação do nome geográfico que corresponde ao lugar da fabricação, elaboração e extração do mesmo produto"; e o Decreto-Lei nº. 7.903 de 27 de agosto de 1945 que em seu artigo 101º determina que "ninguém tem o direito de utilizar o nome correspondente ao lugar de fabricação ou de produção para designar produto natural ou artificial, fabricado ou proveniente de lugar diverso" (BRASIL, 1945).

Vale reforçar, conforme abordado anteriormente, que vários tratados e acordos internacionais foram internalizados no Brasil, na mesma medida que legislações referentes à propriedade intelectual foram sendo aprimoradas. Mediante a isto, como forma de institucionalizar a regulamentação e execução das normas referentes ao sistema de Propriedade Intelectual em âmbito Nacional, cria-se em 1970, o INPI. A autarquia federal, vinculada na época ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, e agora ao Ministério da Economia, “surge com a finalidade inicial de conceder os direitos relativos às marcas e patentes, e controlar as importações de novas tecnologias” (INPI *apud* SILVA, 2020, p. 27). Atualmente sua missão é “estimular a inovação e a competitividade a serviço do desenvolvimento tecnológico e econômico do Brasil, por meio da proteção eficiente da propriedade intelectual para indústria” (INPI, 2021 - *site*).

Segundo Carvalho (2011, p. 46), neste período, a nível internacional, alguns países debatiam sobre a inclusão da proteção da propriedade intelectual (e das IGs) no GATT, o que resultou na criação da OMC, em 1994. A partir do advento da OMC, percebeu-se a necessidade crescente de normatização e resolução de conflitos relativos a direitos da propriedade intelectual em âmbito internacional, contribuindo assim, com o surgimento de um novo acordo, o Acordo TRIPs, este que impôs novos parâmetros internacionais de proteção jurídica à propriedade intelectual, alterando a legislação de muitos países e influenciando as novas legislações nacionais que foram se desenvolvendo.

Recepcionado pelo Brasil por meio do Decreto Presidencial n.º 1.355, de 30 de dezembro de 1994, a internalização do TRIPs em 1995, impulsionou a criação de um conjunto de leis brasileiras que visavam estabelecer a proteção de praticamente todas as áreas da propriedade intelectual, dentre elas a Lei n.º 9.279 de 14 de maio de 1996, conhecida como Lei de Propriedade Industrial (LPI). Em seu Artigo 2º, esta lei inovou o tratamento concedido às marcas e patentes, normatizando também os desenhos industriais, os modelos de utilidade, os crimes contra a propriedade industrial e, por fim, as indicações geográficas (BRASIL, 1996). Ressalta-se que esta lei não define o conceito de IG, apenas define suas espécies: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO).

De forma sucinta, entende-se que a primeira espécie, IP, protege o nome geográfico que se tornou conhecido por conta de um produto ou serviço. E a segunda, DO, pressupõe que as qualidades ou características de uma determinada

área geográfica, incluídos os fatores naturais e humanos, influenciam exclusiva ou essencialmente um produto ou serviço, tipificando-o (MANUAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS - INPI, 2021, p.11).

Evidencia-se que a LPI regulamenta as Indicações Geográficas em seus artigos 176 a 182, entretanto não internalizou integralmente a definição de IG contida no TRIPS. Posto que, restringiu-a em determinados aspectos, como o uso de um nome geográfico, enquanto o TRIPS permite o uso de qualquer nome, desde que este faça referência a uma localização geográfica. Por outro lado, a LPI “expandiu o TRIPS, notadamente ao estender a proteção de uma IG também para serviços” (MAPA, 2021, p. 11).

De acordo com o Manual de Indicações Geográficas (2021, p. 20), “No Brasil, é possível o reconhecimento de IG nas espécies IP ou DO para qualquer gênero de produto, como alimentos, bebidas, artesanatos, animais vivos, plantas, rochas e minerais, entre outros”, assim como as atividades consideradas serviços, sejam elas: “atividades gastronômicas, atividades de turismo, atividades vinculadas a serviços de tecnologia e inovação, dentre outras” (MANUAL DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS, 2021, p. 23).

Passando à análise da LPI, a qual dispõe de um título exclusivamente dedicado às IGs, a lei utiliza-se de apenas sete artigos para regulá-las. O Art. 176 “constitui indicação geográfica a indicação de procedência ou a denominação de origem”. Os Art. 177 e 178, definem as espécies de IGs, sendo elas: Indicação de Procedência e Denominação de Origem. O Art. 179 estende a proteção à “representação gráfica ou figurativa da indicação geográfica, bem como à representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território cujo nome seja indicação geográfica”. No Art. 180 consta que “quando um nome geográfico se houver tornado de uso comum, designando produto ou serviço, não será considerado indicação geográfica”. O Art. 181 permite que o “nome geográfico que não constitua indicação de procedência ou denominação de origem poderá servir de elemento característico de marca para produto ou serviço, desde que não induza falsa procedência”. O Art. 182 estabelece que o “uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, em relação às denominações de origem, o atendimento de requisitos de qualidade”. Por fim, em seu parágrafo único, determina-se que “O INPI estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas” (BRASIL, 1996).

A partir do levantamento realizado em documentos jurídicos, pode-se dizer que o primeiro Ato Normativo a instituir normas de procedimentos sobre Registro de Indicações Geográficas após a criação do INPI, foi o Ato Normativo nº143/1998 (BRASIL, 1998). Este que, posteriormente, foi revogado pela Resolução nº075/2000, a qual estabeleceu novos procedimentos para o Registro de Indicações Geográficas através da inserção de novos capítulos e detalhamento das normas a serem atendidas (BRASIL, 2000). Em 2013, esta Resolução foi substituída pela Instrução Normativa (IN) nº 12/2013 que pouco tempo depois foi revogada pela IN nº 25/2013 que estabeleceu condições para Registro das IGs, considerando a necessidade de conferir a adequada proteção a elas (BRASIL, 2013). Esta IN, aborda sobre os Pedidos de Indicações Geográficas Estrangeiras, bem como sobre a entrega de pedidos e apresentação das petições de registros, sobre as normas de estruturação dos documentos a serem apresentado, sobre a estruturação da numeração dos pedidos, dentre outros (*ibidem*).

Em 2018, o INPI publicou a Instrução Normativa nº 095 de 28 de Dezembro de 2018, a fim de aprimorar as condições estabelecidas anteriormente. Esta revogou a IN nº 25/2013 e realizou inúmeras alterações, das quais destacam-se: detalhamento dos termos não suscetíveis de registro; especificação dos substitutos processuais; criação do Caderno de especificações técnicas, onde amplia as exigências documentais comprobatórias relativas à IG; subdivide a avaliação do pedido em dois capítulos, são eles: Exame Preliminar e Exame de Mérito; regulamenta as alterações de registros, dentre outras (BRASIL, 2018).

Contudo, com o propósito de modernizar e aprimorar o conjunto de normas e procedimentos que direcionam os processos de pedido de registro, o INPI publicou em 25 de Janeiro de 2022, a Portaria/INPI nº 04 de 12 de Janeiro de 2022 que em seu Art. 38, revoga:

- I. A Resolução INPI nº 55, de 18 de março de 2013;
- II. A Instrução Normativa INPI nº 95, de 28 de dezembro de 2018;
- III. A Resolução INPI nº 233, de 18 de janeiro de 2019; e
- IV. A Portaria INPI nº 415, de 24 de dezembro de 2020. (BRASIL, 2022)

A Portaria/INPI nº04/2022 compila diversas questões abordadas individualmente por outras Resoluções, Portarias e Instruções Normativas, e assim se torna um único documento a abranger condições e procedimentos relativos ao processo de pedido de registro das IGs. Este novo documento estabelece as

condições para o registro das Indicações Geográficas e dispõem sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas, à luz do disposto na Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 (BRASIL, 2022).

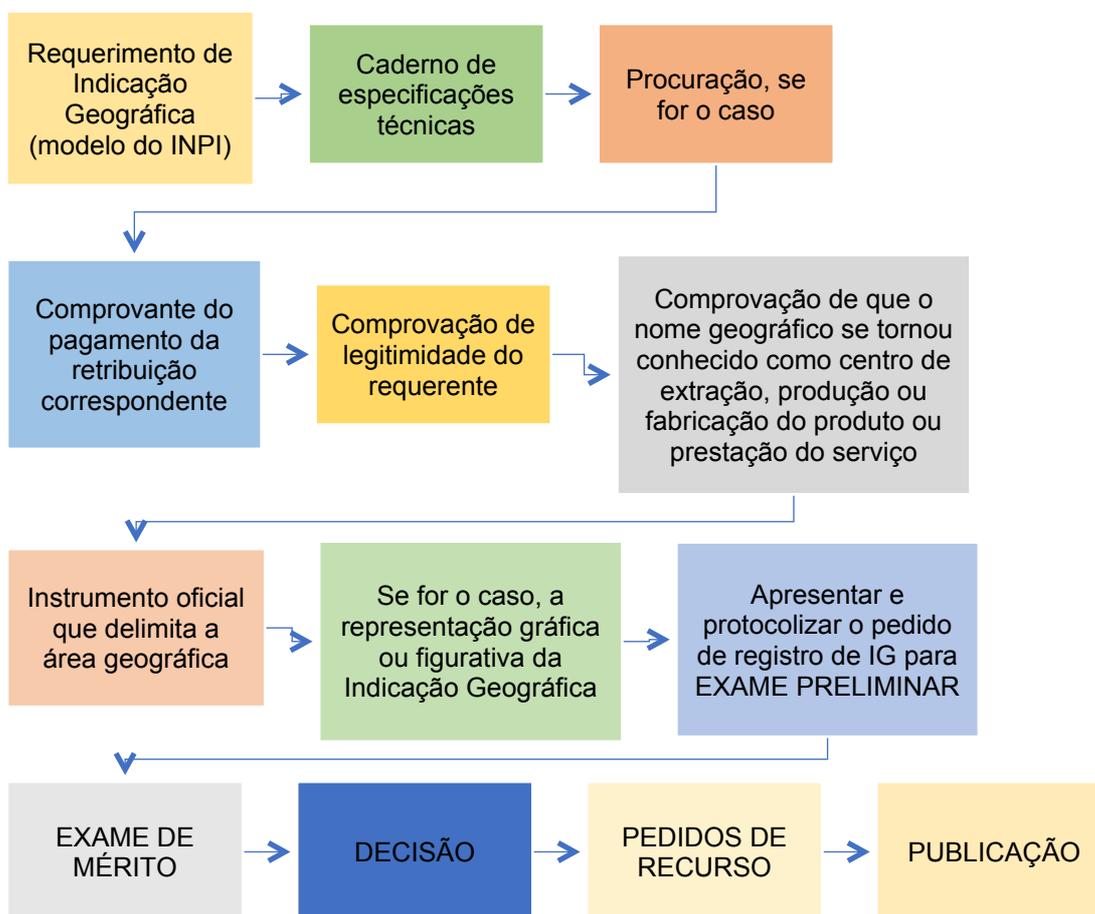
Dentro das normas jurídicas estabelecidas pela Portaria/INPI nº04/2022, cabe destacar duas questões, a primeira é que o pedido de registro de IG será realizado exclusivamente por meio eletrônico, através do módulo de Peticionamento Eletrônico de Indicações Geográficas (e-IG) que se encontra disponível no Portal do INPI, na *internet*. Para isso, faz-se necessário prévio cadastro e habilitação do usuário, o agente responsável pelo pedido, no Sistema Eletrônico de Gestão de Propriedade Industrial (e-INPI). Através do Portal, será efetuado o depósito dos formulários referentes ao serviço das IGs, e posteriormente, o INPI expedirá recibo ao usuário, com o número, data e horário do protocolo, que servirá como comprovante do seu recebimento. No recibo também conterà o número definitivo do pedido, sendo este considerado como depositado.

A segunda é que foi elaborado um capítulo específico, o Capítulo IV, composto pelos Artigos 32 e 33, que discorre acerca do Manual de Indicações Geográficas. Nele contém as orientações ao depositante quanto às regras para o correto envio de pedidos e de petições de indicações geográficas; e as diretrizes e procedimentos de análise de pedidos, petições e registros de indicações geográficas, embasados pelos dispositivos previstos na Lei nº 9.279, de 1996. A Portaria/INPI nº04/2022 destaca ainda, que o Manual estará sujeito a atualizações periódicas e que todos podem ter acesso ao documento desde sua primeira edição, a qual foi instituída pela Portaria nº 415, de 24 de dezembro de 2020, exclusivamente por meio do Portal do INPI, na *Internet* (BRASIL, 2022).

Outro artigo que é válido evidenciar é o Art. 8º, este dispõe que o registro das IGs é de natureza declaratória e implica o seu reconhecimento. Dessa forma, a IG não é um processo de criação, mas de reconhecimento de uma situação jurídica pré-existente, por meio do qual o INPI protege um nome geográfico (BRASIL, 2022).

Com o intuito de facilitar o entendimento acerca das condições estabelecidas pela Portaria/INPI nº04/2022, estruturou-se o fluxograma (Ver Figura 03) que tem por objetivo sintetizar as principais etapas que devem ser seguidas para abertura do protocolo de pedido de registro de IG junto ao INPI.

Figura 3: Fluxograma de etapas do processo de registro de Indicação Geográfica junto ao INPI – 2022.



Fonte: BRASIL, 2022. Organização, Elaboração e Atualização FARIAS, A. P. S., 2019, a partir de informações da Portaria INPI nº 04/2022, de 12 de Janeiro de 2022.

Enfatiza-se que existem alguns requisitos que são distintos para os casos de indicação de procedência e denominação de origem. Além da apresentação de documentos comuns exigidos para as duas espécies, como: requerimento de Indicação Geográfica, comprovante do pagamento da retribuição correspondente, comprovante de legitimidade do requerente, dentre outros; deve-se apresentar de acordo com a Portaria INPI nº 04/2022, Art. Nº 16, inciso II, alíneas d, e:

- d) em pedido de Indicação de Procedência, a descrição do processo de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço, pelo qual o nome geográfico se tornou conhecido;
- e) em pedido de Denominação de Origem, a descrição das qualidades ou características do produto ou serviço que se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos, e seu processo de obtenção ou prestação; (BRASIL, 2022)

Ainda segundo o Art. 16, incisos VI e VII da Portaria INPI nº 04/2022, deve-se apresentar:

VI - em se tratando de Indicação de Procedência, documentos que comprovem que o nome geográfico se tornou conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço;

VII - em se tratando de Denominação de Origem, documentos que comprovem a influência do meio geográfico nas qualidades ou características do produto ou serviço, devendo conter os elementos descritivos:

a) do meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos;

b) das qualidades ou características do produto ou serviço; e

c) do nexos causal entre os itens a que se referem as alíneas "a" e "b".

Frente o levantamento das inúmeras informações relacionadas a evolução jurídica nacional no que concerne ao registro e proteção das IGs, entende-se que o processo de pedido de registro de indicação geográfica precisa ser elaborado atentamente e baseado nas normas presentes na legislação que regulamenta esta ação. O documento prevê a inclusão de um Regulamento de Uso, de modo que o mesmo possa assegurar, dentre outras questões, a proteção do produto, o modo de fazer, a matéria-prima, com vistas a não alterar as características originais que ajudaram a conferir ao produto a notoriedade de um produto padronizado e de qualidade reconhecidas.

Além disso, convém destacar a importância de envolver os produtores locais durante todas as etapas do processo, capacitando-os para que os mesmos possam compreender os significados de uma IG, seus direitos, benefícios, restrições de uso, responsabilidades e regras, uma vez que os produtores são atores fundamentais e essenciais para que a IG realmente atenda as expectativas depositadas nela, reafirmando o potencial de transformação social e econômica que uma IG, quando conduzida com responsabilidade e equidade de direitos, pode representar.

No tópico 1.3 serão apresentadas as Indicações Geográficas Brasileiras que tiveram seus processos de pedido de registro deferidos pelo INPI e receberam seus certificados de reconhecimento.

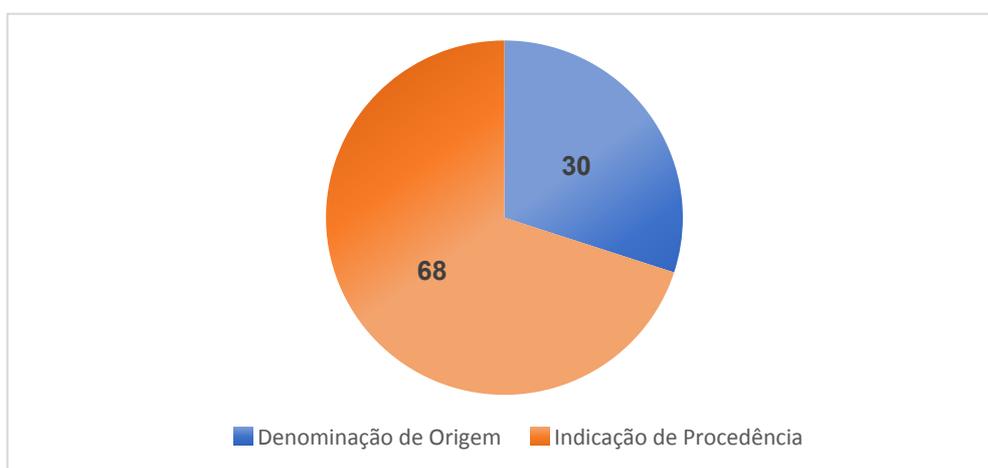
### 1.3 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO BRASIL

Entende-se que o processo de reconhecimento das Indicações Geográficas no Brasil é relativamente novo. Regido pela Lei nº 9.279/1996, o processo de pedido de registro deve atender às condições estabelecidas pela

Portaria nº 04/2022 e é submetido à análise do INPI, órgão que tem poder de deferir, indeferir ou arquivar as solicitações de reconhecimento de IG no país.

O INPI divulga em seu sítio eletrônico, além das informações sobre processos de pedido que estejam em andamento, os pedidos que foram deferidos, indeferidos e os que foram arquivados. Segundo a lista de Indicações Geográficas reconhecidas no país disponibilizada no *site* do Instituto Nacional da Propriedade Industrial, existem 98 (noventa e oito) IGs reconhecidas pelo instituto no Brasil, das quais 68 (sessenta e oito) são Indicações de Procedência e 30 (trinta) Denominações de Origem, este quantitativo pode ser visualizado no Gráfico 1.

Gráfico 1 - Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil (2022).



Fonte: INPI, 2022. Organização e Elaboração FARIAS, A. P. S., 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil> Acesso em 20 de Fev. de 2022.

Das 30 (trinta) Denominações de Origem, 21 (vinte e uma) são nacionais e 09 (nove) são estrangeiras, estas que se dividem em países da Europa e América do Norte, são ele: França (3), Itália (2), Portugal (2), México (1) e Estados Unidos (1). Os primeiros registros concedidos pelo INPI no Brasil foram para produtos estrangeiros. Em 1999, foi concedido à Região dos Vinhos Verdes em Portugal para os vinhos produzidos na região e em 2000 foi a vez de Cognac na França receber a concessão pelo destilado vínico ou aguardente de vinho produzidos na comuna. Posteriormente, em 2003, foi concedido para vinhos, vinhos espumantes e bebidas alcoólicas de Franciacorta na Itália.

No Quadro 1 observa-se todas as Indicações Geográficas de Denominação de Origem reconhecidas pelo INPI até o ano 2022.

Quadro 1: Indicações Geográficas Reconhecidas no Brasil/ Espécie: Denominação de Origem.

<b>INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS RECONHECIDAS NO BRASIL – 1999 a 2022</b>					
<b>ESPÉCIE: DENOMINAÇÃO DE ORIGEM</b>					
<b>ITEM</b>	<b>ANO</b>	<b>NOME GEOGRÁFICO</b>	<b>PAÍS OU UF</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>REQUERENTE</b>
01	1999	Região dos Vinhos Verdes	Portugal	Vinhos	Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
02	2000	Cognac	França	Destilado vínico ou aguardente de vinho	Bureau National Interprofessionel du Cognac
03	2003	Franciacorta	Itália	Vinhos, vinhos espumantes e bebidas alcoólicas	Consorzio Per la Tutela Del Franciacorta
04	2009	San Daniele	Itália	Coxas de suínos frescas, presunto defumado e cru	Consorzio del Prosciutto di San Daniele
05	2010	Litoral Norte Gaúcho	RS	Arroz	Associação dos Produtores de Arroz do Litoral Norte Gaúcho – APROARROZ
06	2011	Costa Negra	CE	Camarões marinhos cultivados da	Associação dos Carcinicultores da Costa Negra

				espécie Litopenaeus Vannamei	
07	2012	Porto	Portugal	Vinho generoso (vinho licoroso)	Instituto do Vinho do Douro e Porto
08	2012	Região Pedra Carijó Rio de Janeiro	RJ	Gnaisse fitado milonítico de coloração branca e pontos vermelhos de diâmetro geral inferior a 1 centímetro (lajinhas)	Sindicato de Extração e Aparelhamento de Gnaisses no Noroeste do Estado do Rio de Janeiro – SINDGNAISSES
09	2012	Região Pedra Madeira Rio de Janeiro	RJ	Gnaisse fitado milonítico de coloração clara com quatro variedades de cor: branca, rosa, verde e amarela (lajinhas)	Sindicato de Extração e Aparelhamento de Gnaisses no Noroeste do Estado do Rio de Janeiro – SINDGNAISSES
10	2012	Região Pedra Cinza Rio de Janeiro	RJ	Gnaisse fitado milonítico de coloração cinza possuindo 3 variedades: “Olho de pombo”, “Pinta Rosa” e “Granito Fino” (lajinhas)	Sindicato de Extração e Aparelhamento de Gnaisses no Noroeste do Estado do Rio de Janeiro – SINDGNAISSES
11	2012	Manguezais de Alagoas	AL	Própolis vermelha e extrato de própolis vermelha	União dos Produtores de Própolis Vermelha do Estado de Alagoas
12	2012	Napa Valley	Estados Unidos	Vinhos	Napa Valley Vitners Association
13	2012	Vale dos Vinhedos	RS	Vinho e espumantes	Assoc. Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos – APOVALE
14	2012	Champagne	França	Vinhos espumantes	Comté Interprofessionnel Du Vin de Champagne
15	2013	Roquefort	França	Queijo	Conf. Gen.des Prod. Lait de Brebis et des Ind.de Roquefort
16	2013	Região do Cerrado Mineiro	MG	Café verde em grão e café industrializado torrado em grão ou moído	Federação dos Cafeicultores do Cerrado
17	2015	Ortigueira	PR	Mel de abelha – Apis Mellífera	Associação dos Produtores Ortigueirenses de Mel – APOMEL
18	2016	Região da Própolis Verde de Minas Gerais	MG	Própolis Verde	FEMAP - Federação Mineira de Apicultura
19	2018	Região de Corupá	SC	Banana (subgrupo Cavendish)	Associação dos Banicultores da Região de Corupá – ASBANCO
20	2019	Tequila	México	Destilado de agave tequilana weber de	Consejo Regulador del Tequila A.C

				variedade azul	
21	2020	Campos de Cima da Serra	SC/PR	Queijo Artesanal Serrano	Federação das Associações de Produtores de Queijo Artesanal Serrano de SC e RS
22	2011 IP 2020 DO	Mantiqueira de Minas	MG	Café verde em grão café industrializado torrado em grão ou moído	Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira
23	2020	Terra Indígena Andirá-Marau	AM/PA	Waraná (guaraná nativo) e pães de waraná (bastão de guaraná)	Consórcio de Produtores Sateré-Mawé
24	2021	Caparaó	ES/MG	Café da espécie Coffea arabica: em grãos verde (café cru), industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído	Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó
25	2021	Montanhas do Espírito Santo	ES	Café	Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo
26	2021	Matas de Rondônia	RO	Café em grão robustas amazônicos	Cafeicultores Associados da Região Matas de Rondônia
27	2021	Mamirauá	AM	Pirarucu manejado	Federação dos Manejadores e Manejadoras de Pirarucu de Mamirauá
28	2021	Planalto Sul Brasileiro	SC/PR/RS	Mel de melato da bracatinga	Federação das Associações de Apicultores e Meliponicultores de Santa Catarina
29	2021	Região de São Joaquim	SC	Maçã Fuji	Associação dos Produtores de Maçã e Pera de Santa Catarina
30	2022	Norte de Minas	MG	Mel de abelha Apis mellifera L.	Conselho de Desenvolvimento da Apicultura Norte Mineira
<b>TOTAL – 30 DENOMINAÇÃO DE ORIGEM NACIONAIS – 21 ESTRANGEIRAS – 09</b>					

Fonte: INPI, 2022. Organização e Elaboração FARIAS, A. P. S., 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/LISTACOMASINDICAESDEPROCEDNCIARECONHECIDAS.At10Ago2021.pdf>. Acesso em 22 de Fev. de 2022.

De acordo com as informações do Quadro 1, receberam também o signo distintivo de Denominação de Origem o vinho do Porto de Portugal, os vinhos de

Napa Valley dos Estados Unidos, os vinhos espumantes de Champagne da França e o destilado de agave tequilana weber de variedade azul de Tequila no México. Entretanto, ressalta-se que as DOs estrangeiras também abrangem gêneros alimentícios como as coxas de suínos frescas, presunto defumado e cru de San Daniele na Itália, e o queijo de Roquefort na França.

A primeira Denominação de Origem nacional foi concedida em 2010 para o Litoral Norte Gaúcho (RS), região produtora de arroz. O local apresenta características climáticas determinantes sobre a lavoura de arroz irrigado ali produzido. Segundo o site Indicação Geográfica (2014), a região abrange 12 municípios, localizados em uma península com cerca de 300 quilômetros de extensão, no litoral do Rio Grande do Sul, entre o Oceano Atlântico e a Lagoa dos Patos.

Das 21 Denominações de Origem nacionais, destaca-se a primeira Indicação Geográfica concedida a um território indígena. A Terra Indígena Andirá-Marau, localizada nas divisas dos Estados do Amazonas e Pará, recebeu o signo distintivo de IG de Denominação de Origem por conta de dois produtos nativos: o *waraná* (guaraná nativo) e *pães de waraná* (bastão de guaraná). O *waraná* apresenta características únicas devido ao bioma local e o “saber-fazer” do povo indígena com seu modo próprio de cultivo e obtenção do produto. A IG também se destaca por ser a primeira Indicação Geográfica de Denominação de Origem da Região Norte (CASA CIVIL, 2020 - *site*).

Figura 4 – Signo Distintivo da IG Andirá-Marau



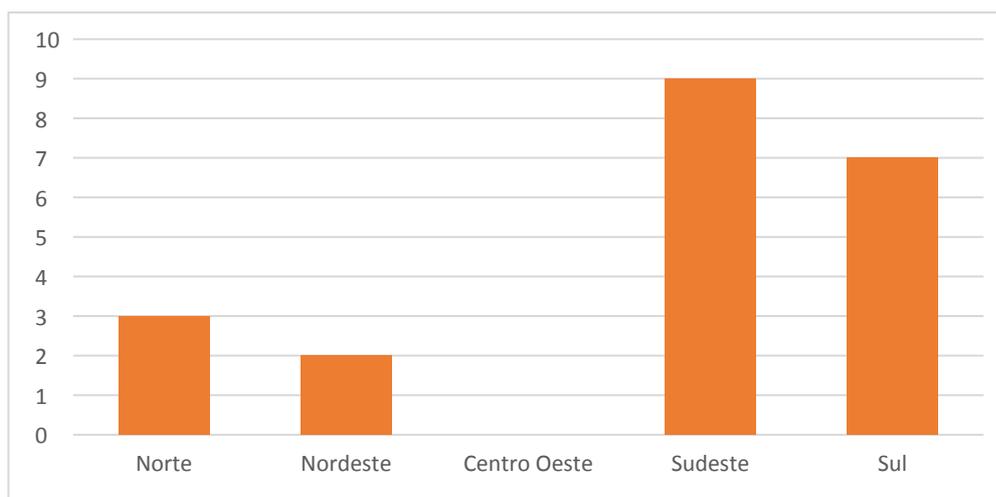
Fonte: INPI, 2022 - *site*

Dos Estados que receberam o signo distintivo do INPI, verifica-se que o Estado de Minas Gerais se destaca com 05 Indicações Geográficas, sendo 03 em café: Região do Cerrado Mineiro, Caparaó que corresponde uma área que abrange

também parte do Estado do Espírito Santo e a Mantiqueira de Minas que inicialmente era Indicação de Procedência e em 2020 se tornou Denominação de Origem. As demais IGs se referem ao Própolis Verde da Região da Própolis Verde de Minas Gerais e ao Mel de abelha do Norte de Minas que é a mais nova Indicação Geográfica Brasileira, reconhecida em 01 de fevereiro de 2022.

O Gráfico 2 demonstra claramente os números de Indicações Geográficas de Denominação de Origem distribuídas no território nacional e ao analisar os dados, constata-se a disparidade na concentração das IGs entre as macrorregiões.

Gráfico 2– Brasil: Quantidade de Indicações Geográficas de Denominação de Origem por macrorregião, 2022.



Fonte: INPI, 2022. Organização e Elaboração FARIAS, A. P. S., 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/LISTACOMASDENOMINAESDEORIGEMRECONHECIDAS.At01Fev2022.pdf>. Acesso em 04 de Abr. de 2022).

Dentre as DOs nacionais, observa-se que a Região Sudeste é a que concentra o maior quantitativo de IGs de Denominação de Origem, com 9 (nove) indicações reconhecidas. Em contra ponto, a Região Centro-Oeste não apresenta

nenhuma Indicação Geográfica de Denominação de Origem. A Região Sul apresenta 7 (sete) indicações, Região Norte 3 (três) e Região Nordeste apenas 2 (duas) IGS.

Entretanto, nota-se maior disparidade na concentração regional de Indicações Geográficas no que concerne às Indicações de Procedência. No Quadro 2, estão descritas todas as Indicações Geográficas de Indicação de Procedência reconhecidas pelo INPI no Brasil, sendo que a última foi reconhecida em 2021.

Quadro 2: Indicações Geográficas reconhecidas no Brasil / Espécie: Indicação de Procedência.

<b>INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS RECONHECIDAS NO BRASIL – 2002 a 2021</b>					
<b>ESPÉCIE: INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA</b>					
<b>ITEM</b>	<b>ANO</b>	<b>NOME GEOGRÁFICO</b>	<b>UF</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>REQUERENTE</b>
01	2002	Vale dos Vinhedos	RS	Vinhos: tinto, branco e espumante	A. P. de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos – APROVALE
02	2005	Região do Cerrado Mineiro	MG	Café	Cons. das Ass. dos Cafeicultores do Cerrado – CACCER
03	2006	Pampa Gaúcho da Campanha Meridional	RS	Carne Bovina e derivados	Ass. Prod. Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional
04	2007	Paraty	RJ	Aguardente dos tipos: cachaça e aguardente composta azulada	Ass. dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty
05	2009	Vale do Sinos	RS	Couro Acabado	Associação das Indústrias de Curtumes do Rio Grande do Sul – AICSUL
06	2009	Vale do Submédio São Francisco	BAP/E	Uvas de Mesa e Manga	Conselho da União das Ass. e Coop. dos Produtores de Uvas de Mesa e Mangas do Vale do Submédio São Francisco – UNIVALE
07	2010	Pinto Bandeira	RS	Vinhos tintos, brancos e espumantes	Associação dos Produtores de Vinhos Finos de Pinto Bandeira – ASPROVINHO
08	2011	Região do Jalapão do Estado do Tocantins	TO	Artesanato em Capim Dourado	Associação dos Artesãos em Capim

					Dourado da Região do Jalapão do Estado de Tocantins – AREJA
09	2011	Pelotas	RS	Doces tradicionais de confeitaria e de frutas	Associação dos Produtores de Doces de Pelotas
10	2011	Goiabeiras	ES	Panelas de barro	Associação das Panelas de Goiabeiras – APG
11	2011	Serro	MG	Queijo Minas Artesanal do Serro	Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro
12	2012	São João del-Rei	MG	Peças artesanais em estanho	Associação dos Artesãos de Peças em Estanho de São João del-Rei
13	2012	Franca	SP	Calçados	Sindicato das Indústrias de Calçados de Franca
14	2012	Vales da Uva Goethe	SC	Vinho Branco Seco, Vinho Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Leve Branco Seco, Vinho Leve Branco Suave ou Demi Séc, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método “Champenoise”, Vinho Espumante Brut, ou Demi Séc obtidos pelo método “Charmat”, Vinho Licoroso	Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe
15	2012	Canastra	MG	Queijo	Associação dos Produtores do Queijo Canastra – APROCAN
16	2012	Pedro II	PI	Opala preciosa de Pedro II e joias artesanais de opalas de Pedro II	Conselho da União das Associações e Cooperativas de Garimpeiros, Produtores, Lapidários e Joalheiros de Gemas de Opalas e de Joias Artesanais de Opalas de Pedro II – IGO Pedro II
17	2012	Cachoeiro de Itapemirim	ES	Mármore	Centro Tecnológico de Mármore e Granito – CETEMAG
18	2012	Norte Pioneiro do Paraná	PR	Café verde em grão e industrializado torrado em grão e ou moído	Associação Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná
19	2012	Linhares	ES	Cacau em amêndoas	Associação dos Cacaucultores de Linhares
20	2012	Paraíba	PB	Têxteis de algodão natural colorido	Cooperativa de produção têxtil de afins do algodão – COOPNATURAL
21	2012	Região de Salinas	MG	Aguardente de cana	Associação dos

				tipo cachaça	Produtores de Cachaça de Salinas
22	2012	Porto Digital	PE	Serviços de Tecnologia de Informação e comunicação através de desenvolvimento, manutenção e suporte	Núcleo de Gestão do Porto Digital
23	2012	Altos Montes	RS	Vinhos e espumantes	Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes
24	2012	Divina Pastora	SE	Renda de agulha em Lacê	Associação para o Desenvolvimento da Renda Irlandesa de Divina Pastora
25	2013	São Tiago	MG	Biscoito	Associação São-Tiaguense dos produtores de Biscoito
26	2013	Alta Mogiana	SP	Café	Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana
27	2013	Mossoró	RN	Melão	Comitê Executivo de fruticultura do RN
28	2013	Cariri Paraibano	PB	Renda renascença	Conselho Ass. Coop. Emp. Ent. Renda Renascença-Conarenda
29	2013	Monte Belo	RS	Vinhos e espumantes	Associação dos Vitivinicultores de Monte Belo do Sul
30	2014	Piauí	PI	Cajuína	União das Associações e Cooperativas e Produtores de Cajuína do Piauí – PROCAJUÍNA
31	2014	Rio Negro	AM	Peixes Ornamentais	ORNAPESCA - Cooperativa P.P.A.P.O.M.A. Rio Negro
32	2014	Microrregião Abaíra	BA	Aguardente de Cana do Tipo Cachaça	Associação dos Produtores de Aguardente de Qualidade da Microrregião Abaíra
33	2015	Pantanal	MS/MT	Mel	Conselho das Cooperativas, Associações, Entrepósitos e Empresas de Afins a Apicultura do Pantanal do Brasil – CONFENAL
34	2015	Farroupilha	RS	Vinho Fino Branco Moscatel, Vinho Moscatel Espumante; Vinho Frisante Moscatel; Vinho Licoroso Moscatel; Mistela Simples Moscatel; Brandy de Vinho Moscatel	Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos Espumantes, Sucos e Derivados – AFAVIN

35	2015	Maracaju	MS	Linguiça	Associação dos Produtores da Tradicional Linguiça de Maracaju – APTRALMAR
36	2016	Região de Mara Rosa	GO	Açafrão	Cooperativa dos Produtores de Açafrão de Mara Rosa – COOPERAÇAFRÃO
37	2016	Região das Lagoas Mundaú-Manguaba	AL	Bordado Filé	Instituto Bordado Filé das Lagoas de Mundaú-Manguaba
38	2016	Carlópolis	PR	Goiaba	Associação dos Olericultores e Fruticultores de Carlópolis -APC
39	2016	Região de Pinhal	SP	Café Verde e Café Torrado e Moído	Conselho do Café da Mogiana de Pinhal – COCAMPI
40	2016	Região Bento de Urânia	ES	Inhame	Associação dos Produtores de Inhame São Bento do Espírito Santo – APISBES
41	2017	Marialva	PR	Uvas Finas de Mesa	Associação Norte Noroeste Paranaense dos Fruticultores – ANFRUT
42	2017	São Mateus	PR	Erva-mate	Associação dos Amigos da Erva Mate de São Mateus
43	2017	Oeste do Paraná	PR	Mel de abelha Apis Melífera Escutelata (Apis Africanizada) - Mel de abelha Tetragonisca Angustula (Jataí)	Cooperativa Agrofamiliar Solidária – COOFAMEL
44	2017	Cruzeiro do Sul	AC	Farinha de Mandioca	Central das Cooperativas dos Produtores Familiares do Vale do Juruá - CENTRAL JURUÁ
45	2018	Maués	AM	Guaraná	Associação dos Produtores de Guaraná da Indicação Geográfica de Maués
46	2018	Sul da Bahia	BA	Amêndoas de cacau (Theobroma cacao L.)	Associação dos Produtores de Cacau do Sul da Bahia
47	2018	Colônia Witmarsum	PR	Queijo	Cooperativa Mista Agropecuária Witmarsum Ltda.
48	2018	Venda Nova do Imigrante	ES	Socol	Associação dos Produtores de Socol de Venda Nova do Imigrante
49	2018	Sabará	MG	Derivados de jabuticaba: licor, geleia, molho, casca cristalizada e compota	Associação dos Produtores de Derivados de Jabuticaba de Sabará
50	2019	Tomé-Açu	PA	Cacau	Associação Cultural e

					Fomento Agrícola de Tomé-Açu –ACTA
51	2019	Oeste da Bahia	BA	Café verde em grãos, da espécie Coffea arábica	Associação dos Cafeicultores do Oeste da Bahia
52	2019	Pirenópolis	GO	Jóias artesanais em prata	Associação Cultural e Ecológica dos Artesãos em Prata de Pirenópolis
53	2019	Uarini	AM	Farinha de mandioca	Associação dos Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini
54	2019	Capanema	PR	Melado batido e melado escorrido	Associação de Turismo Doce Iguassu
55	2020	Campanha Gaúcha	RS	Vinho fino branco tranquilo; Vinho fino rosado tranquilo; Vinho fino tinto tranquilo; Vinho espumante fino	Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha
56	2020	Novo Remanso	AM	Abacaxi	Associação dos Produtores de Abacaxi da Região de Novo Remanso
57	2020	Caicó	RN	Bordado	Comitê Regional das Associações e Cooperativas Artesanais do Seridó
58	2020	Porto Ferreira	SP	Cerâmica artística	Sindicato das Indústrias de Produtos Cerâmicos de Louça, de Pó, de Pedra, Porcelana e da Louça de Barro de Porto Ferreira
59	2020	Campo das Vertentes	MG	Café em grão verde, café industrializado na condição de torrado em grão e moído	Associação dos Cafeicultores do Campo das Vertentes
60	2020	Matas de Minas	MG	Café em grãos crus, beneficiados, torrados e torrados e moídos	Conselho das Entidades do Café das Matas de Minas
61	2020	Antonina	PR	Bala de banana	Associação dos Produtores de Bala de Banana de Antonina e Morretes
62	2021	Marajó	PA	Queijo	Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó
63	2021	Espírito Santo	ES	Café conilon	Federação dos Cafés do Estado do Espírito Santo
64	2021	Bragança	PA	Farinha de mandioca	Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés
65	2021	Jaguaruana	CE	Redes	Associação dos Fabricantes e Artesões de Redes de Jaguaruana

66	2021	Gramado	RS	Chocolate artesanal	Associação da Indústria e Comércio de Chocolates Caseiros de Gramado
67	2021	Santa Catarina	SC	Vinhos: vinho fino, vinho nobre, vinho licoroso, espumante natural e vinho moscatel espumante; e o brandy	Vinhos de Altitude – Produtores e Associados
68	2021	Resende Costa	MG	Artesanatos têxteis produzidos por tear manual e produção manual	Associação das Empresas do Turismo e do Artesanato de Resende Costa
<b>TOTAL - 68 INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA NACIONAL – 68</b>					

Fonte: INPI, 2022. Organização e Elaboração FARIAS, A. P. S., 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/LISTACOMASINDICAESDEPROCEDNCIARECONHECIDAS.At10Ago2021.pdf>. Acesso em 22 de Fev. de 2022.

Em todas as regiões do Brasil há representações de IGs que revelam muito sobre a cultura e hábitos alimentares de determinado território. No sul, a maioria das IGs está relacionada a produção de vinhos, sucos e espumantes, uvas e etc. No nordeste predominam as IGs de frutas e artesanatos, enquanto que no sudeste são cafés, bebidas alcoólicas, artesanatos, queijos, entre outros. Já no centro-oeste o panorama revela IGs de mel e embutidos.

Na região norte ainda há poucas representações de IGs, apenas 09 (nove) do tipo Indicações de Procedência, são elas: Região do Jalapão/TO (produto: Artesanato em Capim Dourado), Rio Negro/AM (produto: peixes ornamentais), Cruzeiro do Sul/AC (produto: Farinha de Mandioca), Maués/AM (produto: Guaraná), Tomé-Açu/PA (produto: Cacau), Uarani/AM (produto: Farinha de Mandioca), Novo Remanso/AM (produto: Abacaxi), Marajó/PA (produto: Queijo) e Bragança/PA (produto: Farinha de Mandioca).

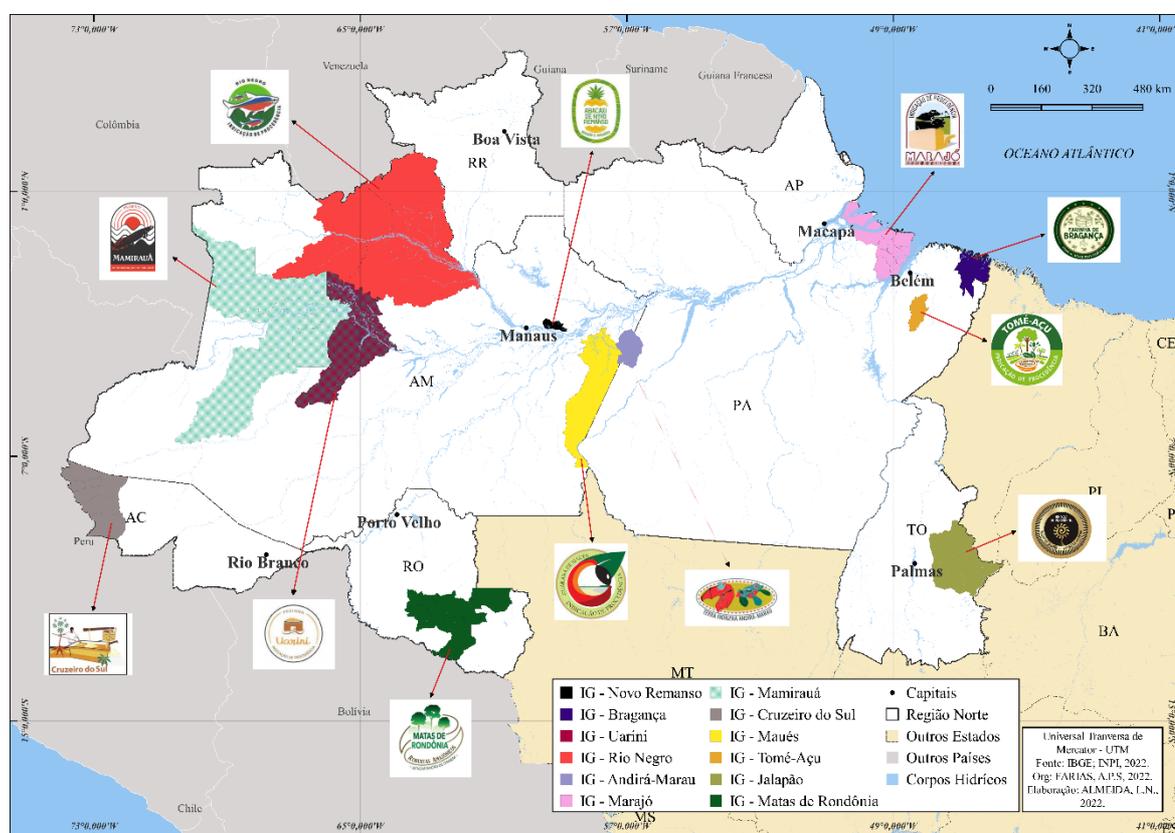
O Mapa 1 a espacialização das Indicações Geográficas da Espécie IP em toda a região norte do Brasil, com as representações gráficas, signos distintivos, de todas elas em seus territórios.

Dentro do contexto de análise quantitativa das Indicações de Procedência reconhecidas no Brasil e publicadas até o dia 10 de Agosto de 2021, é salutar observar como se configura, no cenário nacional, o panorama de distribuição das

IGs por macrorregião. Como observado no Quadro 2, o início das concessões de signos distintivos de Indicações Geográficas iniciou no Brasil no ano de 2002, pela Região Sul, com a IG Vale dos Vinhedos/RS.

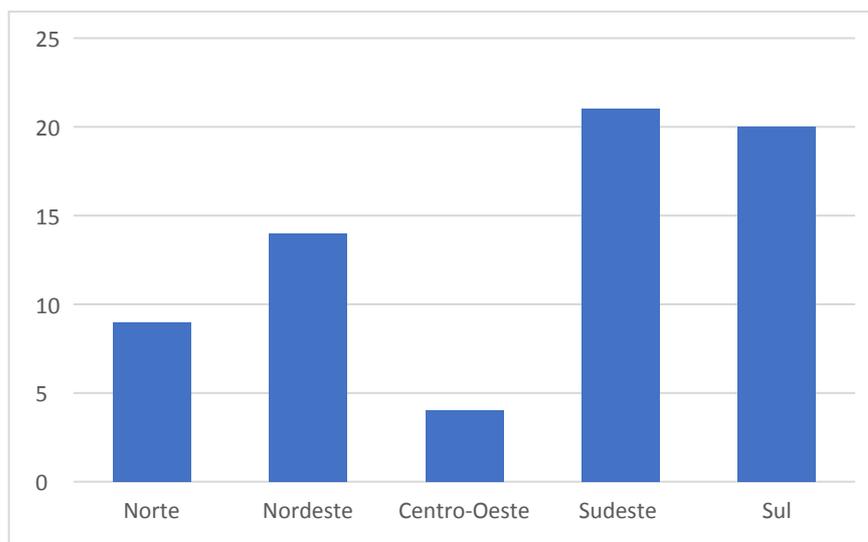
O Gráfico 3 apresenta os números de Indicações Geográficas de Indicação de Procedência distribuídas no território nacional e ao analisar os dados, o cenário é revelador sobre as regiões que mais protagonizam e detém IGs reconhecidas pelo INPI.

Mapa 1: Indicações Geográficas da Região Norte.



Organização FARIAS, A. P. S., 2022. Elaboração ALMEIDA, L. N., 2022.

Gráfico 3 – Brasil: Quantidade das Indicações Geográficas de Indicação de Procedência por macrorregião – 2002 a 2021.



Fonte: INPI, 2022. Organização e Elaboração FARIAS, A. P. S., 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/LISTACOMASINDICAESDEPROCEDNCIARECONHECIDAS.At10Ago2021.pdf> Acesso em 22 de Mar. de 2022.

O Gráfico 3 revela que assim como na espécie Denominação de Origem, a região sudeste possui o maior quantitativo de Indicações de Procedência do Brasil, com 21 (vinte e um) produtos reconhecidos, sendo a primeira concedida no ano de 2005, o Café da Região do Cerrado Mineiro, seguido pela região sul que possui atualmente 20 (vinte) IGs, onde a pioneira a receber o reconhecimento no país, foi o Vale dos Vinhedos/RS, território largamente reconhecido e valorizado pela produção de vinhos, além de ser destino turístico que recebe muitos visitantes em várias épocas do ano, principalmente no inverno. Nota-se que a região centro-oeste possui apenas 04 (quatro) IGs reconhecidas, onde a primeira representante da região recebeu o signo distintivo no ano de 2015, que foi a Indicação Geográfica Pantanal, com o produto Mel.

Figura 5: Placa de sinalização da IG Vale dos Vinhedos – Bento Gonçalves/RS



Figura 6: Vinhedos - Bento Gonçalves/RS

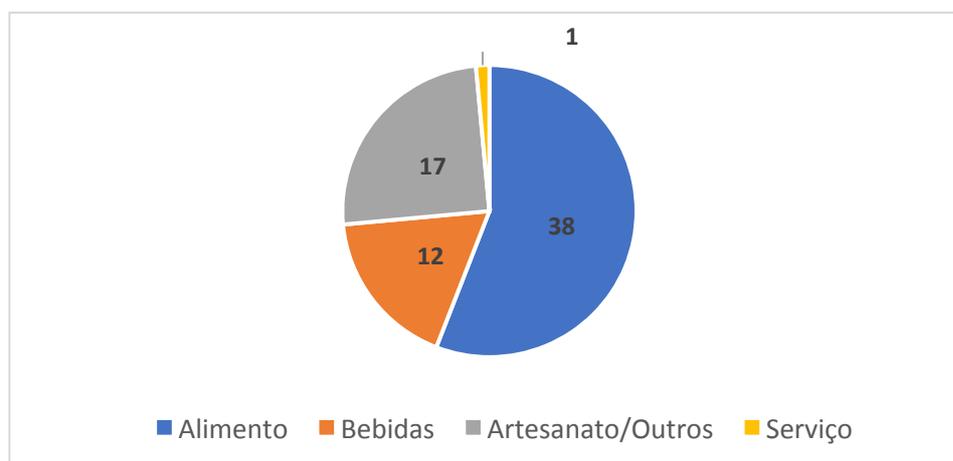


Foto: FARIAS, A.P.S. 30/11/2020

Foto: FARIAS, A.P.S. 30/11/2020

Abaixo encontra-se o Gráfico 4, onde é possível observar a divisão por gêneros das Indicações de Procedência reconhecidas pelo INPI no Brasil. Para estruturação deste gráfico, utilizou-se quatro gêneros, são eles: Alimentos, Bebidas, Artesanato/Outros e Serviços.

Gráfico 4 – Divisão por Gênero das Indicações Geográficas de Indicação de Procedência reconhecidas no Brasil.



Fonte: INPI, 2022. Organização e Elaboração FARIAS, A. P. S., 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/status-pedidos/LISTACOMASINDICAESDEPROCEDNCIARECONHECIDAS.At10Ago2021.pdf> Acesso em 22 de Mar. de 2022.

Ao analisar estes dados, é possível observar que grande parte das concessões de IG são de produtos pertencentes ao gênero Alimento. Das 68 (sessenta e oito) Indicações de Procedência reconhecidas pelo INPI, 38 (trinta e oito) se referem a queijos, frutas, biscoitos, linguiças, farinhas de mandioca, dentre outros. Estas podem ser encontradas em todas as regiões brasileiras. Em seguida, o gênero Artesanato/Outros apresenta 17 (dezessete) IGs que abrangem produtos como: Panelas de Barro, Renda Renascença, Calçados, Redes, Joias Artesanais em Prata.

Em terceiro lugar com 12 (doze) IPs está o gênero Bebidas que se destaca com vinho e espumantes, e conforme mencionado anteriormente, a região sul se destaca neste gênero. E em último lugar, mas muito importante, encontra-se o gênero Serviços com apenas 1 (uma) Indicação de Procedência, a IG Porto Digital, localizada em Recife, trata-se de um dos principais Parques Tecnológicos e Ambientes de Inovação do Brasil, sua atuação se dá nos eixos de *software* e serviços de Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC) e Economia Criativa (EC) (INPI, 2012).

Outro ponto importante a se frisar, é o número de IGs concentradas nos Estados de Minas Gerais e Rio Grande do Sul. Minas Gerais que se destaca tanto na espécie de Denominações de Origem com 5 (cinco) Indicações reconhecidas, quanto na espécie Indicações de Procedência com 10 (dez) IGs. Dos produtos com o maior número de signos distintivos estão o café com 3 (três) DOs e 3 (três) IPs, seguido pelo queijo e artesanato com 2 (duas) IPs cada. O Rio Grande do Sul aparece com 3 (três) Denominações de Origem e 10 (dez) Indicações de Procedência, sendo os vinhos e espumantes, os produtos com maior quantitativos de signos distintivos, são 6 (seis) IPs e 1 (uma) DO.

No Brasil, apesar do debate sobre o tema ser recente, observa-se a partir de 2011, um aumento significativo de certificações de registros de IGs. Este crescimento é decorrente da divulgação e promoção de políticas públicas de desenvolvimento por alguns órgãos e instituições governamentais, tais como: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e o INPI. Segundo Gonçalves, Almeida e Bastos (2018, p. 142):

Percebe-se, assim, que o governo brasileiro, ainda que tardiamente, está atento à importância econômica das IG e vem tomando medidas no sentido de fomentar o seu desenvolvimento no país, que se alia à fixação de população no campo e incentivo as práticas tradicionais de cultivo, de forma a agregar valor aos produtos agrícolas e artesanais.

O Gráfico 5, apresenta a Evolução Quantitativa das concessões de signos distintivos às Indicações Geográficas, das duas espécies – Denominação de Origem e Indicação de Procedência, reconhecidas pelo INPI no período entre 1999 e 2022.

Gráfico 5 – Brasil: Evolução Quantitativa de IGs reconhecidas pelo INPI – 1999 a 2022



Fonte: INPI, 2022. Organização e Elaboração FARIAS, A. P. S., 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>

Segundo Dullius (2009, p.33), as Indicações Geográficas se constituem como:

importante ferramenta para o desenvolvimento territorial, pois permitem que os territórios promovam seus produtos através da autenticidade da produção ou peculiaridades ligadas à sua história, cultura ou tradição, estabelecendo o direito reservado aos produtores no referido território.

O reconhecimento de uma IG leva os produtores a manterem seus padrões locais de produção e qualidade, reprimindo o uso indevido do nome da região por outros produtos e serviços (INPI, 2017). Nota-se que tanto os pedidos de registro, quanto o reconhecimento das IGs brasileiras estão em processo de expansão e consolidação, “indicando amplo potencial brasileiro com relação a

produtos e serviços típicos de determinado local ou região que preserva as diferentes tradições” (GONÇALVES, ALMEIDA, BASTOS, 2018, p. 142).

Em suma, acredita-se que o aumento considerável do número de pedidos de registros se baseia fortemente nos aspectos positivos que as IGs podem gerar para as comunidades. Aspectos estes que são amplamente divulgados, principalmente por órgãos e instituições governamentais, e absorvidos pelos agentes locais com vias a proteger seus produtos e suas tradições aliando a isso o fomento da atividade econômica.

Entretanto, entende-se que a discussão acerca do tema é muito mais ampla e deve envolver o maior número de pessoas possíveis durante o estudo que antecede o pedido de registro, durante os levantamentos e diagnósticos, uma vez que as Indicações Geográficas quando não são criteriosamente analisadas e avaliadas, para então serem reconhecidas, podem sim desencadear uma série de impactos negativos ao meio, aos agentes, à cultura, dentre outros.

Percebe-se que no Brasil o modismo das IGs gerou uma corrida desenfreada na busca desses reconhecimentos por agentes de âmbito nacional que em alguns casos, empregam metodologias genéricas em qualquer território e cultura, negligenciando, as vezes, as particularidades e características do lugar. Essa “receita” é um grande erro. Um ato falho que compromete a viabilidade de implementação de uma Indicação Geográfica. Cada território tem seus usos e sua respectiva relação com os elementos da natureza, como defendido pelos geógrafos Milton Santos e Vidal de La Blache.

## 2. AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DA AMAZÔNIA PARAENSE

A relação entre indicações geográficas e a gastronomia paraense está alicerçada na perspectiva de promoção do turismo e do desenvolvimento econômico e social dos territórios envolvidos, segundo as ações executadas até o momento pelas instituições públicas e privadas. Esta estratégia se firma, também, no discurso de que a valorização da gastronomia do Pará não beneficiará apenas as atividades econômicas diretamente relacionadas ao segmento gastronômico, mas abrirá caminhos para a divulgação dos destinos turísticos do Estado, contribuindo assim com o aumento do número de turistas no Pará.

Comumente, associa-se gastronomia à excelência, e uma das bases de discussão sobre análises de processos de indicações geográficas, remete a padrão de qualidade elevado e reconhecimento da tradição como sendo requisitos fundamentais para a concessão de uma IG, além de assegurar a consumidores e comerciantes a originalidade do produto.

Observa-se que a comprovação da origem do produto e preservação de características tradicionais do modo de fazer, estimulam o imaginário do consumidor e fortalecem a garantia de que o produto é originário de determinado território, inviabilizando possíveis fraudes e legitimando sua veracidade junto aos seus consumidores reais e potenciais.

Entende-se que não é correto dizer que uma indicação geográfica foi criada e sim, reconhecida, pois ratifica valores fundamentados em história, tradição, cultura, saber fazer, relação do ser humano com o território e com o meio ambiente.

O Brasil é um país constituído por dimensões continentais e diversidade cultural, costuradas pela miscigenação de raças e etnias e, devido a estas características, o país é apresentado como um lugar multicultural, com traços de diversas nacionalidades no cotidiano dos brasileiros. Do mesmo modo, encontra-se a região Amazônica, que além de aspectos únicos herdados pela riqueza da biodiversidade da floresta, há contribuições de outras nacionalidades e etnias na cultura das pessoas amazônicas.

Este recorte temporal de miscigenação da Amazônia surgiu durante os ciclos econômicos e estratégias políticas de “povoamento” da região. Assim, os hábitos alimentares dos povos que habitam a floresta foram construídos embasados na culinária indígena (primeiros a povoarem a floresta), africana e portuguesa, mas

especificamente. Convém destacar que outros povos, de outras nacionalidades e regiões do Brasil se enraizaram na Amazônia, como libaneses, japoneses, além de nordestinos e pessoas do centro-sul do Brasil.

Na Amazônia Paraense, não se sabe ao certo se o aumento da visibilidade da gastronomia local se deve ao fato de que seu reconhecimento pelo senso comum está cada vez mais intenso devido a suas raízes culturais e tradicionais, de suas características indígenas e de matriz africana que contribuem para a sua singularidade, ou se caiu no modismo, uma vez que programas de televisão, escolas de gastronomia, faculdades e chefes de cozinha de restaurantes sofisticados e renomados de várias cidades do Brasil passaram a valorizar a gastronomia do Pará em suas atividades e práticas gastronômicas.

No caso das IGs do Pará e seus produtos, convém destacar que essa medida de proteção e reconhecimento de origem, representa uma ferramenta coletiva de salvaguarda e promoção de produtos que carregam consigo forte apelo cultural, ancestralidade e tradição.

A gastronomia do Pará por ser vista por muitos como “diferente”, acaba assim por despertar a curiosidade dos turistas e de forma geral, “diz-se que a culinária amazônica guardaria uma maior autenticidade relacionada a natividade brasileira quando comparada às cozinhas das demais regiões” (CASTRO, 2016, p. 42).

O relativo isolamento da Amazônia do resto do país propiciou que a cozinha local permanecesse extraordinariamente próxima das tradições originais, o que pode ser observado até mesmo na maneira de se comer: “lançando a farinha à boca com as mãos, hábito indígena” (ALVES FILHO E DI GIOVANNI *apud* CASTRO, 2016, p. 42). Todavia, convém destacar que a culinária local se destaca fortemente no cenário nacional por seu modo de fazer tradicional, suas técnicas de conservação de alimentos, ingredientes, cozimento, utensílios, formas de consumo, todos estes que apesar de passarem por transformações ao longo do tempo, ainda mantêm raízes em seus antepassados.

A riqueza e originalidade da gastronomia paraense contribuíram para que em 2015, a capital Belém-PA recebesse o primeiro título internacional de Cidade Criativa da Gastronomia, concedido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO). O título, que é renovado a cada quatro anos, tornou a cidade referência mundial em gastronomia, passando a integrar uma

rede de cidades que buscam desenvolvimento de maneira sustentável e de modo justo. No Brasil, apenas 4 (quatro) cidades possuem este título, são elas: Belém/PA, Florianópolis/SC, Paraty/RJ e Belo Horizonte/MG. Belém renovou sua titulação em 2020, ratificando toda a autenticidade da gastronomia local.

Em 2017, O Ministério do Turismo (MTUR) divulgou no *site* oficial o resultado de uma pesquisa que apontou a gastronomia paraense como a mais bem avaliada do Brasil, pelos turistas estrangeiros que visitaram o país em 2016. A pesquisa revelou que enquanto a gastronomia brasileira recebeu a nota máxima de 95,4%, a da capital do Pará, Belém, recebeu 99,2 % de aprovação (MTUR, 2017).

A ligação entre turismo e gastronomia é inerente. É importante destacar que a gastronomia é considerada patrimônio cultural imaterial, contribuindo para a preservação da identidade cultural de um povo. Cruz (2012) entende que a característica que define o patrimônio cultural imaterial é a espontaneidade. Dentro desta representatividade encontram-se “danças, músicas, festas, reuniões, rituais, “artes de fazer”, uma infinidade de práticas culturais, são heranças que as sociedades inventam, reinventam e destituem ao sabor de seus interesses mais íntimos e simples” (CRUZ, 2012, p. 96).

A gastronomia, então, enquanto patrimônio local, é uma cultura coletiva e incorpora-se aos produtos turísticos de um lugar. Assim, o turista que vai em busca de experiência, lazer e contemplação em determinado destino, acaba sendo induzido a usufruir de um conjunto de atividades relacionadas ao turismo, como a gastronomia típica, por exemplo.

Frente a isto, Castro (2016, p. 38) ressalta que “o turismo gastronômico se trata de uma vertente do turismo cultural” e pode ser operacionalizado a partir de atrativos como culinária regional, eventos relacionados ao tema, roteiros e circuitos gastronômicos. Compreende-se que a gastronomia não se trata exclusivamente do fator motivacional para a decisão de uma viagem, entretanto, no Estado do Pará, estratégias desenvolvidas pela Secretaria de Estado de Turismo (SETUR) utilizam a riqueza de sabores da gastronomia paraense como fator de atração de turistas, para incrementar o fluxo de pessoas e agregar valor econômico aos produtos turísticos paraenses já estruturados e comercializados.

Retrata-se a Amazônia como um celeiro, com alta concentração de informação genética, de matéria-prima utilizada em diversos setores da economia, rica em biodiversidade e sociobiodiversidade. Assim sendo, a gastronomia regional

assume postura condizente com as características abastadas da região e passa a ser observada no contexto global como mais um produto competitivo e que desperta o interesse dos grandes centros urbanos no país.

A Amazônia possui bioma rico em biodiversidade, um universo de saberes tradicionais com estreita relação com a natureza, reforçando a interligação entre o ser humano e os recursos naturais da floresta. Na alimentação, esse relacionamento entre o indivíduo amazônico e os recursos naturais é muito intenso. Come-se e bebe-se a floresta amazônica há séculos. A cultura alimentar do amazônica é rica em natureza, em sabores diferenciados e únicos, em tradição e em cultura ancestral. Existe, assim, uma coexistência entre identidade e uso dos alimentos oriundos da floresta.

A originalidade das iguarias da floresta amazônica, em especial no Estado do Pará, está ganhando espaço e competitividade nos cenários nacional e internacional, reforçando os olhares atentos do mundo em relação as riquezas culturais, sociais e naturais da Amazônia, incluindo seus modos de fazer, ingredientes extraídos da floresta e utensílios utilizados nos preparos, agregando ainda mais valor à gastronomia paraense.

É notável destacar que o Estado do Pará é reconhecido pela personalidade marcante de sua gastronomia, construída com base nos costumes indígenas, africanos e da pessoa branca europeia, e que permanecem praticamente inalterados nos dias atuais.

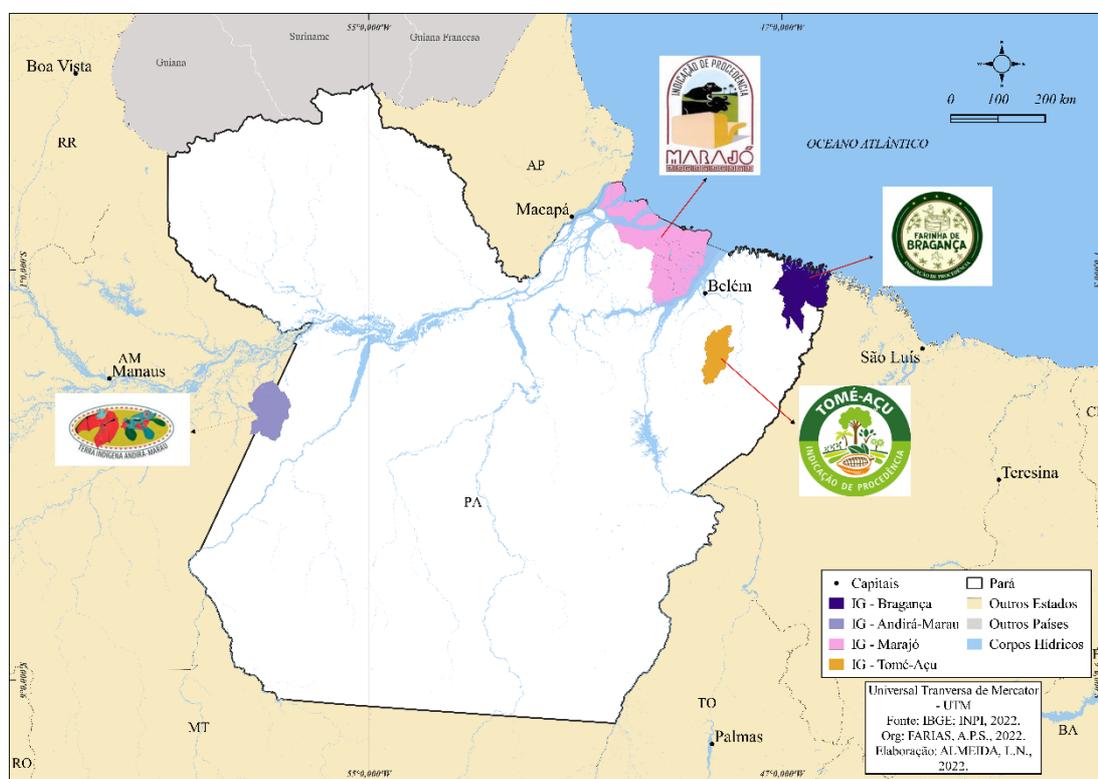
O conhecimento comunitário e saber local são imprescindíveis nesta discussão, uma vez que os camponeses da Amazônia conhecem e usam a terra, a água e a floresta com propriedade, e sabem a maneira correta de manejar esses elementos da natureza, reforçando sua forte relação com o meio ambiente.

Toda a riqueza de conhecimento enraizada na Amazônia, pelas sociedades que a habitam, precisa resistir aos avanços tecnológicos, da expansão do capital de modo a reforçar a luta pelo compromisso com as futuras gerações e garantir que a diversidade da Amazônia não seja ainda mais violentada por aqueles que possuem atuações imediatistas e não se preocupam com o futuro das espécies da fauna e flora amazônicas, e com as populações tradicionais.

## 2.1. INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO ESTADO DO PARÁ

Na Região Norte do Brasil, o Estado do Pará é o segundo que mais detém Indicações Geográficas da espécie Indicação de Procedência. Ao todo são três: Tomé-Açu/PA (produto: Cacau), Marajó/PA (produto: Queijo) e Bragança/PA (produto: Farinha de Mandioca). Contudo o Pará também possui a Indicação Geográfica da espécie Denominação de Origem, a IG Andirá-Marau. No início dos estudos e levantamento de dados para estruturação deste trabalho em 2019, apenas a IG Tomé-Açu – Produto Cacau havia sido reconhecida como Indicação Geográfica.

Mapa 2: Indicações Geográficas do Estado do Pará



Fonte: Organização FARIAS, A. P. S, 2022. Elaboração ALMEIDA, L. N., 2022.

Naquele ano, Tomé-Açu se tornou o primeiro município paraense a ter uma Indicação Geográfica reconhecida pelo INPI. A cultura do cacau está fortemente ligada à história do município e à imigração nipônica para a região que se deu a partir de 1929. Foram os japoneses que introduziram as primeiras sementes de cacau no município, com vias a desenvolver o cultivo de uma espécie que se destacava na época pelo alto consumo mundial (SEBRAE, 2020 - *site*).

Segundo Cruz et al (2021), o cultivo do fruto passou por várias etapas de aperfeiçoamento técnico ao longo do tempo. Para os autores, a junção de conhecimentos agrícolas dos japoneses às técnicas indígenas, além de estudos técnicos-científicos contribuíram para o desenvolvimento de um produto de qualidade ímpar, fator este que despertou o interesse de pesquisadores da Universidade de Tóquio, os quais sugeriram aos produtores locais que adquirissem o reconhecimento da IG como forma de proteger e agregar valor ao produto.

Em 2021, o Estado do Pará teve o reconhecimento de mais duas Indicações Geográficas. A IG Marajó – Produto Queijo, registrado em 23 de março de 2021, é um produto amplamente conhecido e valorizado pelos moradores locais, pelos paraenses de outras regiões do Estado e reconhecido por pessoas até de fora do Pará, devido ao forte apelo turístico conferido ao produto. É um produto artesanal, fabricado por pequenos, médios e grandes produtores rurais que encontram nos derivados do leite de búfala, uma maneira de sustento ou forma de colocar-se no mercado.

O nome Marajó, por si só, já agrega valor ao produto, pois representa uma “marca” forte no imaginário das pessoas que associam a Ilha de Marajó a natureza e cultura. Por conta da notoriedade que o queijo do Marajó possui no mercado local e em grandes empresas do comércio varejista, era comum encontrar queijos nas prateleiras dos mercados utilizando o nome Marajó, sem terem sido produzidos na Microrregião do Arari. Atualmente, com a identificação através do signo distintivo, o produto original passa a ser devidamente reconhecido e protegido.

Por fim, até a presente data, a terceira e última Indicação Geográfica Paraense reconhecida pelo INPI, em 18 de maio de 2021, foi a IG Bragança com o produto Farinha de Mandioca. Também conhecida como farinha d’água, a Farinha de Bragança, é um produto de forte propriedade cultural, é fonte de conhecimento tradicional e detentora de notoriedade reconhecida pelos paraenses, que assim como o queijo do Marajó já estava sofrendo ameaças de falsificação por produtores de outras localidades que passaram a nomear suas produções como sendo “farinha de Bragança”, fato este que impulsionou o processo de registro de Indicação Geográfica como forma de proteger a farinha bragantina e todo o saber tradicional associado a ela.

Adiante, as três Indicações Geográficas paraenses serão devidamente apresentadas com seus dados técnicos, bem como seus aspectos históricos,

delimitação territorial da IG, modos de fazer e características dos produtos, dentre outras informações relevantes.

### 2.1.1. Indicação Geográfica Tomé-Açu – Produto Cacau - 2019

Quadro 3: Dados Técnicos da IG Tomé-Açu – Produto Cacau – 2019

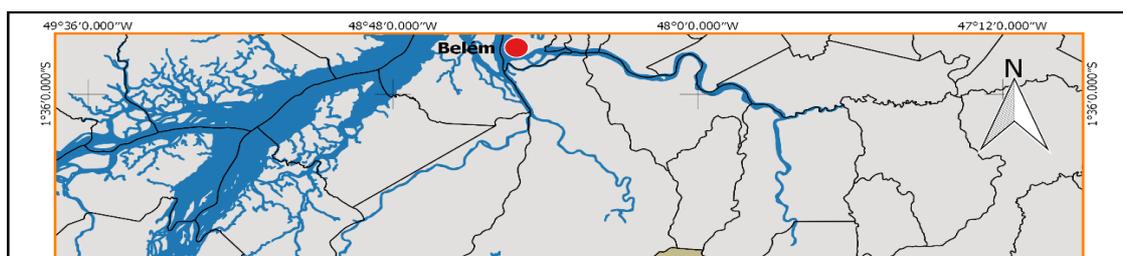
DADOS TÉCNICOS	
<b>NÚMERO</b>	BR 402014000010-7
<b>NOME GEOGRÁFICO</b>	Tomé-Açu
<b>UF</b>	Pará
<b>REQUERENTE</b>	Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu – ACTA
<b>PRODUTOS</b>	Cacau
<b>DATA DE REGISTRO</b>	29/01/2019
<b>DELIMITAÇÃO</b>	Limites do município de Tomé-Açu/PA

Fonte: SEBRAE (2020 - *site*)

A delimitação da área autorizada de produção da Indicação de Procedência Tomé-Açu para o produto Cacau compreende toda a extensão territorial do município de Tomé-Açu. Localizado cerca de 204 Km de distância da capital Belém/PA, o Município de Tomé-Açu possui uma área territorial de 5.145,361 km<sup>2</sup> e uma população estimada em 64.604 pessoas (IBGE, 2021 - *site*).

Conforme estudo realizado por Cruz et al (2021, p. 344), o Município de Tomé-Açu, que antes pertencia ao Município do Acará, após um forte movimento, foi emancipado em 1º de setembro de 1959. No entanto, de acordo com os autores, a ocupação da região, principalmente por imigrantes japoneses, data de 1929 quando o Governo do Estado do Pará, na busca por alternativas para recuperar a economia local após a crise da borracha, promoveu a vinda de japoneses com o intuito de utilizar a mão de obra no desenvolvimento do Estado. Com o direito de escolha de terras concedido pelo Governo Paraense, os japoneses deram preferência às terras situadas às margens dos rios Acará e Moju, por conta de sua fertilidade, navegação, entre outros pontos, para então iniciarem o processo de colonização.

Mapa 3: Localização da Indicação Geográfica Tomé-Açu/PA – Produto Cacau - 2019



Organização e Elaboração FARIAS, A. P. S., 2019. Editoração CAZULA, L. P., 2019. Fonte: IBGE, 2019

No mesmo ano, os japoneses introduziram as primeiras sementes de cacau na região, com o objetivo de estabelecer o cultivo de uma espécie perene, nativa da floresta amazônica, porém o desconhecimento das técnicas de cultivo, o ataque de pragas e as adversidades da floresta amazônica levaram ao fracasso dos cultivos pioneiros, fato este que induziu a comunidade nipônica ao cultivo de arroz, hortaliças e pimenta-do-reino, esta que anos depois passou a ser considerada “Diamante Negro” e gerou riqueza e prosperidade para os produtores. Todavia, o final da década de 1960, foi marcado pelo declínio da fase áurea da pimenta-do-reino, o que alertou os imigrantes a diversificarem os cultivos agroflorestais na região (CAMTA, 2021 - *site*).

Na década de 1970, com o declínio do monocultivo da pimenta-do-reino, aconteceu a reintrodução do cacau como uma cultura alternativa de geração de renda local, sob a orientação da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), que é um órgão do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, atua em seis estados brasileiros e foi criada em 1957,

época em que a economia cacauera atravessava uma grave crise. Centrada basicamente no apoio à cacauicultura, o órgão desenvolve atividades de pesquisa, extensão rural e ensino agrícola que permitem o aprimoramento de toda a atividade produtiva (ABC, 2021 - *site*).

Toda essa expertise aliada aos conhecimentos agrícolas japoneses e às técnicas indígenas possibilitaram o desenvolvimento de um produto de qualidade peculiar. Diferenciando-se pela qualidade de suas amêndoas tanto no mercado nacional quanto no internacional e movidos pela grande demanda por amêndoa de cacau no mercado, desencadeada pela proibição do uso de óleo fóssil nos cosméticos pela Organização Mundial de Saúde (OMS) em 1976, os imigrantes japoneses plantaram mais de um milhão de cacauzeiros em Tomé-Açu durante os anos de 1975 e 1976 (SEBRAE, 2020 - *site*).

Figura 7: Cacau de Tomé-Açu/PA - 2019



Fonte: <http://mercadodocacau.com/artigo/cacau-de-tome-acu-recebe-primeira-ig-do-para>. Acesso em 16 de Fev. de 2019.

Todas essas qualidades reunidas fazem do referido fruto um produto de qualidade e notoriedade reconhecida (inter)nacionalmente. Essa riqueza histórica sintetizada no cacau de Tomé-Açu, motivou os atores locais a buscarem um signo de origem distintivo para o produto. O depósito do pedido de reconhecimento da indicação de procedência do Cacau de Tomé-Açu foi realizado no dia 28 de outubro de 2014, mas foi deferido em 24 de Outubro de 2018, publicado na Revista da Propriedade Industrial, nº 2495, de 30 de Outubro de 2018 e incluída na Lista de Indicações Geográficas Reconhecidas no dia 29 de Janeiro de 2019.

Além de todos os quesitos referenciados acima, o cacau produzido dentro do Sistema Agroflorestal de Tomé-Açu – SAFTA, desenvolvido na região desde a década de 70, também foi fator relevante para a concessão da IG Tomé-Açu. consorciação de diversas culturas agrícolas, frutíferas e florestais. “O Sistema é inspirado na vivência dos povos ribeirinhos, habitantes das margens dos rios da Amazônia, que plantavam em seus quintais o policultivo de árvores frutíferas e florestais, imitando a Floresta” (CAMTA, 2022 - *site*).

Este sistema de consórcio de variadas culturas frutíferas, florestais, agrícolas e até medicinais, são uma característica de vários produtores da região que por meio do SAFTA conseguiram transformar paisagens degradadas, em ambientes produtivos e sustentáveis (ver Figura 8).

Figura 8: Evolução do SAFTA em 35 anos.



Fonte: CAMTA, 2022. Disponível em: <https://www.camta.com.br/index.php/c-a-m-t-a/sustentabilidade>. Acesso em: 25 de Maio de 2022.

A representação gráfica e figurativa da Indicação de Procedência “Tomé-Açu” para o Cacau, com o signo distintivo, está assim definida:

Figura 9: Signo Distintivo da Indicação Geográfica Tomé-Açu/PA.



Fonte: INPI, 2019. Acesso em 08 de Fev. de 2019.

Conforme já foi mencionado no capítulo anterior, após o reconhecimento de uma Indicação Geográfica, é elaborado o Regulamento de Uso, atualmente denominado de Caderno de Especificações Técnicas, que serve como um guia básico para auxiliar os produtores no cumprimento das condições estabelecidas para o uso do signo distintivo referente ao produto reconhecido.

De acordo com o site oficial da IG Tomé-Açu, o documento tem a finalidade de estabelecer normas e condições para produção, obtenção e uso do signo distintivo para as amêndoas do cacau produzidas na região. A adesão e uso do signo é de caráter espontâneo e de direito de todos os produtores de cacau localizados dentro do território do Município. Para obter o signo distintivo, faz-se necessário atender a três requisitos, são eles:

1. Ter propriedade localizada na região demarcada como da IP – Cacau de Tomé-Açu;
2. Adequar-se ao Regulamento de Uso;
3. Preferencialmente ser associado a Associação Cultural e Fomento Agrícola de Tomé-Açu (ACTA).

A ACTA é a entidade representativa dos produtores e responsável legal pela IP perante ao INPI. A Associação atua no controle da área oficial demarcada para produção, certificando-se que as propriedades produtoras estão devidamente

localizadas dentro da área da IG; nas normas e condições de uso da terra e produção padronizada, exigindo o cultivo tradicional e controle do processo de beneficiamento do Cacau da IP; na classificação física e sensorial das amêndoas de qualidade superior, garantindo a qualidade dos lotes de amêndoas entregues a ACTA; no credenciamento de armazéns e processos de rastreabilidade, garantindo um sistema seguro de armazenamento e rastreabilidade do produto final (IG-CACAU DE TOMÉ-AÇU, 2020 - *site*).

Destaca-se que a ACTA não desenvolve apenas o papel de agente fiscalizador da cadeia produtiva, mas desde o processo de reconhecimento da IP, a Associação desenvolve parcerias com entidades ligadas à cultura nipônica e entidades governamentais nacionais, parcerias estas que aliadas à colaboração e organização dos produtores locais permitiram a conquista do signo distintivo.

Entretanto, os autores Cruz et al (2021) destacam que por a IG se tratar de um processo muito recente para os produtores de Tomé-Açu, a ACTA enfrenta dificuldades principalmente em torno da questão social, uma vez que o retorno financeiro é o principal fator que despertou o interesse desses produtores para a obtenção do signo distintivo. De acordo com os autores, a Associação já iniciou um processo de sensibilização com os produtores com o objetivo de esclarecer que a Indicação Geográfica pode agregar não apenas valor monetário, mas valorização do saber-fazer, proteção patrimonial e histórica, dentre tantos outros benefícios.

Dentre inúmeros produtores da Indicação de Procedência do Cacau de Tomé-Açu se destacam nove fazendas produtoras do fruto que já se adequaram às exigências do Regulamento de Uso da IG e adquiriram o direito de uso do signo distintivo (ver Quadro 4).

Quadro 4: Ficha Técnica das fazendas produtoras de Cacau dentro da IP Tomé-Açu - 2022.

Fazenda	Proprietário	Área da Propriedade	Área de SAFTA	Quantidade de Cacaueiros	Produção Anual
<b>Mineshita</b>	Kozaburo Mineshita	25ha	20ha	4.700 pés	8,5t
<b>Sasahara</b>	Edgar K. Sasahara	50ha	40ha	21.000 pés	16,5t
<b>Konagano</b>	Michinoro Konagano	850ha	230,2ha	120.000 pés	140t
<b>Valter Oppata</b>	Valter T. Oppata	200ha	30ha	30.000 pés	24t
<b>Inada</b>	Akitoshi Inada	130ha	15ha	4.500 pés	2t

<b>Paraíso</b>	Alberti Ke iti Oppata	117,6ha	21,6ha	15.000 pés	8t
<b>Takahashi</b>	Shiguo Takahashi	75ha	55ha	44.000 pés	35t
<b>Sakaguchi</b>	Francisco W. Sakaguchi	370ha	370ha	14.000 pés	4t
<b>Onishi</b>	Yasuhiro Onishi	25ha	10ha	5.000 pés	4t

Organização e Elaboração FARIAS, A. P. S., 2022. Fonte: <https://cacaudetomeacu.org.br/>. Acesso em 29 de abr. de 2022.

Frente aos dados apresentados, observa-se que juntas apenas as nove fazendas ocupam 1.842,6ha do território da IP, detém 258.200 pés plantados de cacau e são responsáveis por uma produção anual de 242 toneladas de amêndoas de cacau.

Todo esse trabalho e empenho mútuo de produtores, associação e entidades parceiras, resultaram na exportação do primeiro lote de cacau com Signo Distintivo da IG de Tomé-Açu, realizada em 31 de julho de 2020 para o Japão. Apesar do reconhecimento recente da indicação geográfica, a Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu (CAMTA) requereu à ACTA que fossem feitos os encaminhamentos para liberação do lote com 25 toneladas de amêndoas de cacau devidamente identificadas com o signo distintivo da IG. Esta carga foi resultado da produção de 37 produtores locais (IG-CACAU DE TOMÉ-AÇU, 2020 - *site*).

Figura 10: Certificado de Comercialização do 1º Lote de Cacau



Fonte: IG – Cacau de Tomé-Açu (2020 - *site*)

Figura 11: Embarque do 1º lote de amêndoas de Cacau com o signo distintivo da IG.



Fonte: IG – Cacau de Tomé-Açu (2020 - *site*)

Figura 12: Saca de 50kg de amêndoas de Cacau com o signo distintivo da IG.



Fonte: IG – Cacau de Tomé-Açu (2020 - *site*)

O destaque e a relevância que estão sendo atribuídos à Indicação Geográfica de Tomé-Açu nos últimos anos por todo trabalho desenvolvido, renderam à ACTA o Prêmio AGROPARÁ – Categoria Cacau nos anos de 2020 e 2021, um reconhecimento a nível norte e nordeste do Brasil. A premiação foi promovida pelo Jornal Diário do Pará e preponderou critérios de avaliação, como: Tecnologia, Produtividade, Sustentabilidade, Gestão e Qualidade do Produto, Importância para Economia Paraense, dentre outros. O Sr Silvio Shibata, presidente da ACTA, foi quem recebeu o prêmio nos dois anos consecutivos e destacou que durante o ano de 2020 a Associação emitiu mais de 7.500 signos distintivos para sacas de 50kg de amêndoas produzidas por produtores certificados pela IG, o que representa cerca de 375 toneladas de cacau exportados para o Japão (IG-CACAU DE TOMÉ-AÇU, 2020 - *site*).

Mediante as informações apresentadas, pode-se constatar que o comprometimento e parceria entre todos os atores envolvidos tanto no processo de reconhecimento quanto na preservação e desenvolvimento de uma Indicação Geográfica são indispensáveis para se obter bons resultados econômicos e sociais para o território e para a população local.

### 2.1.2. Indicação Geográfica Bragança – Produto Farinha de Mandioca - 2021

Quadro 5: Dados Técnicos da IG Bragança – Produto Farinha de Mandioca – 2021

DADOS TÉCNICOS	
<b>NÚMERO</b>	BR402019000001-1
<b>INDICAÇÃO GEOGRÁFICA</b>	Bragança
<b>UF</b>	Pará
<b>REQUERENTE</b>	Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés – COOMAC
<b>PRODUTO</b>	Farinha de mandioca
<b>DATA DO REGISTRO</b>	18/05/2021
<b>DELIMITAÇÃO</b>	Delimitação geopolítica dos municípios de Augusto Corrêa, Bragança, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu, todos localizados no Estado do Pará.

Fonte: SEBRAE (2021 - *site*)

A área geográfica delimitada para a Indicação de Procedência Bragança, para o produto Farinha de Mandioca, compreende a delimitação de cinco municípios paraenses (Mapa 4), são eles: Augusto Corrêa, Bragança, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu. Todos pertencem à Mesorregião Nordeste do Estado do Pará e se destacam pela atividade produtiva da Farinha de Mandioca, classificada como farinha d'água pelo modo como é produzida.

Segundo estudos de Oliveira (2015), a tradição do saber-fazer da farinha da região que engloba estes municípios e a decisão de inseri-los na delimitação territorial da IG, justificam-se por questões históricas, uma vez que inúmeras cidades vizinhas ao Município de Bragança são originárias de emancipações dele, ocorridas ao longo dos anos.

Mapa 4: Delimitação da Indicação Geográfica Bragança - 2021



Fonte: Organização FARIAS, A. P. S, 2022. Elaboração ALMEIDA, L. N., 2022.

O Município de Augusto Corrêa, dista 232km da capital Belém/PA, possui uma área territorial de 1.099,619km<sup>2</sup> e população estimada em 46.937 pessoas (IBGE, 2021 - *site*). De acordo com o Dossiê Histórico Cultural elaborado em 2018 para o pedido de registro da IG, a origem do município data de 1895 e se tratava de um povoado que pertencia ao Município de Bragança. Foi elevado à categoria de Município na década de 1960 pela Lei Estadual nº 2.460, de 29 de dezembro de 1961 e desmembrado de Bragança em 28 de março de 1962. O município recebeu o nome Augusto Corrêa em homenagem a um político paraense natural do município de Bragança.

A atividade pesqueira se destaca como principal atividade econômica do município, garantindo abastecimento da população e gerando emprego e renda através da exportação para outras localidades. A agricultura predominante é a de subsistência, todavia, a produção de mandioca é a que se destaca entre as culturas temporárias. Outra atividade considerada relevante para algumas comunidades locais é o turismo, desenvolvido de forma incipiente, a partir de atrativos naturais

presentes na Área de Proteção Ambiental (APA) da Costa de Urumajó, a Prainha (Ponta de Urumajó) e Comunidade Perimirim (DOSSIÊ, 2018).

O Município de Santa Luzia do Pará, distante a 204km da capital Belém/PA, possui uma área territorial de 1.346,502km<sup>2</sup> e população estimada em 19.839 pessoas (IBGE, 2021 - *site*). O município foi criado através da Lei Estadual nº 5.688 de 13 de dezembro de 1991, após ser desmembrado dos municípios de Ourém, Bragança e Viseu. Denominado com o nome da santa escolhida como padroeira da localidade, Santa Luzia, o município iniciou sua ocupação territorial a partir da construção da rodovia federal BR-316 que liga o Estado do Pará ao Maranhão (DOSSIÊ, 2018).

O Município de Tracuateua, distante a 201km da capital Belém/PA, possui uma área territorial de 868,025km<sup>2</sup> e população estimada em 31.549 pessoas (IBGE, 2021 - *site*). De acordo com o site oficial da Prefeitura de Tracuateua, o surgimento do município está relacionado à construção da Ferrovia Belém-Bragança iniciada em 1883, que após 56km prontos a obra ficou paralisada por seis anos, atraso este que fez com que os primeiros trilhos só chegassem ao município de Bragança por volta de 1907. No decorrer dos anos, várias vilas operárias foram se estabelecendo ao longo da ferrovia, sendo que uma delas, formada por aproximadamente dez famílias, fixou-se na região onde fica Tracuateua. Desde então, foi se desenvolvendo um povoado com a implantação de pequenos comércios com vias a atender os operários e colonos do entorno, o que desencadeou expressivo movimento na região contribuindo para a construção de uma parada de trem para escoar produtos como farinha e tabaco (DOSSIÊ, 2018).

Assim como os demais municípios, apresentados anteriormente, pertencentes à IG, o Município de Tracuateua também fazia parte do município de Bragança. Todavia, em decorrência de toda a movimentação social e econômica em torno da estrada de ferro Belém-Bragança, o Município de Tracuateua, anteriormente categorizado como vila, recebeu investimentos estruturais como escola, posto médico e mercado, além de gerador de energia, um marco para a época. Mas, nem mesmo estes investimentos, impediram que a vila sofresse grandes perdas após a extinção da ferrovia em 1965, o que gerou grande insatisfação popular, uma vez que o governo de Bragança não avançava com o progresso da localidade. E em 1994, após movimento emancipatório, o Município de

Tracuateua foi criado através da Lei nº 5.858/94 e desmembrado do município de Bragança. (PREFEITURA TRACUATEUA, 2022 - *site*)

Tracuateua tem na agricultura sua principal atividade econômica, é um dos maiores produtores paraenses de feijão da colônia ou caupi, os produtores locais também cultivam arroz, milho e mandioca. A pesca e a pecuária também movimentam a economia. O setor de comércio e serviços é composto por pequenos estabelecimentos que atendem a comunidade local (DOSSIÊ, 2018). Em Tracuateua também se localiza o Hotel Fazenda Vitória, que por seus atrativos naturais, paisagísticos e culturais, atrai muitos turistas e hóspedes. O meio de hospedagem sempre está com sua capacidade de unidades habitacionais acima da média de ocupação hoteleira.

O Município de Viseu, distante a 350km da capital Belém/PA, faz fronteira com o Estado do Maranhão, possui uma área territorial de 4.972,897km<sup>2</sup> e população estimada em 62.093 pessoas (IBGE, 2021 - *site*). Considerado um dos maiores municípios em extensão territorial da região nordeste do estado, os registros de sua origem datam do século XVI, quando as terras habitadas por índios, Tupinambás, Tremembés e Apotiungas, receberam o primeiro navegador português, Diogo Leite, que comandava duas embarcações. Mas foi a partir de 1620, com o processo de ocupação da região, com vias a evitar novas invasões, que surgiu o primeiro povoado na margem do Rio Gurupi, que recebeu o nome de Vera Cruz do Gurupi (PREFEITURA DE VISEU, 2022 - *site*).

Anos mais tarde, como o povoado de Vera Cruz pouco se desenvolveu, foi criada em seu lugar, no ano de 1758, a freguesia de Nossa Senhora da Conceição de Viseu, esta que por muitos anos fez parte do território do Município de Bragança e só em 1953, através da Lei Estadual nº8 de 31 de outubro, a freguesia foi definitivamente elevada à categoria de Município. Posteriormente, o Município de Viseu foi desmembrado de Bragança (MEMORIAL..., s.d.).

A economia do município se baseia na pesca, agricultura, pecuária e extrativismo. Apesar de integrar a Indicação Geográfica de Bragança, a mandioca é uma cultura de pouca lucratividade devido à falta de estradas para escoar a produção, com isso ela é transformada em farinha para ser comercializada dentro do próprio município.

O Município de Bragança, distante a 216km da capital Belém/PA, possui uma área territorial de 2.124,734km<sup>2</sup> e população estimada em 130.122 pessoas

(IBGE, 2021 - *site*). O município, inicialmente habitado pelos índios tupinambás, está localizado à margem esquerda do rio Caeté, razão pela qual é chamado de Pérola do Caeté. Bragança é uma das cidades mais antigas do Estado do Pará, com mais de quatro séculos de história (IBGE, 2022 - *site*).

De acordo com o *site* oficial da Câmara Municipal de Bragança, estudos indicam que a origem do município data de 1613 quando os franceses da expedição de Daniel de La Touche chegaram à região, após fundarem a Cidade de São Luís no Estado do Maranhão, e lá tentaram organizar o primeiro núcleo de colonização nas proximidades do Rio Caeté. Segundo Oliveira (2015, p. 21), em 1614, o Governador Geral do Brasil, Gaspar de Sousa, “a fim de reconquistar a então capitania tomada pelos franceses e com o apoio da Coroa Portuguesa enviou tropas portuguesas para a região, encurralou os franceses e exigiu a retirada das tropas”. No entanto, nos anos seguintes, o governador não fez investimentos nestas terras, nem em estrutura nem com a povoação da capitania.

Segundo o site oficial da Prefeitura de Bragança (2013):

O município bragantino, fazia parte da capitania Gurupi, doada por Felipe III, de Espanha, em 1622, a Gaspar de Souza, Governador-Geral do Brasil. Em 1633, Álvaro de Souza, filho do Governador Geral, recorreu à Corte de Madri, por ter sido a mesma capitania transferida por Francisco Coelho de Carvalho a seu filho Feliciano Coelho de Carvalho e ali instalada a sede da capitania, [...] à margem direita do Rio Caeté, [...] com a denominação de Sousa do Caeté.

Todavia, no período entre 1634 e 1640, o então povoado localizado à margem direita do Rio Caeté, não alcançou o progresso desejado, e foi transferido para a margem esquerda do rio onde hoje se encontra o município de Bragança, provavelmente pela maior facilidade de contato com a capital Belém (FERREIRA *apud* OLIVEIRA, 2015).

No século seguinte, em 1753, ao constatar que o núcleo estava em extinção, Francisco Xavier de Medonça Furtado, Governador do Grão Para, desativou a capitania e anexou ao Governo da Província do Grão-Pará e assim criou a Vila de Bragança. A partir desse momento, iniciou-se o processo de colonização e crescimento econômico e político dada sua proximidade a Belém. Ao longo dos anos, primeiramente com a mão-de-obra indígena e posteriormente com a utilização

de mão-de-obra dos escravos negros a vila foi sendo edificada (CÂMARA MUNICIPAL DE BRAGANÇA, 2022 - *site*).

Em 1854, através da Lei Provincial nº 252 de 02 de outubro, a vila foi elevada à categoria de cidade e se tornou sede do município com a denominação de Bragança, nome este que de acordo com a origem tupi significa mato verdadeiro ou mato bom, já de acordo com a origem portuguesa seria derivado de *Bregança* que tem raízes no latim *Brigantia* e significa Castelo ou Fortaleza (OLIVEIRA, 2015)

Nos anos que sucedem a elevação da vila à cidade, verifica-se sucessivos ajustes territoriais por meio de decretos e leis estaduais que foram aos poucos reconfigurando o território e originando o que é hoje o Município de Bragança.

Mais desenvolvido que os demais municípios que integram a Indicação Geográfica, o município de Bragança se destaca na atividade agrícola com o cultivo de feijão e mandioca, desta que é produzida a farinha que abastece todo o mercado interno e o excedente é exportado para outros municípios e estados.

Segundo Sakaguchi; Ribeiro (2020) a pesca também é responsável pela subsistência de inúmeras famílias além de contribuir com a economia local, através da comercialização de espécies como pescada amarela, gó e serra. O comércio varejista emprega uma parcela da população e atende às necessidades de consumo da comunidade local e dos arredores. O turismo também contribui na geração de emprego e renda para comerciantes e prestadores de serviços. Com vasta área de manguezal e uma das mais belas praias do litoral paraense, a Praia de Ajuruteua, o município atrai turistas de outros municípios e Estados.

A produção de mandioca da região bragantina se destaca no cenário agrícola do Estado, no entanto, a produção da raiz em todos os 144 municípios paraenses levaram novamente o Pará a ocupar o primeiro lugar no *ranking* nacional da produção mandioca. Segundo a Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (SEDAP) (2022), o Pará representa 21,95% da produção brasileira de mandioca e aproximadamente 61,57% da produção da região norte, o que pode significar uma projeção no volume de 4.060.716 toneladas de mandioca produzidas por ano no Estado.

A tradicional e conhecida farinha de Bragança é uma cultura herdada dos povos indígenas, desde o cultivo ao processamento, ela foi incorporada ao longo dos séculos à alimentação dos povos tradicionais. O cultivo da mandioca na região

delimitada pela IG é o que subsidia o sustento de muitas famílias, estas que atuam em todo o processo produtivo que perpassa pela plantação, colheita, beneficiamento e comercialização do produto (MAPA, 2021).

As técnicas tradicionais de produção da farinha repassadas através de gerações ainda são preservadas por inúmeros produtores da região, apesar do aprimoramento de instrumentos de trabalhos que podem “facilitar” a produção da farinha. No nordeste paraense, são produzidas a partir da mandioca a farinha d’água, a farinha seca e a farinha mista (mistura da massa ralada e fermentada), todas podem ser produzidas nas cores amarela ou branca (SLOWFOODBRASIL, 2020 - *site*).

A farinha considerada produto da IG é a farinha d’água, ela recebe este nome devido o processo de fermentação da mandioca na água que dura cerca de quatro dias, para retirar sua toxidade e acidez. De forma sucinta, Albuquerque *apud* Oliveira (2015, p. 56) explica que “o processo de fabricação da farinha d’água se realiza em cinco fases: fermentação; retirada da casca e esmagamento da massa; prensagem; peneiragem; torração.”

No Dossiê elaborado para respaldar o pedido de registro da IG, o processo de fabricação é mais detalhado com o intuito de facilitar o entendimento daqueles que não conhecem este processo:

Há um método específico para o preparo da farinha de Bragança. O primeiro passo é deixar a mandioca de molho durante 4 a 5 dias. No último dia a mandioca é retirada da água, descascada e, após isso, colocada de molho por mais 24 horas em água limpa. Após essas 24 horas, a mandioca é retirada da água e triturada, para então ser colocada no tipiti<sup>19</sup>. Depois disso teremos a massa da mandioca, que é colocada no forno já aquecido para ser torrada. [...] o segredo é a torra: ela vai ainda úmida para o tacho, é mexida manualmente durante o processo chamado de escaldamento, quando ela é pré-cozinha antes de torrar – daí a crocância. (DOSSIÊ HISTÓRICO-CULTURAL, 2018, p.13 e 14)

Uma das maneiras de se constatar a popularidade e reconhecimento de qualidade da Farinha de Bragança é visitar as maiores feiras livres de Belém, como a Feira do Ver-o-Peso<sup>20</sup>, por exemplo, onde na seção de farinhas de mandioca,

---

<sup>19</sup> De acordo com Grupioni (1994, p. 138), o tipiti é um tubo flexível para extrair o ácido hidro-ciânico da mandioca, que é letal ao consumo humano antes do preparo adequado (fervuras), até ser transformado no tucupi que é amplamente utilizado na culinária amazônica. Além disso, o tipiti é um artefato utilizado para prensar a massa ralada da mandioca que é usada na fabricação da farinha.

<sup>20</sup> Segundo MAGALHÃES, A. P. F; FERREIRA, G. B. S. (2017, p. 168), “a Feira do Ver-o-Peso é um ícone da expressão da cultura paraense e também é considerada a maior feira livre da América

sempre há menção nas placas de identificação das sacas de farinha, informando a procedência do produto como “Farinha de Bragança”, bem como na forma pessoal, na hora da abordagem corpo a corpo com cada cliente.

Figura 13: Produção da Farinha de Mandioca de Bragança/PA.



Foto: RAMID, J., 2016.

A produção da farinha de mandioca de Bragança é historicamente conhecida e amplamente apreciada pelos moradores da região bragantina e já usufruía da sua notoriedade nacional antes mesmo de seu reconhecimento pelo INPI, devido a divulgação de suas características no modo de fazer e exaltação de sua qualidade em vários veículos de comunicação e divulgação, como programas de

---

Latina. A história da feira confunde-se com a de fundação da cidade de Belém, pois no século XVII, em 1687 a Coroa Portuguesa criou um posto de fiscalização com o objetivo de pesar as mercadorias oriundas do interior do Estado para serem vendidas em Belém. Assim, a origem do nome se dá ao fato de que os ribeirinhos da época, ao chegarem no local de pesagem dos produtos (posto de fiscalização da Coroa), começaram a chamá-lo de ver-o-peso”. “Compõem o Complexo do Ver o Peso: A Feira do Açaí, Prédio do Antigo Necrotério Público, Praça do Relógio, Mercado de Ferro (Mercado de Peixe), Mercado Francisco Bolonha (Mercado de Carne), Solar da Beira, Praça do Pescador e Praça dos Velames, uma espécie de largo localizada no meio da feira” (MAGALHÃES; FERREIRA, 2017, p. 168).

televisão, restaurantes de chefes de cozinha, publicações em revistas e apresentação do produto em eventos como feiras e exposições.

Mas, lamentavelmente, sua notoriedade era utilizada por comerciantes de má fé dentro e fora do Estado a fim de comercializarem seus falsos produtos, no caso a farinha, a preços absurdos utilizando da fama da Farinha de Bragança, como é o caso da Figura 14, que mostra uma farinha sendo comercializada Mercado Municipal de Curitiba/PR, como sendo “Farinha de Mandioca Bragantina”, mas foi produzida e envasada na cidade de Castanhal/PA (Figura 15).

Sobre o alto preço da farinha de Bragança em alguns lugares, nota-se o valor presente no produto vendido no Aeroporto Internacional de Belém (Figura 16). foram produzidas durante visita ao Aeroporto Internacional de Belém e ao, respectivamente.

Figura 14 - Farinha no Mercado Municipal de Curitiba/PR.



Foto: FARIAS, A.P.S. 23/07/2019.

Figura 15 – Local de produção da farinha.



Foto: FARIAS, A.P.S. 23/07/2019.

Figura 16: Farinha comercializada no Aeroporto Internacional de Belém/PA.



Foto: FARIAS, A.P.S. 06/08/2019.

A partir da inquietude de produtores da região bragantina com a falsificação do produto dentro e fora do Estado, em 2013, iniciou-se a construção do projeto de Indicação Geográfica para a Farinha de Bragança. Com o apoio de entidades como SEBRAE/PA, ADEPARÁ, EMATER, Secretaria Municipal de Cultura, Desporto e Turismo de Bragança, dentre outros, além dos próprios produtores de farinha, a Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés (COOMAC), entidade eleita para ser a representante da IG frente ao INPI, iniciou o trabalho de sensibilização e esclarecimento dos produtores locais (OLIVEIRA, 2015).

Fundada em 05 de março de 2010 em Bragança, a COOMAC possui cerca de 133 cooperados, dentre agricultores e extrativistas da região do Caeté, e tem como objetivo melhorar a agricultura familiar e o extrativismo sustentável de oleaginosas. A Cooperativa produz hortaliças, frutas, polpas, mas foi a partir das oleaginosas como buriti, andiroba e tucumã, e com o apoio de instituições como o SEBRAE/PA e o Sindicato e Organização das Cooperativas Brasileiras do Estado do Pará e Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo do Estado do Pará (Sistema OCB-SESCOOP/PA) que ela iniciou no processo de investimento e produção de cosméticos. Para atender as demandas de mercado a COOMAC compra diretamente de 1.620 famílias e estima que ao longo dos anos já beneficiou 10.600 famílias da região do Caeté (SISTEMA OCB/PA, 2020 - *site*).

Para a construção do projeto da Indicação Geográfica, criou-se um grupo de trabalho com as entidades representativas para orientar a elaboração deste

projeto, a exemplo: coube à EMATER a orientação sobre as questões econômicas do processo produtivo, à ADEPARÁ coube a função de orientar sobre requisitos voltados para segurança sanitária do produto e do processo de produção, ao SEBRAE coube orientar sobre o levantamento histórico do processo de produção da farinha, bem como na elaboração da documentação necessária para requerer o registro junto ao INPI (OLIVEIRA, 2015).

Após seis anos de estudos e trabalhos o pedido de reconhecimento de indicação geográfica de procedência da farinha de Bragança foi protocolizado por meio da petição n.º 020190000054 em 05 de janeiro de 2019, pelo substituto processual Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés — COOMAC. Mas a Cooperativa ainda teve que atender a cinco exigências do INPI a fim de adequar o pedido à IN nº95/2018, adequações estas que perduraram por mais de um ano. E em 18 de maio de 2021, finalmente, “a Farinha de Bragança foi reconhecida como Indicação de Procedência nº BR402019000001-1, pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial”. (MELO; RIBEIRO, 2021, p. 150)

Figura 17: Signo Distintivo da Indicação Geográfica Bragança



Fonte: INPI, 2021.

De acordo com o Artigo 6º do Caderno de Especificações Técnicas da IP Bragança (2021), estão autorizados ao uso da Indicação de Procedência todos os produtores estabelecidos na área geográfica delimitadas pelos cinco municípios que integram a indicação. Estes produtores deverão ainda obedecer às exigências do referido Caderno de Especificações, bem como às disposições aprovadas pelo Conselho Regulador da IG.

Outro fato indispensável a se destacar e que ratifica a importância histórica e relevante representatividade da Farinha de Bragança para o povo paraense, é que em 28 de abril de 2022 a Lei Estadual nº 9.541, declarou como integrante do patrimônio cultural de natureza material do Estado do Pará, a Farinha de Bragança (DIÁRIO OFICIAL Nº34.951, 2022). A partir desta, pode-se considerar que este produto está devidamente reconhecido e protegido perante a legislação paraense.

### 2.1.3. Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo - 2021

Quadro 6: Dados Técnicos da IG Marajó – Produto Queijo – 2021

<b>DADOS TÉCNICOS</b>	
<b>NÚMERO</b>	BR402018050007-0
<b>INDICAÇÃO GEOGRÁFICA</b>	Marajó
<b>UF</b>	Pará
<b>REQUERENTE</b>	<b>Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó – APLQMARAJÓ</b>
<b>PRODUTO</b>	Queijo
<b>DATA DO REGISTRO</b>	<b>23/03/2021</b>
<b>DELIMITAÇÃO</b>	Compreende os municípios de Chaves, Soure, Salvaterra, Santa Cruz do Arari, Ponta de Pedras, Muaná e Cachoeira do Arari. Todos localizados no Arquipélago do Marajó/PA.

Fonte: SEBRAE (2021 - *site*).

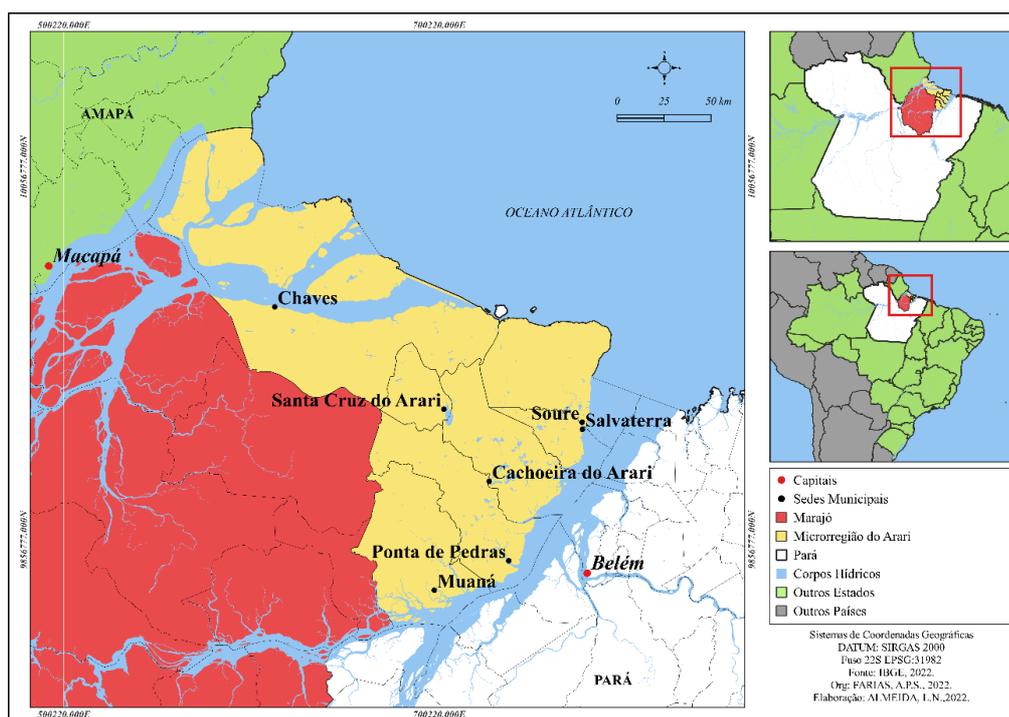
Para a Indicação Geográfica Marajó - Produto Queijo, a área geográfica delimitada compreende sete municípios paraenses (ver Mapa 5), são eles: Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure. Todos esses municípios integram a base territorial do Arquipélago do Marajó, mais especificamente nos chamados Campos do Marajó, localizados na

microrregião do Arari, mesorregião Marajó, no Estado do Pará (SEBRAE, 2021 - *site*).

A Indicação Geográfica Marajó abrange uma área territorial de 27.614,906km<sup>2</sup> e população estimada em 182.631 pessoas (IBGE, 2021 - *site*). Dos setes municípios que integram a IG, os municípios de Soure, Salvaterra e Cachoeira do Arari, “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” (MOURA, 2021, p.93).

Segundo a Presidente da APLQMARAJO, os municípios de Santa Cruz do Arari e Chaves apesar de possuírem grandes rebanhos de búfalos, não possuem produtores de queijo como os municípios de Soure, Salvaterra, Cachoeira do Arari, Muaná e Ponta de Pedras. Sobre isto a Entrevistada 07 diz: “Chaves não conheço ninguém que faça queijo. Entrou na área de abrangência por ser um dos maiores rebanhos de búfalo. Santa Cruz e Chaves não tem produção de queijo<sup>21</sup>”.

Mapa 5: Delimitação da Indicação Geográfica Marajó



Fonte: Organização FARIAS, A. P. S, 2022. Elaboração ALMEIDA, L. N., 2022.

<sup>21</sup> Entrevistado 07. Presidente da Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó. Entrevista concedida dia 31 de março de 2022, em Soure/PA.

De acordo com a Ficha Técnica de Registro de Indicação Geográfica (INPI, 2021), até o início do século XX o queijo da Ilha do Marajó era produzido por fazendeiros portugueses e franceses que utilizavam leite de vaca e técnica de beneficiamento e aproveitamento do leite na manufatura de derivados. Com a chegada dos búfalos à Ilha do Marajó no final do século XIX e a rápida adaptabilidade da espécie na região, o rebanho cresceu consideravelmente ao longo dos anos e o queijo passou a ser elaborado exclusivamente com leite de búfala.

Na Portaria nº418/2013 instituída pela ADEPARÁ, a qual aprova o Regulamento Técnico de Produção do Queijo do Marajó e dá outras providências, encontra-se a definição de Queijo do Marajó:

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.

A produção do queijo realizada tradicionalmente na Ilha do Marajó iniciou em pequenas propriedades através do conhecimento repassado de geração em geração. Os mestres queijeiros, como são conhecidos os responsáveis pelo processo de produção, replicam o saber tradicional adquirido há mais de dois séculos. No entanto, de acordo com a pesquisa de campo, a manutenção do saber fazer tradicional é uma preocupação constante entre os mestres, uma vez que as novas gerações não manifestam grande interesse em adquirir tal conhecimento.

O processo produtivo envolve diversos atores sociais em diversos espaços e formas diferenciadas de elaboração do produto, chegando muitos queijeiros afirmarem que não existe uma fórmula específica de preparo do queijo, sendo o produto fruto da alquimia envolvendo o leite, o queijeiro e a forma de preparo (CRUZ et al, 2015).

Nos municípios que integram a IG são produzidas duas variedades de queijo: Tipo Creme e Tipo Manteiga. Segundo o Artigo 11º, Parágrafo 1º do Caderno de Especificações Técnicas – IG Marajó:

- a) Queijo do Marajó Tipo Creme: designado aquele que no processo de cozimento da massa, denominado de “fritura”, adiciona-se o creme de leite obtido do desnate do leite a ser coagulado. (Figura xx)
- b) Queijo do Marajó Tipo Manteiga: designado aquele que no processo de cozimento da massa, denominado de “fritura” da massa, adiciona-se a manteiga propriamente dita. (Figura xx)

O leite utilizado para a produção das duas variedades de queijo, Tipo Creme e Tipo Manteiga (Figuras 16 e 17), pode ser de origem exclusivamente bubalina ou uma composição de leites bubalino e bovino, de todas as raças. Para os setes municípios que integram à Indicação Geográfica, é feita a exigência de que os rebanhos sejam originalmente da área delimitada para a IG Marajó (SEBRAE, 2021 - site).

Figura 18: Queijo do Marajó Tipo Creme.



Foto: FARIAS, A.P.S. 24/08/2019.

Figura 19: Queijo do Marajó Tipo Manteiga.



Foto: FARIAS, A.P.S. 01/04/2022.

De acordo com a Portaria nº418/2013 (ADEPARÁ), o processo produtivo dos dois tipos de queijo contemplados com o signo distintivo da IG é similar em algumas etapas, como pode ser observado no Quadro 07.

Quadro 7: Etapas do Processo Produtivo dos Queijos do Marajó

PROCESSO PRODUTIVO DO QUEIJO DO MARAJÓ			
QUEIJO TIPO CREME		QUEIJO TIPO MANTEIGA	
1	Ordenha	1	Ordenha
2	Recepção do leite	2	Recepção do leite
3	Desnate	3	Coagulação
4	Coagulação e quebra da	4	Coleta da nata (creme), quebra

	coalhada		e dessoragem da coalhada
5	Dessoragem	5	Lavagem da massa com água (etapa opcional)
6	Lavagem da massa com água	6	Lavagem da massa com leite integral
7	Lavagem da massa com leite / escaldamento	7	Enxugamento da massa, adição de sal e outros ingredientes
8	Dessoragem	8	Fritura da massa em manteiga
9	Esfriamento da massa	9	Enfornagem / embalagem / rotulagem
10	Prensagem da massa	10	Armazenamento
11	Moagem da massa	11	Transporte, distribuição e comercialização
12	Adição de sal e/ou outros ingredientes		
13	Adição de creme e fritura da massa		
14	Enfornagem / embalagem / rotulagem		
15	Armazenamento		
16	Transporte / distribuição / comercialização		

Elaboração FARIAS, A.P.S. 2022. Fonte: Portaria nº418/2013 (ADEPARÁ)

Com o objetivo de inserir as queijarias do Estado do Pará em uma política pública que permitisse o acesso ao serviço de inspeção a produção artesanal; criou-se o 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 e as particularidades do processo tradicional do queijo, com olhar voltado para boas práticas de fabricação e segurança alimentar (MOURA, 2021). A partir deste marco regulatório para a produção de queijo, surgiu a necessidade de organização e formalização dos produtores locais, bem como adequação às novas exigências legais para o processo produtivo, o que resultou na criação da Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó (APLQMARAJÓ).

Figura 20 – Queijo do Marajó



Foto: FARIAS, A. P. S., 17/01/2020.

Fundada em 24 de abril de 2014, a Associação é a entidade requerente e atualmente representante da Indicação Geográfica Marajó frente ao INPI. A APLQMARAJO surgiu a partir do incentivo da Secretaria de Turismo do Estado do Pará (SETUR) e do SEBRAE/PA para dá embasamento ao projeto de Indicação Geográfica<sup>22</sup>. Com o apoio do SEBRAE/PA, através de uma empresa de consultoria, a Associação que possui atualmente 33 produtores associados forneceu as informações necessárias para a estruturação do projeto de IG, levantou dados relevantes, reuniu produtores, preencheu a documentação exigida para requerer o registro.

O SEBRAE/PA contratou uma consultoria e apresentou o que os produtores deveriam providenciar. Foi copia e cola... Aprova, aprova! Se fosse hoje, o projeto de IG seria totalmente diferente, sem essa consultoria, mas com pessoas que já participaram de diversos registros de IG, Mas “cavalo dado não se olha os dentes”... nós não tínhamos ninguém para nos ajudar<sup>23</sup>.

Assim como a Farinha de Mandioca de Bragança, o queijo do Marajó também sofreu falsificações de produtores e comerciantes que comercializavam os queijos produzidos fora da Ilha do Marajó, fazendo referência ao queijo originalmente produzido em queijarias marajoaras, fato este que poderia facilmente ser observado ao longo das estradas que levam a balneários paraenses (Figura 19) como Salinópolis e Ilha de Mosqueiro, por exemplo. Mediante a isto, percebeu-se a “necessidade de ser ter um dispositivo de proteção mais eficaz, ou seja, para além

---

<sup>22</sup> Entrevistado 07. Presidente da Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó. Entrevista concedida dia 31 de março de 2022, em Soure/PA.

<sup>23</sup> Entrevistado 07. Entrevista concedida dia 31 de março de 2022, em Soure/PA.

de regulamentar o produto e sua comercialização fazia-se necessário proteger o produto contra falsificações” (CRUZ, 2017, p 142).

Figura 21: Comercialização de queijo produzido fora da Ilha do Marajó/PA, no nordeste paraense, conhecido como “queijo da estrada”.



Foto: FARIAS, A.P.S. 24/04/2019.

O pedido de registro de Indicação Geográfica Marajó para o Produto Queijo na espécie Indicação de Procedência foi protocolizado por meio da petição n.º 020190000015, em 29 de dezembro de 2018, pelo substituto processual Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó (APLQMARAJO). Após o pedido, a Associação ainda teve que cumprir algumas exigências técnicas do INPI para enfim receber em 23 de março de 2021 a concessão do pedido de registro e expedição do certificado de reconhecimento do nome geográfico “MARAJO” para o produto QUEIJO como INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP).

Figura 22– Signo Distintivo da Indicação Geográfica Marajó



Fonte: INPI, 2021.

De acordo com o Art 3º do Caderno de Especificações Técnicas – IG MARAJÓ (2021), estão autorizados ao uso do signo distintivo da Indicação de Procedência todos os queijeiros que exerçam atividade dentro da área geográfica delimitada pelos sete municípios que integram a indicação e que se dediquem a produção de queijo artesanal dos tipos creme e manteiga, sendo eles proprietários, arrendatários e/ou parceiros no empreendimento rural destinado à produção quejeira. Estes produtores deverão ainda obedecer às exigências do referido Caderno de Especificações, bem como às disposições aprovadas pelo Conselho Regulador da IG.

Outro ponto importante a destacar do Caderno de Especificações Técnicas – IG MARAJÓ (2021), está no Artigo 11º, Parágrafo 2º, alínea a: Designação (denominação de venda): se designarão “QUEIJO DO MARAJÓ” complementado segundo a classificação correspondente em “tipo CREME” ou “tipo

MANTEIGA”. Ou seja, deverá ser especificado o tipo do queijo que será comercializado.

Com o reconhecimento oficial do Queijo do Marajó como Indicação de Procedência, além do valor agregado ao produto, pode-se dizer que a indicação também estimula produtores a investirem na atividade turística de tal forma a utilizar o signo distintivo como um atrativo diferenciado.

A Rota do Queijo, um produto potencial que está sendo analisado pela SETUR, é desenvolvida de forma retraída por alguns produtores. Sem um roteiro devidamente estruturado, pequenos produtores de queijo, se valem da presença de turistas na região para apresentarem suas queijarias, demonstrarem o processo produtivo, além de disponibilizarem para degustação produtos que utilizam o queijo produzido no local. Esta experiência, vista com bons olhos pelos turistas, contribui não somente com o incremento na renda familiar, mas com a divulgação do produto dentro e fora do país.

A gente vinculou o nome rota como se fosse um roteiro, só que não existe um roteiro. Existem experiências que são ligadas desde o cafezinho com a tapioca com queijo, o pão de queijo... então tudo isso faz parte da rota do queijo do marajó. Todas as queijarias daqui, de Soure e Cachoeira... todos nós temos potencial para ter um serviço turístico. Ainda não despertou nessa galera, e não foi por falta de estímulo. O SEBRAE levou 3 queijarias para Bento e fez toda a rota dos vinhos. Mironga, Leal e filha do gato. Eles foram pra ver como o cara lá ganha dinheiro mais que o produtor de vinho. Quem menos ganha é o cara que faz vinho. É o turismo que a gente tem que fazer, não tem cenário. É a nossa rotina<sup>24</sup>.

Figura 23: Sinalização Turística da Rota do Queijo do Marajó



<sup>24</sup> Entrevistado 07. Entrevista

Foto: FARIAS, A. P. S., 30/03/2022.

Figura 24: Rota Turística do Queijo do Marajó



Foto: FARIAS, A. P. S., 30/03/2022.

A fama e notoriedade do Queijo do Marajó são reconhecidas principalmente no Estado do Pará há anos. O sabor único do produto e o modo de fazer tradicional diferenciam este queijo dos demais produzidos em outras regiões do estado e do país. Com o reconhecimento da IG, cresce o prestígio do produto, estimula a produção e o crescimento econômico local, protege o Queijo do Marajó contra a falsificação. No entanto, tais benefícios que podem ser adquiridos a partir do signo distintivo, devem ser cuidadosamente avaliados quando se trata de uma região como a Ilha do Marajó que em determinadas localidades não possui o mínimo de estrutura para atender aos requisitos do Caderno de Especificações Técnicas – IG Marajó, por exemplo. Esta discussão será aprofundada no próximo capítulo deste trabalho.

## 2.2. O PORVIR DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO ESTADO DO PARÁ

Pensar na proteção de produtos que carregam consigo tradição para um determinado território, é, na verdade, uma das maneiras de salvaguardar a cultura de um povo e protegê-la de alterações que possam desencadear uma perda cultural significativa ao produto e às comunidades.

Atualmente há idealização de que o reconhecimento de uma indicação geográfica em um determinado território traz inúmeros benefícios para a comunidade local e para o meio. O primeiro ponto a ser destacado é desenvolvimento econômico, o qual se compreende através do aumento da produção local, aumento da demanda, aumento do valor agregado, geração de emprego, fixação da população da zona rural, aumento da renda, fomento a outras atividades comerciais, fomento à comercialização de outros produtos, dentre outros (LOCATELLI *apud* RODEGHERO et al, 2015).

Frente a esta perspectiva de entendimento, compreende-se que para gerar os inúmeros benefícios difundidos por instâncias governamentais e entidades representantes da sociedade civil organizada, as Indicações Geográficas devem ser pensadas e, posteriormente, desenvolvidas de forma endógena. Ou seja, o processo de construção do projeto de IG, seja da espécie de Indicação de Procedência ou Denominação de Origem, deve ter como ator principal a comunidade produtora. Conhecer e vivenciar a realidade local, compreender as técnicas de produção, dialogar com os produtores locais, além de esclarecer o que de fato é uma Indicação Geográfica e quais benefícios e possíveis danos que esta pode causar, são ações que devem ser indispensáveis para as instituições que se colocam a frente do projeto de uma IG.

Diferentemente dos estados das regiões sul e sudeste que já têm certa tradição no reconhecimento de Indicações Geográficas, para o Estado do Pará ainda é uma realidade recente. O debate acerca do tema ainda se concentra em grupos de trabalho, órgãos de governo e entidades representativas, mas a academia já está dando contribuições valiosas sobre as IGs. O reconhecimento de três Indicações de

Procedência e uma de Denominação de Origem paraenses evidencia que o Estado ainda tem um longo caminho a percorrer no que concerne, principalmente, a uma estrutura organizacional que se coloque a frente do processo.

Observa-se assim, a relevância na constituição de políticas públicas como instrumentos de condução do projeto de reconhecimento de uma Indicação Geográfica, de modo que atenda todas as etapas do processo, desde a concepção do projeto, quando ainda é considerada uma IG potencial, até as estratégias de implementação após a concessão do signo distintivo pelo INPI.

Nunes (2020, p. 03) compreende política pública da seguinte forma:

Política pública consiste em programa de ação governamental, do qual se extrai a atuação do Estado na elaboração de metas, definição de prioridades, levantamento do orçamento e meios de execução para a consecução dos compromissos constitucionais, que se exterioriza mediante arranjos institucionais.

Enquanto que Teixeira (2002, p.2), conceitua políticas públicas de maneira mais direta:

“Políticas públicas” são diretrizes, princípios norteadores de ação do poder público; regras e procedimentos para as relações entre poder público e sociedade, mediações entre atores da sociedade e do Estado.

Ressalta-se que para este debate, considerar-se-á a conceituação de políticas públicas não apenas como mecanismo de proteção do produto ou do saber-fazer, mas de ações desenvolvidas e gerenciadas pelo Estado que possam solucionar problemas que afetam o meio e sua população.

Como afirma Mayer (2011, p.2):

Embora o termo políticas públicas remeta a ideia de governo, esta envolve diretamente a comunidade, pois é a esta que as políticas se destinam, deste modo não há como falar neste tema sem pensar também no cidadão.

Frente a estas colocações, compartilha-se do entendimento de que elaborar políticas públicas deve ser um trabalho conjunto entre Estado e sociedade, com vias a atender primeiramente as demandas referentes aos problemas emergenciais dos cidadãos relacionados à economia, infraestrutura, segurança, saúde e educação; e paralelamente ou posteriormente, criar medidas que

contribuam para a construção de um cenário favorável à implementação responsável de uma Indicação Geográfica, a fim de gerar benefícios para a região delimitada pela IG.

Quando se trata de Indicações Geográficas, Krone; Menasche (2010, p.12) destacam que:

as ferramentas e estratégias empregadas nas políticas públicas de indicação geográfica vêm restringindo o foco no produto final e, dessa forma, deixando de considerar sua inserção em um sistema que articula outras dimensões.

É assim que consideramos que cabe ao Estado desenvolver e articular políticas públicas capazes de promover e proteger a integridade desses sistemas, de forma a que esses produtos não sejam reduzidos a meras mercadorias.

Conforme menciona Vieira et al (2016, p.152):

Neste sentido, as IGs podem ser pensadas como uma ferramenta de ocupação harmoniosa do espaço cultural produtivo, aliando a valorização de um produto típico e seus aspectos históricos e culturais, à conservação da biodiversidade e o desenvolvimento rural.

Seguindo esse viés, com o objetivo de iniciar e difundir o debate acerca do tema, a Secretaria de Turismo do Estado do Pará criou e instituiu em 07 de outubro de 2016, por meio da Portaria nº 338, o Fórum Técnico de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará (PARÁ, 2016).

De acordo com a Presidente do Fórum de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas, Entrevistado 05, a criação da entidade se deu da seguinte maneira:

É assim, o fórum, ele começou os seus trabalhos em 2016 a partir de uma portaria da SETUR, mas nesse momento ele não tinha envolvido os proponentes, não era exigido, as associações e cooperativas que pleiteavam a IG não participavam do fórum, então quando foi dada entrada no processo, que foi em 2018, no final de 2018, a Associação de Produtores de Leite e Queijo do Marajó não fazia parte do colegiado do fórum, então dessa forma o fórum não teve nenhuma participação efetiva na elaboração da proposta que foi encaminhada para INPI<sup>25</sup>.

Inicialmente o Fórum contou com a participação de 32 instituições governamentais e não governamentais que possuíam a missão de discutir

---

<sup>25</sup> Entrevistado 05. Entrevista concedida dia 29 de março de 2022, via aplicativo de mensagens *WhatsApp*.

permanentemente sobre as IGs dos produtos paraenses, além de deliberar e propor diretrizes e políticas governamentais para a implantação de uma Política Estadual de Indicações Geográficas. Todavia, o Fórum passou por reformulações em sua estrutura administrativa, em decorrência da troca de governança política no Estado e em 2021, já com 35 instituições representativas do governo e da sociedade civil organizada, passou a trabalhar em prol do desenvolvimento de produtos e serviços que simbolizam a sociobiodiversidade da Amazônia, cuja base se fundamenta na valorização do reconhecimento, proteção e divulgação das Indicações Geográficas e Marcas Coletivas (FÓRUM IGMCPA, 2021- *site*).

De acordo com o *site* oficial do Fórum, seu desafio é apoiar as organizações sociais na busca pelo reconhecimento do diferencial de seu produto ou serviço. Para isso, cinco grupos de trabalho foram criados a fim de segmentar os encaminhamentos a respeito do tema e efetivar as ações do Fórum, são eles:

- GT1 – Políticas Públicas;
- GT2 – Indicações Geográficas e Marcas Coletivas concedidas ou em processo de registro junto ao INPI;
- GT3 – Indicações Geográficas e Marcas Coletivas em potencial;
- GT4 – Comunicação e infraestrutura para estruturação do Fórum;
- GT5 - criado para organizar e realizar o Seminário Internacional de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará – SIGEMA, que passa a ser um evento oficial periódico do Fórum.

Em linhas gerais, o objetivo maior do Fórum é constituir o Programa Estadual de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas, através do qual se obtenha uma estrutura sólida capaz de conduzir de forma efetiva os projetos de IG e Marcas Coletivas. Por meio de um Programa Estadual, torna-se viável obter um orçamento exclusivo para atender as demandas específicas, como: criação de linhas de créditos para a adequação de pequenos produtores às exigências de boas práticas, qualificação profissional, criação de metodologias que direcionem a construção do projeto de IG respeitando a realidade local, desenvolvimento de ferramentas de divulgação e marketing da IG e Marcas Coletivas, dentre outros.

Segundo informações do Entrevistado 09<sup>26</sup>, com a criação do Programa Estadual de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas, conseqüentemente o Fórum Técnico de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas do Estado do Pará será extinto e os membros passarão a integrar um Conselho Consultivo dentro do Programa. Destaca-se que o Decreto que cria o Programa Estadual e dá os devidos encaminhamentos já se encontra em processo de análise e aprovação pelo atual Governador do Estado, Helder Barbalho.

No Estado do Pará, embora o reconhecimento das Indicações Geográficas seja recente, o processo de construção dos projetos de IG demandaram anos de trabalho até a concessão dos signos distintivos. Contudo, observa-se que, principalmente na IG Marajó que a mesma não é compreendida por muitos como uma ferramenta inclusiva, acolhedora e divulgadora de toda a história e tradição que envolve o saber-fazer do produto. Por isso a importância de construção do projeto de IG a partir da realidade dos atores sociais que são “peças-chave” no processo, fato este que pode ser solucionado com o apoio de uma equipe técnica devidamente qualificada e comprometida.

O Programa Estadual de Indicação Geográfica e Marcas Coletivas, de responsabilidade da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuária e Pesca (SEDAP), que também é membro ativo do Fórum e trabalhou efetivamente a base legal de constituição do referido Programa. A partir de informações concedidas pelo Entrevistado 09, que representa a SEDAP, percebe-se que há o entendimento de que a Indicação Geográfica não pode ser vista simplesmente como instrumento mercadológico, mas como uma ferramenta de transformação social que precisa e deve ser profundamente estudada, debatida, reconhecida pela população local, para que a partir de seu diagnóstico possa, caso seja viável, construir o projeto e requerer seu registro.

Todavia, julga-se que a ausência de políticas públicas voltadas especificamente para as demandas existentes de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas dentro do Estado do Pará, torna as ações de organização dispersas. Ou seja, apesar do trabalho do Fórum, não há um órgão oficial que direcione e faça o acompanhamento ao longo de todo o processo de construção do projeto de IG. Com

---

<sup>26</sup> Entrevistado 09. Entrevista concedida dia 03 de abril de 2022, via chamada de videoconferência pelo *Meet*.

isso, surgem diversas demandas estruturadas por vezes de forma equivocada e acabam por não darem continuidade no projeto de reconhecimento de IG.

Então, a gente paga o preço do pioneirismo, né. Por quê? Não existe uma política nacional de indicações geográficas, não existe uma orientação de um programa nacional. Então a gente está saindo na frente de todos os estados e da União propondo um programa na verdade, um projeto de lei que existe, para propor um programa estadual de indicações geográficas. [...] É importante a gente esclarecer que não existe dentro da estrutura administrativa do estado uma coordenação de indicação geográfica, daí a necessidade da gente ter um programa, da gente alocar dentro da estrutura administrativa de prestação de serviços públicos uma coordenação ou um departamento ou uma de uma diretoria ou seja qualquer estrutura administrativa que contemple o tema indicações geográficas e marcas coletivas. Então isso faz com que o trabalho fique muito disperso.

Sobre os levantamentos e processos de IGs potenciais existentes no Estado do Pará, o Entrevistado 05 diz que:

O fórum em si, como ele é uma organização e não é uma estrutura dentro do governo do estado, ele não é uma coordenação, não é uma diretoria, não é um departamento, então ele não tem autonomia para eleger quais são as principais IGs, ele não tem o poder para dizer quais são as prioridades, quais são os principais potenciais<sup>27</sup>

O SEBRAE/PA também é uma instituição de voz ativa nesse momento estratégico de Indicações Geográficas no Estado e membro atuante no Fórum, participou ativamente dos processos de definição das IGs reconhecidas e consideradas potenciais no Pará. A atuação estratégica da instituição em apoio a este novo momento se dá através da elaboração de diagnósticos de viabilidade, sensibilização de agentes locais diretamente envolvidos no processo, capacitações e desenvolvimento de soluções.

É imprescindível pensar em uma política pública que possa valorizar o produtor local, sem refutá-lo durante e depois do processo de reconhecimento de uma Indicação Geográfica. Os detentores do saber-fazer, em muitos casos, são invisibilizados e acabam subordinados a agentes exógenos que chegam no território com decisões verticalizadas e sem perguntas aos habitantes e verdadeiros donos do lugar, se eles desejam que uma Indicação Geográfica se desenvolva em seu território.

---

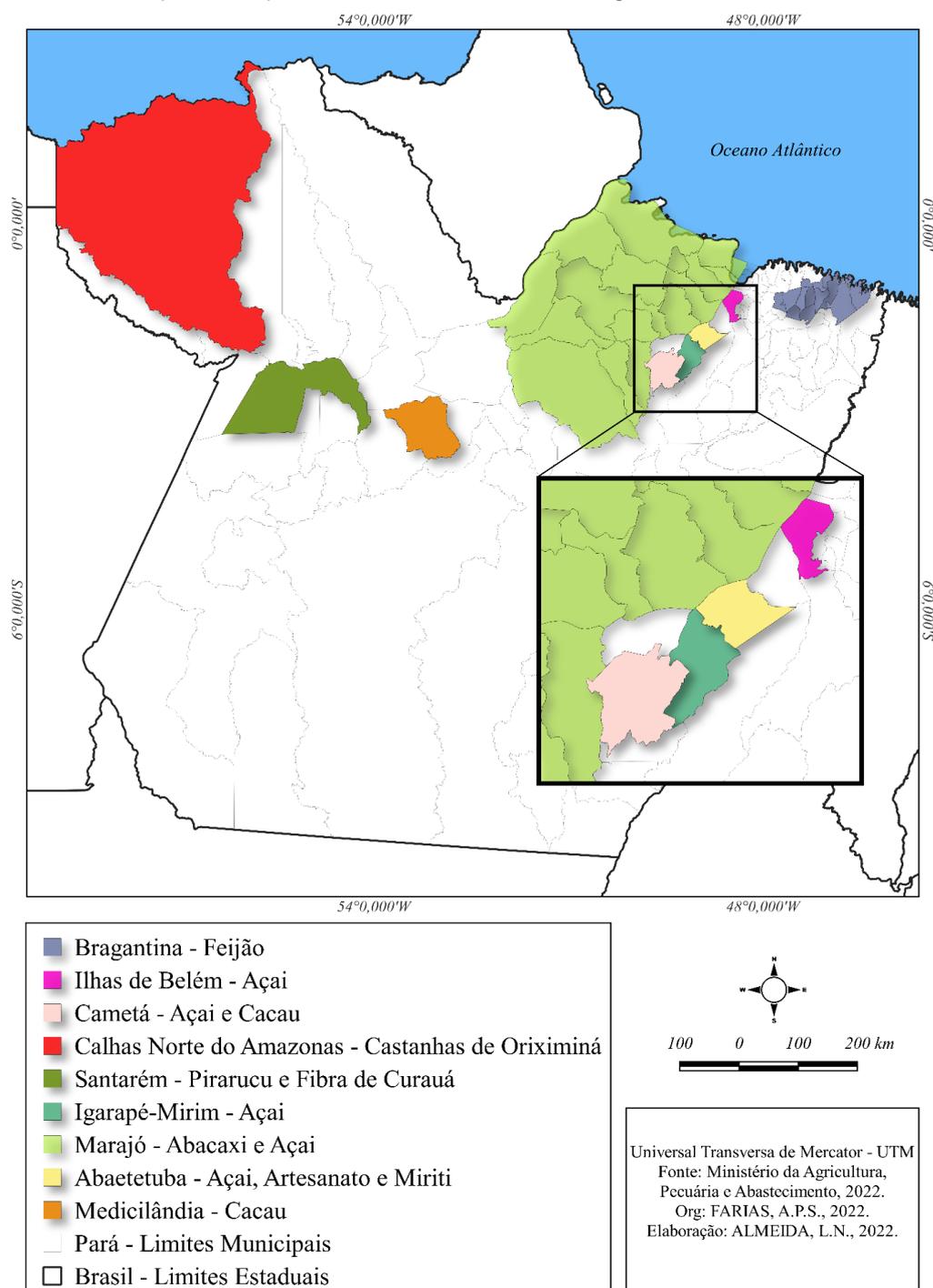
<sup>27</sup> Entrevistado 05. Entrevista concedida dia 29 de março de 2022, via aplicativo de mensagens *WhatsApp*.

O *boom* das IGs no Pará ainda está no ápice e vários produtos de Arranjos Produtivos Locais (APLs) estão sendo diagnosticados.

Então hoje a gente tem a SEDAP trabalhando a IG do cacau de Tomé-Açu, a gente tem a rota turística do açaí que está também querendo planejar uma IG para um açaí, mas eles ainda não avaliaram questão de território, de notoriedade, está apenas no campo das ideias. Essa questão da roda do açaí, ela é conduzida por várias entidades, mas tem a Embrapa como uma das principais que também é membro do fórum, a gente tem o Sebrae conduzindo a IG do mel de Pirabas, conduzindo o queijo de Almeirim, e mais um produto de Altamira que é daqui da região do Amazonas, que é o feijão manteiguinha de Santarém.[...] A gente tem também a Emater que está aí elaborando uma proposta de trabalho para a IG do açaí do Marajó.[...] a gente tem a FMB que está trabalhando o chocolate do Combu, que é um escritório de advocacia, que na verdade são membros do fórum e eles são estudantes de mestrado do PROFINIT do IFPA. Então o próprio PROFINIT tem também outras iniciativas, têm o artesanato cerâmico de Icoraci, que é uma iniciativa da Embrapa e do PROFINIT, eles estão conduzindo. [...] Então todas essas que eu te falei estão numa fase de diagnóstico e planejamento, mas nenhuma delas é do fórum, elas são de instituições que fazem parte do Fórum.

Abaixo segue o Mapa 6 que demonstra as Indicações Geográficas consideradas potenciais que estão registradas na plataforma do MAPA, que está disponível no *site* oficial da instituição.

Mapa 6: IGs potenciais do Estado do Pará registradas no MAPA - 2022.



Fonte: Organização FARIAS, A. P. S, 2022. Elaboração ALMEIDA, L. N., 2022.

Conforme mencionado anteriormente, a ausência de uma estrutura de governo e uma política direcionada para tratar as demandas exclusivas de IGs e Marcas Coletivas contribui para que os processos fiquem dispersos, inviabilizando assim um registro oficial de Indicações Geográficas potenciais dentro do Estado do

Pará. Todavia, estudos e levantamentos continuam sendo realizados por instituições não governamentais e da sociedade civil organizada. Embora o anseio pelo reconhecimento de IGs em território paraense seja grande, tais trabalhos ainda estão em fase de diagnóstico.

Sobre o futuro das Indicações Geográficas no Estado do Pará, e as complexidades que devem ser ponderadas no momento da proposição de Projetos de IGs, a Entrevistada 09, ressalta:

Eu não vejo a indicação geográfica como solução para o desenvolvimento. Ela não vai funcionar assim, de jeito nenhum, há, estabeleceu ao programa, está tudo resolvido, imagina, quem dera. Não é, não será, né? Infelizmente não será, porque o que está posto são várias questões, que são anteriores ao processo. São durante o processo e são pós processo, fica em 3 etapas, né. Porque assim a fase do diagnóstico, que a gente diz assim, há fulano tem potencial, porque agora todo mundo quer a indicação geográfica, tudo, tudo, todo mundo, todo o produto, toda, toda pessoa que ouviu falar, já quer uma indicação geográfica, mas ela é, tem um preceito da lei, que diz que não se cria a indicação geográfica, ela já existe. Então esse é o preceito da lei. Daí a gente parti para o todo o resto.

Tal discurso, converge para o entendimento de que uma IG não promove, isoladamente, o desenvolvimento territorial, tão pouco social. A necessidade de políticas públicas e agentes comprometidos com o desenvolvimento e, posterior, acompanhamento do processo de Indicação Geográfica, são indispensáveis para a efetiva transformação do meio. Frente a isto, com a informação de que o Estado do Pará possa ser pioneiro em um Programa direcionado para a temática, almeja-se presenciar, nos próximos anos, consideráveis mudanças no contexto que circunda os futuros processos de reconhecimento de Indicações Geográficas.

O desenvolvimento territorial deve ser planejado, mesmo sendo o território socialmente construído e com fluidez em suas fronteiras. As Indicações Geográficas valorizam os territórios construídos pelos seus agentes territoriais e não necessariamente por uma delimitação política. A tentativa de aliança do debate entre IGs e desenvolvimento territorial é amplamente difundida na academia e nos discursos, contudo ainda se percebe a indiscutível necessidade de ampliação das pesquisas sobre os possíveis danos que as indicações geográficas podem ocasionar aos territórios.

Assim, a IG não pode ser vista meramente como uma ferramenta de mercantilização da cultura, da promoção de um produto diferenciado, de discursos

políticos, mas sim de valorização de uma herança cultural que representa o saber-fazer e as tradições, em muitos casos, até seculares de conhecimentos transferidos intergeracionalmente pela oralidade ou troca de experiências.

No final das contas, a IG Marajó – Produto Queijo, por exemplo, nada mais é do que uma estratégia do modo de produção capitalista para se apropriar de uma produção artesanal e transformá-la em um produto de acesso ao mercado capitalista. A forma verticalizada que a IG Marajó chegou até a região, se apropriando de uma produção artesanal que antes de toda normalização imposta, conseguia se manter no mercado local, que muito difere dos mercados que a IG e suas exigências seletivas propõem alcançar, foi desagregadora. O desenvolvimento geográfico desigual presente na microrregião do Arari alimenta-se dessa lógica capitalista.

Defendemos aqui a tese de que a IG Marajó se apresenta imersa em contradição: ao mesmo tempo que versa sobre a promoção do desenvolvimento territorial, com o discurso de valorização do produto e do trabalho, ela exclui esse mesmo produtor que diz valorizar.

### **3. A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO DO MARAJÓ: PARA ALÉM DO DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL**

As tentativas de “desenvolvimento” na Amazônia têm como um de seus marcos o período da ditadura militar, em meados da década de 1960, onde a política nacional passou a incentivar a migração para a Amazônia, sob a perspectiva do lema do então Presidente Castelo Branco de “Integrar para não entregar”, ou seja, o discurso nacionalista pregava a “ocupação”<sup>28</sup> da Amazônia, como uma das formas de “unificar” o país. Este período também representa a fase das obras rodoviárias de integração da Amazônia, com a abertura da mata para a construção de rodovias e consequentemente a concessão de terras a pessoas dispostas a trabalhar em regiões “inóspitas”, com o argumento de “desenvolver” a região que o governo chamava de “vazio demográfico”, a região amazônica.

Ao longo da história da Amazônia, os projetos desenvolvimentistas, trouxeram consigo muitos problemas para os povos da floresta, como violência, doenças, autoritarismo, expulsões e imposições verticalizadas, onde as vozes dos povos da floresta, que são parte dela, não foram ouvidas ou respeitadas. O reflexo de capítulos tristes desta história é testemunhado até os dias atuais, onde indivíduos exógenos ao território, com ações impositivas continuam a acometer a Amazônia e seus habitantes.

Academicamente, muitas pesquisas e publicações discutem amplamente as indicações geográficas na perspectiva do desenvolvimento territorial e/ou turístico. Durante a pesquisa bibliográfica para a esta Tese, foram encontrados e consultados diversos trabalhos acadêmicos entre artigos, dissertações, teses e livros que abordam, preferencialmente, sobre a relação entre IGs e o desenvolvimento dos territórios. Pois bem, não que esta não seja uma abordagem importante para a pesquisa científica. Contudo, reiteramos a necessidade latente de ampliarmos as reflexões, pesquisas e debates sobre assuntos que vão além da preocupação com o possível desenvolvimento territorial, uma vez que as imersões a campo, no caso da Indicação Geográfica do Queijo do Marajó, escancaram situações também merecedoras de que luzes sejam lançadas sobre elas, a fim de melhor compreender os alicerces da IG do Queijo do Marajó.

---

<sup>28</sup>A Amazônia não foi ocupada com a chegada do homem europeu, tampouco com a vinda de pessoas de outras regiões do Brasil. A floresta foi invadida e os povos que nela viviam, foram severamente agredidos. “Era lá pelo ano de 500 depois de Cristo. A Amazônia era habitada por centenas de nações indígenas, formando comunidades que falavam um cem número de línguas diferentes.” (GALLO, 2005, p. 21).

Após as incursões a campo, realização de entrevistas e análise documental do objeto de estudo, é oportuno analisarmos a IG não somente pelo discurso do desenvolvimento territorial, como também pelo prisma das relações de poder que estão presentes no território. Percebe-se que o contorno dessa discussão está demarcado por situações conflituosas, onde controvérsias e incoerências estão deixando de ser analisadas em detrimento da maior vertente de pensamento que permeia os trabalhos acadêmicos e os discursos sobre as indicações geográficas, a do alcance do desenvolvimento territorial.

Seria impensável analisar a IG do Queijo do Marajó apenas por possíveis vantagens e benefícios que ela pode gerar ao território, desencadeando o tão sonhado desenvolvimento, uma vez que os desafios para a implementação da IG são enormes, o que nos impossibilita reduzir essa discussão.

Nesse sentido, a cada avanço e passo dado na pesquisa, os questionamentos e inquietações também ganhavam força. Desse modo, elencamos algumas questões importantes: será que a Indicação Geográfica do Queijo do Marajó é uma questão de poder e não somente de reconhecimento de um bem, de um patrimônio cultural que precisa ser protegido? Como o queijo do Marajó pode promover o desenvolvimento da totalidade do território marajoara? Quais possibilidades existem para ajudar a IG do Queijo do Marajó a engrenar? Tentaremos responder a tais questionamentos ao longo do texto, mas as reflexões não deixarão de eclodir enquanto houver interesses variados no e para o Marajó.

Que o Queijo do Marajó é verdadeiramente um recurso territorial, não há dúvidas, porque estamos falando de séculos de trabalho humano e de uma identificação com o “*terroir*”<sup>29</sup> muito forte. Entendemos que “nenhum recurso é inerte... Os recursos territoriais são o resultado de processos de evolução e construção” (JANIN; PERRON, 2020, p. 19).

O território que compreende a IG do Queijo do Marajó é envolto em ambiguidades históricas. São séculos marcados por disparidades, por concentração de terras e riqueza. Mas ao mesmo tempo, o Marajó possui um conjunto de bens (recursos territoriais) de ordem material e imaterial que sustentam o imaginário das pessoas pelo lugar.

---

<sup>29</sup> A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) diz que *terroir* é um conceito que remete a um espaço no qual está se desenvolvendo um conhecimento coletivo das interações entre o ambiente físico e biológico e as práticas aplicadas, proporcionando características distintas aos produtos originários deste espaço.

Raffestin (1993, p. 50) diz que a construção do território revela relações marcadas pelo poder, ou seja, uma IG é exatamente isso: um território que está sendo “construído” por meio do poder exercido por pessoas ou grupos. No cerne das discussões sobre a indicação geográfica do Marajó estão justamente as relações. Relações de poder, de produção e sociais e, essas relações e suas implicações configuram outro ponto importante na Tese aqui apresentada. Saquet (2009, p. 199) reforça que “relações e classes sociais produzem diferentes territórios e espaços que as reproduzem em permanente conflitualidade”.

A compreensão dessas relações e da ação humana, dentro da perspectiva das indicações geográficas, é intrigante e desafiadora ao mesmo tempo, pois permite incluir diversas problemáticas existentes por trás desses processos de reconhecimento de origem de produtos. Essa discussão está longe de findar-se e não se esgotará com esta Tese.

Território, assim, em qualquer acepção, tem a ver com poder, mas não apenas com o tradicional poder político. Ele diz respeito tanto ao poder no sentido mais explícito, de denominação, quanto ao poder no sentido mais implícito ou simbólico, de apropriação. Lefebvre distingue apropriação de dominação (“possessão”, “propriedade”), o primeiro sendo um processo muito mais simbólico, carregado das marcas do vivido, do valor de uso, o segundo mais objetivo, funcional e vinculado ao valor de troca (HAESBAERT, 2014, p. 57).

As pesquisas sobre as IGs do Pará e projetos de indicações geográficas potenciais, necessitam de aprofundamentos futuros em teorias capazes de explicar suas ambiguidades, inconsistências, controvérsias e contradições, de modo a reforçar o que estamos defendendo neste trabalho.

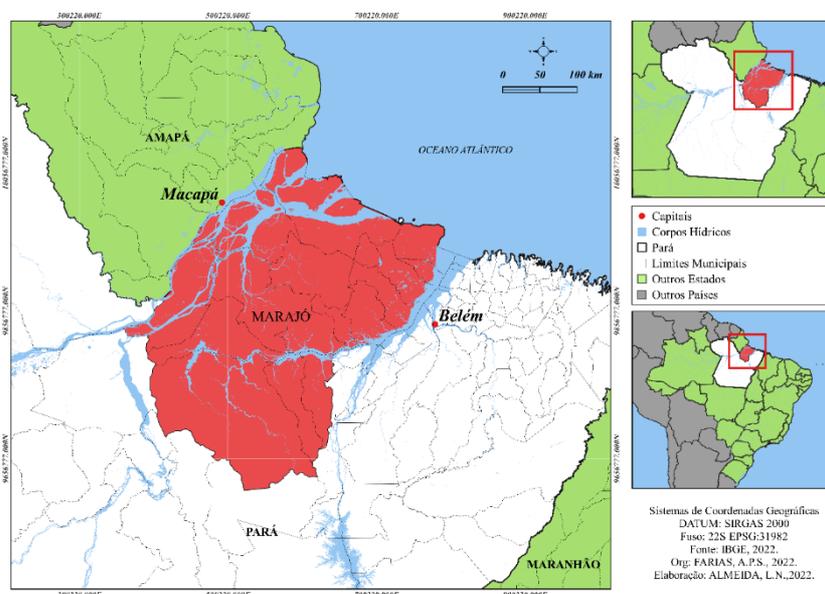
### 3.1. MARAJOANDO: APRESENTANDO OS “MARAJÓS”

Compreender que o Marajó está além da informação rotineiramente difundida de que é a maior ilha fluviomarítima do mundo, é fator importante para o entendimento das complexidades e particularidades desse vasto território, marcado por desigualdades.

O Arquipélago do Marajó, também conhecido como Mesorregião do Marajó, é uma Área de Proteção Ambiental (APA)<sup>30</sup>, com área territorial total de aproximadamente 5.998.570ha<sup>31</sup>, formado por um conjunto de ilhas com abundância de sociobiodiversidade e cultura. Sobre a história de formação do Marajó, estudos geológicos e biológicos de Rosseti (2006), citado por Amaral et al., 2007, p. 15, levantam que:

a região se separou do continente num tempo geologicamente bastante recente, provavelmente já no Holoceno, ou seja, nos últimos 10 mil anos. Antes deste período, o rio Tocantins cortava toda a região no sentido norte em direção ao oceano, até que falhas tectônicas desviaram seu curso para o nordeste. Este processo foi seguido pela criação do rio Pará, no sul da ilha, refletindo sistemas de falhas com direção principal E-W, o que culminou com a total separação da Ilha do Marajó do continente.

Mapa 7: Localização da Ilha do Marajó



Organização FARIAS, A. P. S, 2022. Elaboração ALMEIDA, L. N., 2022. Fonte: IBGE, 2022.

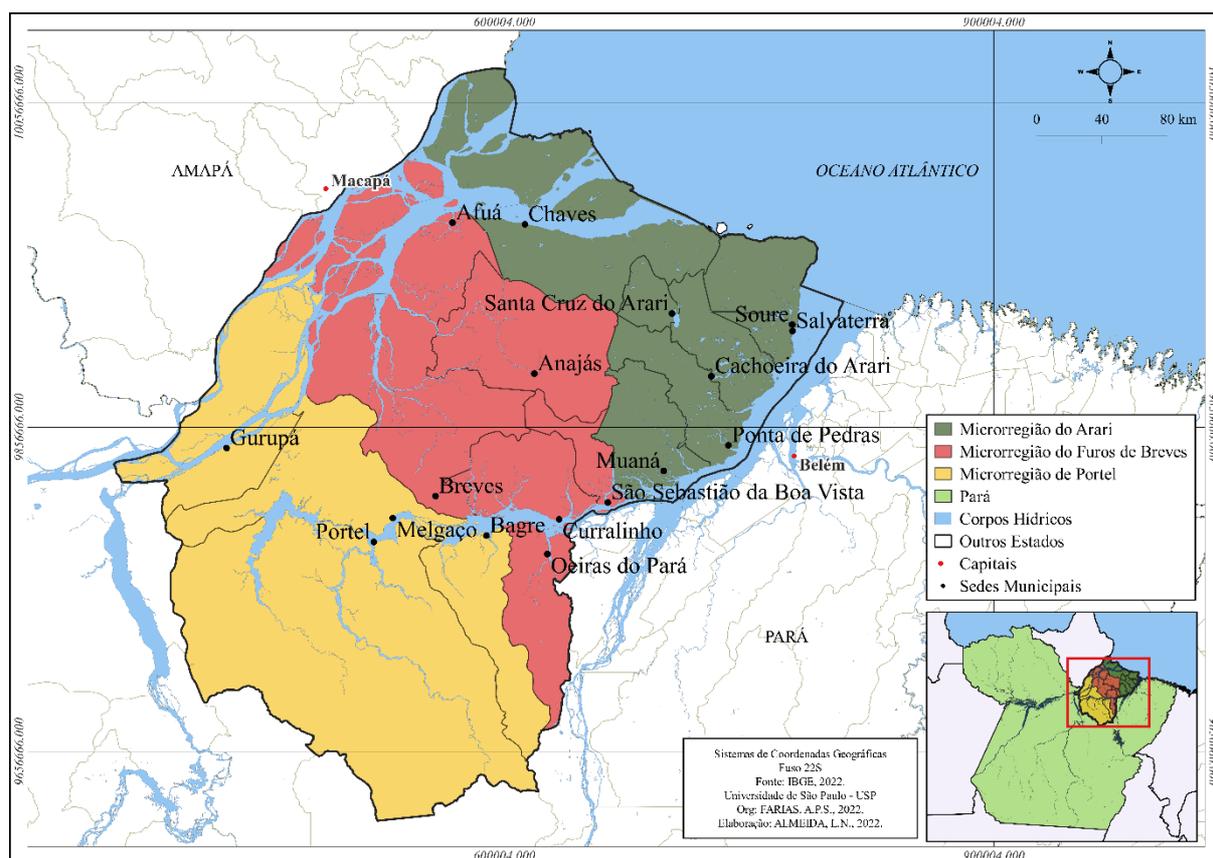
A Mesorregião do Marajó é dividida em 03 (três) microrregiões (ver Mapa 5), a saber: Arari, Furos de Breves e Portel. A primeira compreende as cidades de: Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure, enquanto a microrregião dos Furos de Breves engloba as cidades de Afuá, Anajás, Breves, Curalinho e São Sebastião da Boa Vista e a microrregião de Portel envolve os municípios de Bagre, Gurupá, Melgaço e Portel. Atualmente o Marajó possui 17 municípios, após a incorporação da cidade de Oeiras do Pará<sup>32</sup>,

<sup>30</sup> Segundo o art. 13, parágrafo 2º da Constituição do Estado do Pará, de 05 de outubro de 1989, foi instituída a Área de Proteção Ambiental do Arquipélago do Marajó (APA Marajó).

<sup>31</sup> Fonte: Instituto Socioambiental (ISA). Disponível em: <https://uc.socioambiental.org/pt-br/arp/1362>. Acesso em: 12 de mar. de 2022.

oficializada pelo Decreto Estadual nº 2.129, de 20 de Janeiro de 2022, assinado pelo Governador do Estado do Pará, Helder Barbalho<sup>33</sup>.

Mapa 8: Arquipélago do Marajó e suas microrregiões.



Organização FARIAS, A. P. S., 2022. Elaboração ALMEIDA, L. N., 2022. Fonte: IBGE, 2022.

Conforme defendido e caracterizado por Pacheco (2009), o Arquipélago do Marajó é dividido entre Marajó das Florestas e Marajó dos Campos (ver Mapa 9). Amaral, et al. 2007, p. 16 dizem que a região “apresenta um conjunto vegetacional singular na Amazônia, onde predominam os campos naturais, florestas de terra firme e as florestas úmidas, suscetíveis à inundação que acontece anualmente durante o inverno chuvoso”.

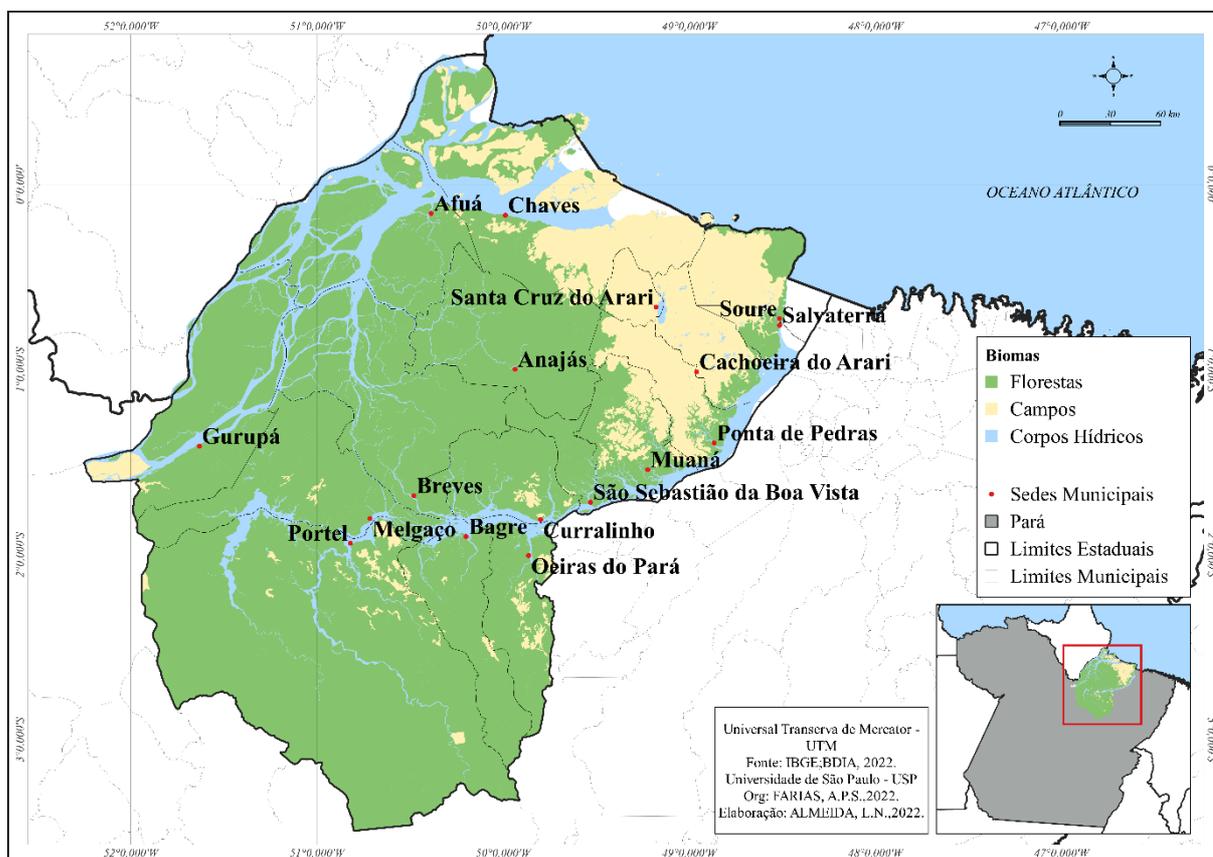
Ainda sobre a formação do Marajó, a arqueóloga Denise Pahl Shaan (2009, p. 12) explica:

<sup>32</sup> Mesmo que Oeiras do Pará atualmente faça parte da Ilha do Marajó, nos documentos do Estado o município continua incluído na microrregião de Cametá, apesar de estar no território da microrregião dos Furos de Breves e possuindo características naturais compatíveis.

<sup>33</sup> O mandato do Governador do Estado do Pará Helder Barbalho (partido MDB), compreende o período de 01 de Janeiro de 2019 até 31 de Dezembro de 2022.

Consta que a palavra *marajó* originou-se do vocabulário tupi *mbara-yó*, que quer dizer “antepero do mar”. Nada mais adequado para nomear a costa marajoara, que esteve à mercê das águas do Atlântico e das flutuações do nível do mar, durante sua formação. Ao longo de milênios, a ação incansável do oceano provocou erosão e sedimentação, promovendo a formação de mangues e de uma faixa costeira mais elevada. Enquanto isso, o lado oeste da ilha recebia a lama despejada pelo rio Amazonas, nutrindo o solo que acolhia a vegetação exuberante. As diferenças de topografia e solos, por sua vez, produziram coberturas vegetais radicalmente opostas: enquanto na região dos campos predominam a vegetação arbustiva e o capim típicos de savanas, a região oeste é ocupada por matas de terra firme e florestas alagadas.

O Mapa 9 apresenta claramente a “divisão” que existe e coexiste na Amazônia Marajoara, em relação aos aspectos naturais, fato este que reforça ainda mais a diversidade existente neste território sem igual.



Organização FARIAS, A. P. S, 2022. Elaboração ALMEIDA, L. N., 2022. Fonte: IBGE, 2022.

Contudo a pluralidade dos “Marajós” não está somente na grafia ou nos aspectos biológicos de sua fauna, flora e biomas, está na diversidade de saberes, tradições e vivências. Pacheco (2009, p. 438) enfatiza:

O pluralizar de Marajó procura chamar a atenção do leitor à complexidade de realidades físicas, humanas, históricas e culturais existentes entre os municípios conformadores das regiões de campos e florestas. Essa perspectiva ainda questiona visões homogêneas e preconceituosas fabricadas pelos meios de comunicação, quando visualizam imagens de um Marajó desenhado tão somente por praias, búfalos e paisagens naturais ou por seu ilhamento físico e social.

As vidas daqueles que habitam a região dos campos ou das florestas do vasto território marajoara, dependem dos fluxos das marés para o exercício das atividades do cotidiano. As águas não alteram somente os aspectos da paisagem dos Marajós, elas orientam e definem como agir. Como dizia Pe. Giovanni Gallo<sup>34</sup>

<sup>34</sup> O jesuíta Pe. Giovanni Gallo nasceu em 1927, na cidade de Turim, na Itália e faleceu no ano de 2003 em Belém/PA. Atuou na Amazônia desde a década de 1970. Foi o idealizador e fundador do

“aqui domina a ditadura total e absoluta: a água”.

“Estas várzeas são, diariamente, inundadas por duas vezes, quando a maré oceânica empurra o volume de água do rio para o contra-fluxo, elevando a 2m no verão (julho a novembro) até 4m no período chuvoso do inverno amazônico (janeiro a abril). Além do fluxo diário das marés, as várzeas e campos baixos do Marajó são inundados por três a quatro meses durante o período chuvoso, quando a paisagem e a rotina da vida das populações marajoaras são totalmente alteradas” (ALMEIDA et al., 2007).

Ainda sobre a forte influência das águas na rotina dos que vivem na Amazônia Marajoara, Pacheco (2009, p. 411) ressalta a importância desse movimento que se evidencia em todas as áreas da vida dos que nela habitam:

“As águas marajoaras gestam, então, relações de extrema dependência entre seres humanos e meio ambiente, reveladas nas sociedades, cidades, vilas ou casas flutuantes ali configuradas. A água é a grande metáfora da vida, pois dela, nela ou por ela emanam, correm e podem ser concretizadas todas as necessidades humanas, intelectuais e espirituais”.

O Marajó é uma área de grande extensão territorial com desafios logísticos, tecnológicos, sociais, econômicos, financeiros e humanitários, agravados ao longo da história devido a carência de políticas públicas efetivas e comprometidas em sanar ou amenizar as crises existentes na região.

O papel das universidades no Marajó é fundamental para relevar por meio de pesquisas, a escassez e descaso nos mais variados aspectos que todo território marajoara convive há séculos. Áreas que tem seus recursos de fauna e flora amplamente explorados desde tempos longínquos e que na grande maioria dos casos, seus habitantes locais não participam e não recolhem os frutos da “prosperidade” cooptada. Destacamos a irrefutável importância das universidades nos dois Marajós, na cidade de Breves (Marajó das Florestas) existe o Campus Universitário do Marajó, da UFPA, em Soure o Campus Universitário da UFPA e em Salvaterra há um Campus Universitário da UEPA, os dois últimos localizados no Marajó dos Campos.

As contribuições das universidades para a ciência, pesquisa e tecnologia em uma região marcada por conflitos, desigualdades, agressões às pessoas e ao meio ambiente são necessárias e precisam de apoio institucional e financeiro para

que possam se desenvolver. E a sociedade precisa não somente conhecer os resultados dessas pesquisas, mas apoiar e participar conjuntamente com a universidade para que juntos possam contribuir com o lugar em que convivem.

Convém destacar que coexistem neste mesmo território da Amazônia Marajoara, o descaso na saúde, saneamento básico, educação, habitação, conectividade, mobilidade, oferta de serviços públicos e suas complexidades históricas, geográficas e socioeconômicas, o que reflete diretamente nos índices de Desenvolvimento Humano – IDHM desses municípios.

De acordo com o IDHM de 2010 (ver Tabelas 01 e 02), os municípios que compõem os Marajós ocupam faixas consideradas baixas e muito baixas (PNUD, 2010). Dessa forma, nota-se a presença de um contexto de dificuldades, que são percebidas no dia a dia de quem reside na Amazônia marajoara.

Considerando que o Brasil possui 5.570 municípios, com última atualização realizada em 2021 (IBGE, 2022), e os dados do IDHM (PNUD, 2010) apontarem 15 cidades marajoaras ocupando posições no *ranking* acima de 5.000 é alarmante. Sendo que algumas estão nas últimas posições de municípios com os piores IDHMs do país.

Enquanto as políticas públicas de enfrentamento da extrema pobreza e melhorias das causas humanitárias nos Marajós não acontecer, cabe a ciência realizar pesquisas profundas nas regiões mais longínquas do Marajó, com o objetivo de lançar holofotes em problemáticas seculares e aumentar as discussões no âmbito da academia para que essas pautas sejam discutidas e quem sabe contribuir para a construção de políticas públicas sociais e ambientais para todo o território da Amazônia Marajoara.

O desequilíbrio não está somente nas questões ambientais com o desmatamento e extração ilegal de madeira, está no aumento considerável do tráfico de drogas, na exploração sexual de crianças e adolescentes, na fome extrema, na ausência de saneamento básico, na escassez de serviços públicos de saúde, na carência de vagas de emprego, no isolamento geográfico, na dependência da logística privada de transportes para locomoção pelos rios da ilha, no descompasso da distribuição de renda, na assimetria de poder, na carência do acesso à educação básica de qualidade, entre outras questões que colocam o Marajó em constante estado de alerta e inércia do poder público em todas as suas instâncias.

Tabela 1: Dados dos Municípios do Marajó dos Campos

MUNICÍPIO	ÁREA TERRITORIAL (2021)	POPULAÇÃO ESTIMADA (2021)	PIB (2019)	IDHM (2010)	POSICÃO IDHM (2010)
CACHOEIRA DO ARARI	3.100,261km <sup>2</sup>	24.355 pessoas	R\$ 8.157,47	0,546	5.266
CHAVES	12.534,995 km <sup>2</sup>	24.175 pessoas	R\$ 8.236,88	0,453	5.560
MUANÁ	3.763,337km <sup>2</sup>	41.454 pessoas	R\$ 6.425,83	0,547	5.248
PONTA DE PEDRAS	3.363,749 km <sup>2</sup>	32.007 pessoas	R\$ 7.150,48	0,562	5.006
SALVATERRA	918,563 km <sup>2</sup>	24.392 pessoas	R\$ 7.605,36	0,608	3.975
SANTA CRUZ DO ARARI	1.076,652 km <sup>2</sup>	10.496 pessoas	R\$ 7.094,00	0,557	5.113
SOURE	2.857,349 km <sup>2</sup>	25.752 pessoas	R\$ 7.798,94	0,615	3.818

Fontes: IBGE. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados>. Acesso em 08 de fev. 2022. Atualizado em 28 de abr. 2022. PNUD. Disponível em: <https://www.br.undp.org/content/brazil/pt/home/idh0/rankings/idhm-municipios-2010.html>. Acesso em 08 de fev. 2022. Organização e Elaboração FARIAS, A. P.S., 2022.

Conforme abordado anteriormente, o Marajó é usualmente lembrado por possuir municípios que possuem os mais baixos Índices de Desenvolvimento Humano do Estado do Pará e do país. A cidade de Melgaço, por exemplo, ainda ocupa a última posição no *ranking* nacional, conforme pode se observar na Tabela 02. Ultrapassa o limite do aceitável que cidades detentoras de riquezas sociais, ambientais e culturais possam continuar se arrastando por décadas em cenários de ausências e escassez de elementos básicos para a dignidade humana e exercício constitucional da cidadania.

O “Marajó das Florestas” compreende as microrregiões dos Furos de Breves e de Portel, que abrange os municípios de Afuá, Anajás, Bagre, Breves, Chaves, Curalinho, Gurupá, Melgaço, Oeiras do Pará, Portel, e São Sebastião da Boa Vista.

Tabela 2: Dados dos Municípios do Marajó das Florestas.

MUNICÍPIO	ÁREA TERRITORIAL (2021)	POPULAÇÃO ESTIMADA (2021)	PIB (2019)	IDHM (2010)	POSIÇÃO IDHM (2010)
AFUÁ	8.338,438 km <sup>2</sup>	39.910 pessoas	R\$ 9.446,15	0,489	5.545
ANAJÁS	6.913,640 km <sup>2</sup>	30.091 pessoas	R\$ 7.326,86	0,484	5.552
BAGRE	4.397,321 km <sup>2</sup>	31.967 pessoas	R\$ 6.647,26	0,471	5.558
BREVES	9.566,572 km <sup>2</sup>	104.280 pessoas	R\$ 7.880,38	0,503	5.520
CURRALINHO	3.617,252 km <sup>2</sup>	35.530 pessoas	R\$ 7.391,80	0,502	5.524
GURUPÁ	8.570,286 km <sup>2</sup>	34.127 pessoas	R\$ 8.148,07	0,509	5.504
MELGAÇO	6.774,065 km <sup>2</sup>	28.121 pessoas	R\$ 6.548,45	0,418	5.565
OEIRAS DO PARÁ	3.852,291 km <sup>2</sup>	33.182 pessoas	R\$ 11.188,83	0,507	5.509
PORTEL	25.384,960 km <sup>2</sup>	63.831 pessoas	R\$ 12.703,78	0,483	5.553
SÃO SEBASTIÃO DA BOA VISTA	1.632,251 km <sup>2</sup>	27.302 pessoas	R\$ 7.698,46	0,558	5.082

Fontes: IBGE. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados>. Acesso em 08 de fev.2022. Atualizado em 28 de abr. 2022. PNUD. Disponível em: <https://www.br.undp.org/content/brazil/pt/home/idh0/rankings/idhm-municipios-2010.html>. Acesso em 08 de fev. 2022. Organização e Elaboração FARIAS, A. P.S., 2022.

Nesta região do Marajó a rotina é condicionada ao envolvimento e dependência dos rios e igarapés<sup>35</sup>. Na Figura 25 observa-se crianças brincando em uma área após a vazante da maré, demonstrando com isto, além da forte relação com as águas, mas também a carência de espaços de lazer aos que vivem às margens dos rios. O trabalho, o lazer, a educação e a saúde, na vida ribeirinha, ocorrem com a permissão da natureza, a “autorização” das águas. Enquanto que a Figura 26 representa a dependência do meio de transporte fluvial para o tráfego de pessoas e mercadorias entre cidades da região e as capitais mais próximas, como Belém/PA, Macapá/AP e Manaus/AM.

<sup>35</sup> Igarapés são pequenos recursos hídricos que nascem na terra firme e encontram os rios durante seus percursos, desenhando uma “rede” na paisagem. Em tupi, significa “caminho de canoa”, evidenciando a importância histórica e cultural que os igarapés e suas conectividades representam para os indivíduos da floresta, além de serem “berçários” da fauna e flora de várias espécies da Amazônia, contribuindo para a manutenção da sociobiodiversidade.

Figura 25: A utilização da baixa da maré como uma das formas de lazer nos Furos de Breves/PA.



Foto: FARIAS, A. P. S. 10/08/2019.

Figura 26: Barcos que interligam as cidades do Marajó das Florestas, em Breves/PA.



Foto: FARIAS, A. P. S. 01/10/2018.

A região de florestas do Marajó já passou por vários ciclos econômicos ao longo tempo, da extração do látex, ao plantio de arroz de várzea, à coleta de castanhas do Pará, dentre outras atividades extrativistas, como a exploração dos recursos madeireiros. Este último, mesmo trazendo a “falsa ideia” de distribuição de renda e trabalho para a região, deixou rastros de destruição na floresta, seja no patrimônio natural, como na história das pessoas. Mesmo com aumento da rigidez

da legislação ambiental, o Marajó das Florestas ainda continua sendo “saqueado”, inclusive em áreas de proteção ambiental, como a Reserva Extrativista de Mapuá, localizada em Breves/PA, onde nas madrugadas ainda é possível presenciar o tráfego de balsas, sem sinalização, pelos rios da RESEX carregadas com incontáveis toras de madeira extraídas, “possivelmente”, de maneira clandestina.

Por mais que para alguns leigos seja quase inconcebível que cidades fincadas no meio da Ilha do Marajó possam desfrutar de tecnologias, ou que experimentem tendências despertadas pela velocidade da informação e conectividade das redes sociais, bem como seus habitantes anseiem por modernidades e facilidades para a vida cotidiana, o fato é que o conceito de cidades-florestas de Pacheco (2006), traduz o real significado que as cidades do Marajó das Florestas podem revelar.

A expressão Cidade-Floresta remete a pensar noções de uma urbanidade singular que se elabora pelos saberes, linguagens e experiências sociais de populações formadas dentro de uma outra lógica de cidade, onde antigos caminhos de roças cedem lugar à construção de ruas de chão batido, depois asfaltadas, assim como a permanência de práticas de viveres ribeirinhos nesses novos espaços de moradia (PACHECO, 2006. p. 24).

As cidades-florestas ao mesmo tempo que almejam por modernidades e tecnologias, não abdicam de costumes e tradições oriundos da vida alicerçada no contato com a natureza, como por exemplo, manutenção de hábitos alimentares, relação com o meio ambiente evidenciada por várias práticas cotidianas, necessidade de contato com as águas de rios e igarapés no frequentar de balneários, de uso rotineiro de crendices e elementos da sabedoria popular.

A Figura 27 mostra a frente da cidade-floresta de Breves/PA<sup>36</sup>, a mais populosa de toda a Ilha de Marajó (ver Tabela 2) e que possui uma rede de serviços públicos estaduais e federais que atendem várias cidades circunvizinhas, tornando-se um polo importante para a região. Nota-se na imagem que a cidade de Breves tem sua dinâmica econômica e social baseada na trafegabilidade quase que exclusiva pelos rios, fazendo com que seu desenvolvimento ao longo do tempo ocorresse a partir da margem do Rio Parauaú. Hoje a cidade embrenha-se pela

---

<sup>36</sup> A cidade de Breves/PA foi fundada por 03 (três) irmãos portugueses, de sobrenome Breves, após receberem uma sesmaria em 19 de novembro de 1738. Para colonizar as terras concedidas, Manoel Maria Fernandes Breves construiu no local um pequeno engenho de cana-de-açúcar. Passou de sítio à lugar, de lugar à freguesia, de freguesia à vila e de vila à Município. O nome gentílico dado aos nascidos na cidade de Breves é “brevense” (SANCHES, 2019).

mata em direção ao Aeroporto Municipal Akim Diniz<sup>37</sup> e pela PA-159, estrada de terra que tem a promessa de interligar o território de Breves ao da cidade marajoara de Anajás.

As vivências, saberes e crenças acompanham as pessoas até hoje em suas trajetórias pelas cidades-floresta do Marajó Ocidental, mesmo que a tecnologia ou a conectividade estejam cada vez mais curtas, certos hábitos culturais costumam migrar junto com o indivíduo para onde quer que ele vá.

Figura 27: Frente da cidade-floresta, Breves/PA – Ilha do Marajó/PA.



Foto: FARIAS, A. P. S. 01/10/2018.

O isolamento geográfico da região do Marajó das Florestas, onde vilas ribeirinhas estão localizadas a muitas horas de distância das sedes municipais e das capitais do Pará e Amapá, diversas problemáticas de ordem humanitárias são percebidas.

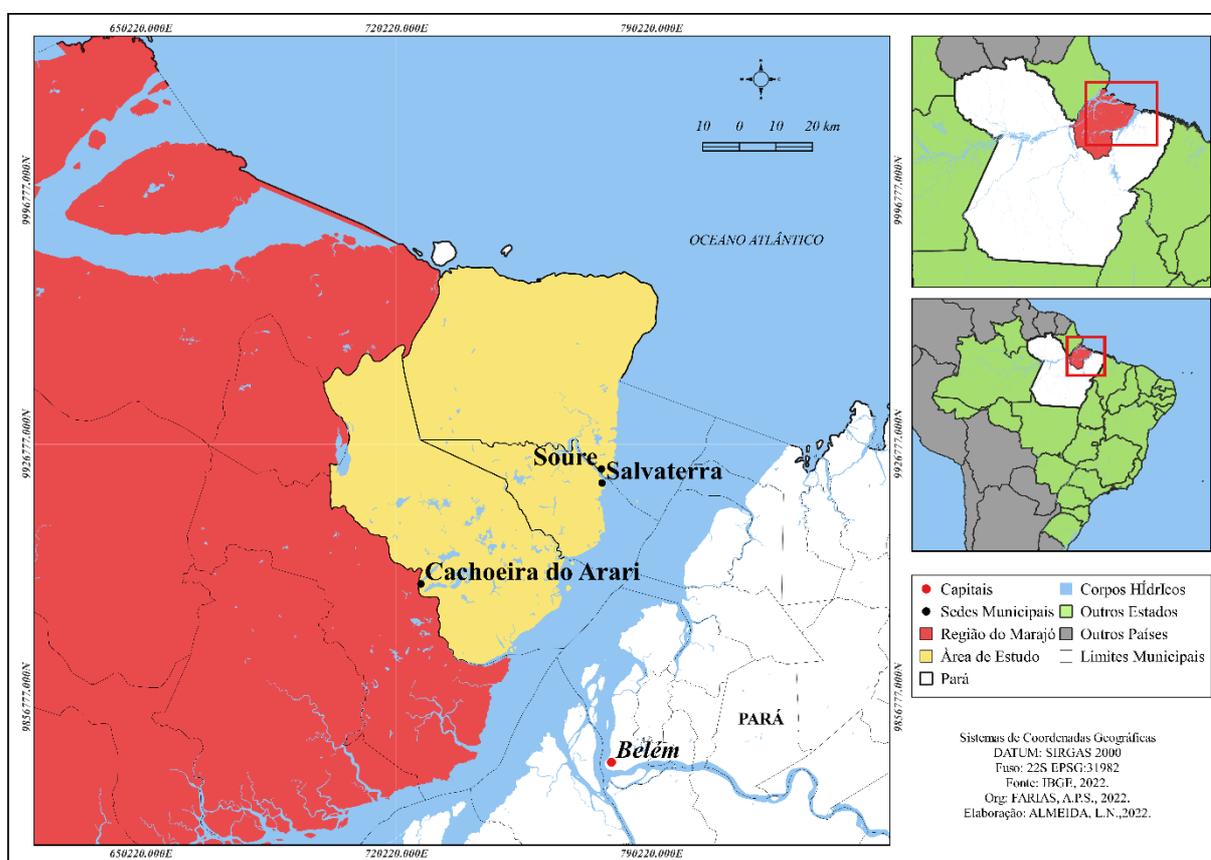
No Marajó dos Campos não é tão diferente. Há cidades isoladas que dependem exclusivamente do serviço privado de balsas para o transporte de pessoas, veículos e mercadorias, dificultando ainda mais a vida dos habitantes que já sofrem com o impacto que a época de cheias traz aos campos, que influencia diretamente na economia local e consequentemente na produção do leite de búfala e do queijo do Marajó.

---

<sup>37</sup> Breves/PA atualmente faz parte da malha aérea da Azul Conecta, com voos regulares de cerca de 1 hora, quase diários, em aeronaves tipo monomotor, com capacidade para até 9 pessoas. Contudo, a grande maioria das pessoas ainda prefere viajar em embarcações por uma duração média de 12 horas de navio ou 8 horas de catamarã, mesmo que algumas vezes o custo das passagens aéreas esteja com valores similares aos das empresas de navegações, reforçando práticas tradicionais dos moradores locais em suas relações com os rios.

O território dos Campos do Marajó é uma “colcha de retalhos” de grandes fazendas, onde a terra representa uma propriedade privada para poucos. No caso do triângulo que compreende a área estudada nesta Tese, Cachoeira do Arari, Salvaterra e Soure, avista-se uma paisagem do tipo savana, principalmente nos caminhos que levam até Cachoeira do Arari. É justamente nesta área que estão concentradas grande parte das fazendas e queijarias produtoras do queijo do Marajó, por isso a escolha deste recorte espacial para o aprofundamento das pesquisas de campo.

Mapa 10: Recorte da área de estudo



Organização FARIAS, A. P. S, 2022. Elaboração ALMEIDA, L. N., 2022. Fonte: IBGE, 2022.

Arqueologicamente, a Microrregião do Arari concentra muitos sítios arqueológicos pré-históricos de inimaginável valor. São sítios, normalmente localizados em fazendas, que já sofreram danos irreparáveis com os constantes trânsitos de animais pesados, como búfalos e bovinos, além de agressões cometidas por escavações irregulares para tráfico de material arqueológico, bem

como por pessoas do lugar que não sabem a importância dos sítios arqueológicos para a história dos antepassados dos marajoaras.

Algumas investigações antropológicas e arqueológicas foram realizadas no interior da Ilha de Marajó, por Ferreira Penna (1818-1888), Karl Friedrich Philipp von Martius (1794-1868), Barnard, Orville A. Derby (1851-1915), Joseph Steere (1842-1940), Betty Meggers, Clifford Evans, Peter Paul Hilbert (1914-1989), Ladislau Netto, William Farabee (1865-1925), Curt Unkel Nimuendaju (1883-1945), Carlos Estevão de Oliveira (1880-1946), Antônio Mordini, Carlos Quadroni, Heloisa Alberto Torres (1895-1977), Desmond Holdridge, Helen Palmatary, Sandoval Lage, Napoleão Figueiredo, Mário Simões, Conceição Gentil Corrêa, José Carlos Cardoso, Anna Roosevelt, Igor Chmyz, Denise Paul Schaan, para registrar alguns nomes de naturalistas, antropólogos e arqueólogos que realizaram escavações e investigações nos sítios arqueológicos do Marajó (SCHAAN, 2009).

Em Cachoeira do Arari existe o Museu do Marajó que integra o Sistema Integrado de Museus do Estado do Pará (SIM) e é um importante equipamento de educação, cultura e turismo da região. O Museu tem sua história misturada com a da vida missionária do Pe. Giovanni Gallo no território marajoara. Um entusiasta apaixonado por história e arqueologia, que foi colecionando ao longo do tempo, artefatos arqueológicos que encontrava e que também eram doados pelos moradores locais. Gallo (2005, p. 09) relata uma parte dessa história de resiliência e desconhecimento:

Quase vinte anos atrás, um amigo meu, o Vadiquinho, largou um embrulho em cima da minha mesa, com um sorriso um tanto provocador.

- Aqui estão uns negócios que não prestam, como o senhor gosta. Intrigado, apalpei com certa cautela aquele conjunto de negócios, desenrolei o papelão e descobri uma série de “cacos” de cerâmica. “Caco”, na linguagem marajoara, é exatamente o termo científico dessas peças arqueológicas.

Naquele momento, vassoura na mão, apareceu Dona Maria Guilherme, espiando curiosa.

- Será que prestam? Perguntei.

Ela já tinha reparado o meu evidente interesse e veio com a única resposta possível, segundo a lógica marajoara.

- Prestam sim, sim senhor!

- Para quê?

A mulher quase entrou em sinuca, no desespero de inventar uma justificativa decente. Foi só um instante. Feliz da vida, explicou:

- Para entulhar o quintal!

Esqueci logo o quintal e fiquei contemplando extasiado aquelas amostras que pareciam fruto da coleta dum esperto e abençoado arqueólogo. Uma “careta” caprichada, uma série de risquinhos ingênuos como de criança que brinca com um espinho, uns fragmentos de decoração excisa e incisa, um

joguinho simétrico, a tentativa duma figura estilizada, um peixinho, um jaburu em voo. De tudo um pouquinho, só coisa fina.

Fiel ao princípio de valorizar as coisas que não prestam, ao longo destes anos, juntei com paciência e amor uma coleção de fragmentos por todos desprezados. Sempre com uma ideia fixa na cabeça: um dia apresentar as mensagens dos nossos antepassados, que moravam lá em cima do teso<sup>38</sup>, não sabiam ler e escrever e, não tendo a diversão da novela na TV, caprichavam na decoração esmerada e paciente, transformando em obra de arte uma banal tigelinha de uso doméstico (GALLO, 2005, p. 09).

A princípio o museu foi criado na cidade de Santa Cruz do Arari, no centro da Ilha do Marajó, local de difícil acesso, mas que não representava ser um impedimento para Gallo. Pelo contrário, a ideia do padre jesuíta era “fazer com que as pessoas fossem a Santa Cruz para ver o Museu e, desse modo, fossem também obrigados a conhecer a realidade social dos marajoaras” (SCHAAN, 2009, p. 300). O Museu do Marajó teve que ser transferido de cidade devido a desavenças com a elite local e foi reinaugurado dia 8 de março de 1984, em Cachoeira do Arari, onde permanece até os dias atuais (*ibidem*). O Museu do Marajó passou por alguns anos de descaso e abandono, após a morte do padre Gallo (ver Figuras 28 e 29). Contudo, o Museu foi reinaugurado no dia 03 de fevereiro de 2022 (ver Figuras 30 e 31).

Em quesitos de experiência e qualidade, o Museu do Marajó conduz o visitante ao universo marajoara, com a exposição de muitos artefatos arqueológicos, históricos e etnográficos, em um museu interativo, sem uso de tecnologias de ponta, mas que é altamente convidativo. Além disso, o Museu é um prédio que dispõe de uma infraestrutura completa para o conforto e segurança dos visitantes, tornando a experiência da visita ainda mais interessante. O Museu do Marajó é um motivo de orgulho dos moradores da região, pois os mesmos se sentem representados e se identificam com cada área do salão de exposições.

A expectativa do governo com a reinauguração e ingresso do Museu do Marajó no SIM do Estado do Pará, é que o equipamento seja um impulsionador do aumento do fluxo de visitantes na região.

Figura 28 e Figura 29: Museu do Marajó em época de abandono (Cachoeira do Arari/PA).

---

<sup>38</sup> Os tesos são “como pequenos oásis de solo seco disputados por gente e bichos. Essas ilhas salvadoras, contudo, não fazem parte da paisagem natural. Resultam da engenhosidade humana, pois foram construídas pelos povos nativos para sobreviverem nesse ambiente adverso” (SCHAAN, 2009, p. 14).



Fotos: FARIAS, A. P. S. 25/08/2019.

Figura 30 e Figura 31: Museu do Marajó reinaugurado (Cachoeira do Arari/PA).



Fotos: FARIAS, A. P. S. 01/04/2022.

No Museu do Marajó vários aspectos sobre a história, tradições, hábitos alimentares e modo de vida são evidenciados de maneira lúdica e informativa, incluindo a vida relacionada às inúmeras fazendas da região.

No Marajó dos Campos prevalecem fazendas e grandes latifúndios que há tempos longínquos já atuam diretamente com a criação de gado bovino e bubalino. A produção de queijo do Marajó durante muito tempo configurava uma atividade cotidiana ou complementar a renda, sem força econômica para as fazendas que viviam basicamente da venda do gado de corte (bovino). Atualmente, segundo dados coletados em campo, essa situação, em alguns casos, está invertida devido ao declínio da venda do gado e a produção do queijo passou a ser a atividade principal.

Sobre a questão de que a exploração dos recursos da natureza e o uso do solo, que estão condicionados ao controle de uma minoria da elite agrária, em detrimento dos demais atores territoriais do Marajó do Campos, Cruz (2017, p. 154) reforça:

Contudo, é importante ponderar que a imponência da natureza não atinge a todos da mesma forma. Por trás deste imponente “controle” da natureza sobre as condições de existência dos indivíduos, existe uma ordem socioeconômica moldada há séculos, que remonta ao período colonial e deu origem a uma elite agrária que controla imensas faixas de terra, configurando latifúndios e formas de poder e prestígio de quem os controla. Os demais atores sociais, a exemplo dos queijeiros, ribeirinhos, quilombolas, vivem na borda desses espaços e à margem deste sistema político e econômico, que mesmo em declínio, ainda está vigente, conformando verdadeiras rugosidades socioespaciais que “congelam” este subespaço marajoara no tempo, como se estivéssemos ainda no século XIX.

As grandes fazendas que até hoje controlam o uso a terra e por sua vez, mantem o controle da produção e comercializam do leite bubalino na região, acabam com isso isolando e estabelecendo limites condicionantes aos pequenos produtores de queijo familiares, que dependem quase que exclusivamente da compra de leite de fazendeiros da região para a produção do queijo.

Dos 10 produtores entrevistados, 6 compram 100% do leite utilizado na produção de queijo do Marajó, de fazendas da localidade Retiro Grande, em Cachoeira do Arari/PA e em Soure/PA. Nota-se que os 4 produtores que não precisam comprar leite e que possuem suas próprias búfalas, 3 deles são grandes fazendeiros da região. Durante as entrevistas percebemos que não ter leite para comprar é um dos maiores receios dos pequenos produtores, pois sem o fornecimento por parte das fazendas, não há como produzir o queijo, que na maioria dos casos, é a fonte de renda principal.

Essa dependência dos pequenos produtores em relação ao leite das fazendas, gera um ambiente de tensão e instabilidade. Ao serem questionados sobre receios com a entrada de um laticínio para beneficiamento de produtos da cadeia produtiva do leite de búfala que está chegando na região do Retiro Grande, alguns produtores relataram o receio de ficarem sem a matéria-prima, o leite de búfala, caso o laticínio compre a maior parte da produção de leite das fazendas da região.

O sonho da conquista da terra e da aquisição de cabeças de gado bubalino, principalmente de búfalas, parece ser distante da maioria dos produtores familiares, ainda mais quando falamos de uma área de alta concentração fundiária nas mãos de poucos.

Figura 32: Fazenda no Ramal do Jabuti, em Cachoeira do Arari/PA.



Foto: FARIAS, A. P. S. 01/04/2022.

Durante as entrevistas, alguns produtores de queijo relataram que a venda do produto atualmente é a principal fonte de renda da propriedade, seguido de outras atividades, como informou o Produtor 07 <sup>39</sup>:

Nós temos outras atividades, mas o queijo é principal. Nós criamos porcos, por causa do soro. Outra atividade é o açaí na safra, sempre trabalhei com açaí, mas o queijo é o principal.

A Ilha do Marajó possui o maior rebanho bubalino do Brasil, totalizando em 2020, segundo dados do IBGE, 405.839 cabeças de búfalos somente nos municípios que compreendem a Microrregião do Arari (ver Tabela 3), área da Indicação Geográfica do Queijo do Marajó. De acordo com o IBGE (2020), o efetivo rebanho bubalino total do Estado do Pará é de 606.110 e o nacional é de 1.502.482.

---

<sup>39</sup> O Produtor 07 foi entrevistado dia 01 de abril de 2022, no Ramal do Jabuti, em Cachoeira do Arari/PA.

Tabela 3: Efetivo rebanho bubalino dos municípios da IG Marajó

Cidade	Nº cabeças
Cachoeira do Arari	48.340
Chaves	190.702
Muaná	16.167
Ponta de Pedras	28.900
Salvaterra	7.630
Santa Cruz do Arari	21.050
Soure	93.050
<b>TOTAL</b>	<b>405.839</b>

Fonte: IBGE, 2020.

Sobre a origem do rebanho bubalino nos campos do Marajó tem duas versões. A lendária de que “o animal teria sido introduzido involuntariamente na região, após sobreviver nadando do naufrágio de um navio asiático quando de passagem pela costa marajoara” ou a versão oficial contada a partir da “primeira importação feita em 1895 pelo criador Vicente Chermont de Miranda, com animais oriundos da Itália” (AMARAL et al, 2007, p. 60).

Figura 33: Búfalos nos campos de Cachoeira do Arari/PA



Foto: FARIAS, A. P. S. 01/04/2022.

O produto da IG do Marajó, o queijo, é produzido há mais de dois séculos em municípios da microrregião do Arari é uma herança coletiva que surgiu no interior de fazendas de criação de gado bovino e bubalino. Os pastos naturais e as condições climáticas conferem ao leite da búfala as características peculiares para a produção dos dois tipos de queijo do Marajó.

A Figura 34 mostra uma queijaria de pequeno porte, do Tipo Creme, localizada no Município de Soure/PA que na época desta visita estava em fase de adaptações para atendimento das normas sanitárias para obtenção da regularização junto a ADEPARÁ.

Figura 34: Produção de queijo do Marajó, em Soure/PA.



Foto: FARIAS, A. P. S. 21/01/2020.

Os territórios dos Marajós fundamentam-se em suas formas de uso. O território usado no Marajó das Florestas baseia-se basicamente em atividades do extrativismo vegetal, enquanto o uso do território do Marajó dos Campos está condicionado as características de suas savanas, onde predomina a pecuária extensiva. Percebe-se que em ambos existem pontos de convergência: a intensa exploração de recursos naturais por uma minoria, extrema pobreza de seus habitantes e atuação limitada do Estado em todas as suas esferas, municipal, estadual e federal.

Território é o espaço usado e apropriado por algum grupo. Para alguns autores como Ana Fani e Rogério Haesbaert, o território é poder. Para Claude Raffestin, o território é produzido. Entende-se que apropriar-se não significa dizer que tem propriedade. Apropriar-se é usar, sem a ideia de propriedade.

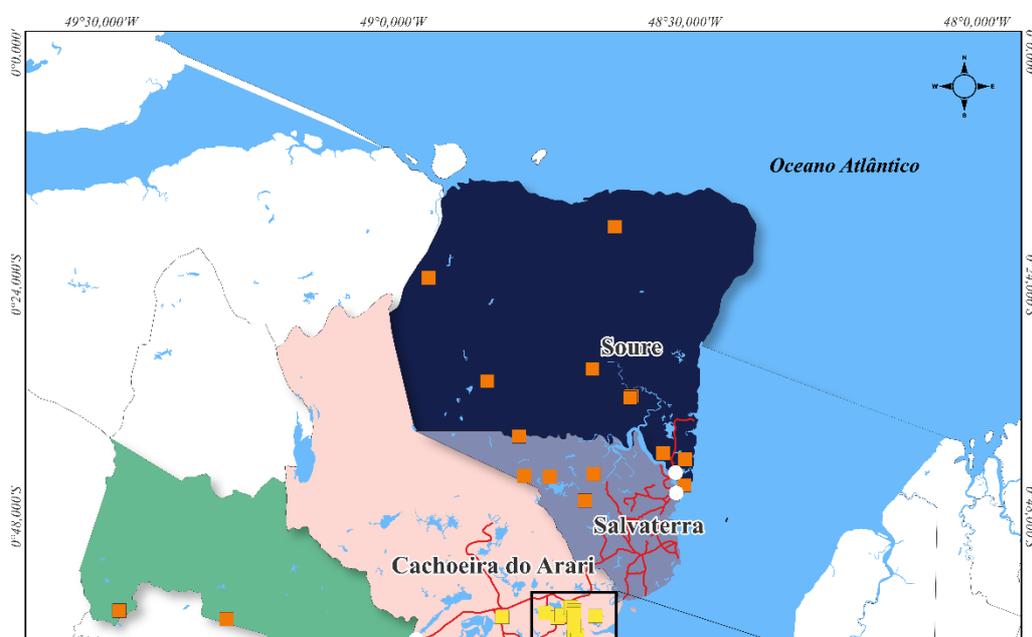
Sobre o território, Santos (1999, p. 18) diz que este “não pode ser uma categoria de análise, tem de ser considerado um território usado”, no sentido de que não se deve desconsiderar o que ali existe, ou seja, não só as coisas, mas também os seres humanos e as relações. O autor destaca ainda que a ideia de território usado, “pode ser mais adequada à noção de um território em mudança, de um território em processo” (SANTOS, 1999, p. 19).

### 3.2. PERSPECTIVAS DOS PRODUTORES DE QUEIJO DO MARAJÓ

No período 24 a 27 de agosto de 2019, foi realizada a viagem de reconhecimento para as cidades de Cachoeira do Arari, Salvaterra e Soure com o objetivo de fazer o levantamento das localizações de queijarias, fazendas, órgãos públicos, residências de mestres queijeiros e de pessoas detentoras do saber-fazer do queijo do Marajó, além de realizarmos a etapa de apresentação da proposta de pesquisa aos possíveis entrevistados, fase que viria a ser efetivada nas incursões a campo previstas em cronograma a partir de janeiro de 2020.

A área de estudo delimitada para a realização das entrevistas e pesquisas de campo está concentrada no meio da ilha-mãe, região que compreende as cidades de Cachoeira do Arari, Salvaterra e Soure. Nesta região está a maior concentração das queijarias e produtores familiares de queijo do Marajó. No caso de Cachoeira do Arari, a produção está localizada na área do Retiro Grande e no Ramal do Jabuti. Foi nesta área que a maior parte de produtores familiares de queijo foi entrevistada. O Mapa 11 sinaliza os tipos de queijos que são produzidos. Nota-se que em Cachoeira do Arari predomina totalmente a produção do queijo do Marajó – Tipo Manteiga, destaque para a área do Retiro Grande e Ramal do Jabuti, e em Salvaterra e Soure o predomínio é da produção do queijo do Marajó – Tipo Creme.

Mapa 11: Área de estudo para realização de entrevistas e pesquisas de campo.



Organização FARIAS, A. P. S, 2022. Elaboração ALMEIDA, L. N., 2022. Fonte: IBGE, 2022. Adaptado de CRUZ, 2017.

Antes de iniciarmos as reflexões sobre as perspectivas dos produtores de queijo a respeito da IG Queijo do Marajó, é relevante apresentarmos o cenário que estamos falando: a quantidade de queijarias artesanais existentes e suas localizações no território da Indicação Geográfica do Queijo do Marajó.

Sobre esse assunto, a pesquisa identificou que essa informação não é conhecida nem pelos agentes envolvidos diretamente com a indicação geográfica e com a cadeia produtiva do leite e do queijo no Marajó. Nenhum dos entrevistados soube informar qual é a quantidade de queijarias da região. A inconsistência e ausência de dados estatísticos é um problema que se arrasta há anos no Marajó e fator dificultador no desenvolvimento de pesquisas de caráter quantitativo e qualitativo.

Esse desencontro e ausência de informações, fazem erupcionar diversos questionamentos sobre a espacialização do queijo do Marajó e seu real alcance socioeconômico: Qual é a quantidade de queijarias em atividade? Quais as localizações das queijarias? Quantos mestres queijeiros existem? Quantos kg/ano são produzidos? Quais queijarias possuem o próprio leite? Quais são as diferenças existentes entre os produtores de queijo? Qual é o perfil dos consumidores? Das regularizadas, quais mercados atendem? Das não regularizadas, quais são os pontos de vendas?

Durante as pesquisas documentais, percebemos a escassez de dados que contribuíssem para traçar a dimensão que o queijo do Marajó possui para a região, em todas as esferas (municipal, estadual e federal), reduzindo-se somente a dados referentes ao efetivo rebanho bubalino na região.

A fama do queijo do Marajó é amplamente conhecida nas áreas do turismo e hotelaria devido as ações de divulgação e apoio da SETUR em feiras e eventos de promoção dos produtos turísticos do Estado do Pará. Contudo, mesmo com a importância do Polo Turístico do Marajó para as políticas públicas de turismo no Pará, a SETUR não dispõe em suas pesquisas de demanda<sup>40</sup>, perguntas referentes ao búfalo ou ao queijo do Marajó, que é o principal produto gastronômico da região, sem contar com a força da imagem que o búfalo traz para o Marajó.

Assim, na tentativa de iluminar essa problemática dos dados estatísticos – sobre o universo de queijarias da IG Marajó, foram realizados levantamentos documentais e pesquisas na ADEPARÁ, na APLQMARAJO, na tese de doutorado e no livro do Prof. Dr. Benedito da Cruz, de modo a favorecer a compreensão.

Ao perguntarmos a técnica da ADEPARÁ<sup>41</sup> sobre o quantitativo de queijarias artesanais existentes no Marajó, a mesma informou que o órgão não possui um levantamento das queijarias artesanais em atividade, apenas das que estão com os registros regularizados<sup>42</sup>, suspensos ou cancelados. As ditas queijarias “clandestinas”<sup>43</sup>, a Agência não possui esse levantamento.

---

<sup>40</sup> As últimas Pesquisas de Demandas de Salvaterra e Soure, foram realizadas em 2014 e 2016 respectivamente e estão disponíveis no site da SETUR. [www.setur.pa.gov.br](http://www.setur.pa.gov.br). Acesso em 12 de março de 2022.

<sup>41</sup> Entrevistada 02. Técnica da ADEPARÁ. Entrevista concedida no dia 31 de março de 2022, na cidade de Soure/PA.

<sup>42</sup> A lista de estabelecimentos registrados na GPAA pode ser consultada no site oficial da ADEPARÁ. [www.adepara.pa.gov.br](http://www.adepara.pa.gov.br). Acesso em 25 de março de 2022.

Sobre a quantidade de queijarias existentes no Marajó, Cruz (2017, p. 263)<sup>44</sup> catalogou 39 queijarias existentes no território da Indicação Geográfica do Queijo do Marajó, a partir de dados coletados na ADEPARÁ (2014) e nas pesquisas de campo realizadas no período de 2014-2016, sendo que 19 produzem o queijo tipo creme e 20 de produção de queijo tipo manteiga, conforme apresentado no Quadro 10.

Quadro 10: Estabelecimentos agropecuários que produzem queijo do Marajó.

Num.	Nome da propriedade	Município	Tipo de Queijo
1	Fazenda Leal	Soure	Creme
2	Fazenda Anjo	Soure	Creme
3	Granja Mironga	Soure	Creme
4	Fazenda São Joaquim	Salvaterra	Creme
5	Fazenda Santa Rita	Muaná	Creme
6	Fazenda Novo Horizonte	Soure	Creme
7	Retiro São Francisco	Soure	Creme
8	Fazenda Flexeiras	Soure	Creme
9	Retiro Deus Proverá	Soure	Creme
10	H.S.P.	Retiro Grande/C. Arari	Creme
11	Fazenda Santa Rita	Salvaterra	Creme
12	Retiro são Luiz	Cuieiras/Soure	Creme
13	Fazenda São Vitor	Salvaterra	Creme
14	Fazenda Boa União	Soure	Creme
15	Retiro Santa Helena	Soure	Creme
16	Retiro Natal	Soure	Creme
17	Fazenda Karanã	Ponta de Pedras	Creme
18	Fazenda Nova Terra	Salvaterra	Creme

<sup>43</sup> São chamadas de “clandestinas”, as queijarias que não estão regularizadas junto à ADEPARÁ e que não podem vender seus produtos a estabelecimentos comerciais e para fora dos limites dos municípios que estão localizadas.

<sup>44</sup> Tese de Doutorado intitulada “O alvorecer das Indicações Geográficas na Amazônia: a “corrida” pela IG do Queijo Artesanal do Marajó”, defendida em 02 de junho de 2017, pelo Professor Dr. Benedito Ely Valente da Cruz, junto ao Programa de Pós-Graduação em Geografia – PPGG da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Campus de Presidente Prudente/SP.

19	Retiro São Jorge	Cuieiras/Soure	Creme
20	Beira Lago Grande	Retiro Grande/C. Arari	Manteiga
21	A. M.V.	Retiro Grande/C. Arari	Manteiga
22	Copmarajó	Retiro Grande/C. Arari	Manteiga
23	Copmarajó	Jabuti /C. Arari	Manteiga
24	Copmarajó	Jabuti /C. Arari	Manteiga
25	Fazenda Pantanal	Jabuti /C. Arari	Manteiga
26	Copmarajó	Jabuti /C. Arari	Manteiga
27	Copmarajó	Retiro Grande/C. Arari	Manteiga
28	Retiro Boa Sorte	Retiro Grande/C. Arari	Manteiga
29	Copmarajó	Retiro Grande/C. Arari	Manteiga
30	S/I	Retiro Grande/C. Arari	Manteiga
31	Fazenda Bacabas	Jabuti /C. Arari	Manteiga
32	S/I	Vila Juacá/ C. Arari	Manteiga
33	Copmarajó	Fazendinha/C. Arari	Manteiga
34	Retiro Cabeceira	Retiro Grande/C. Arari	Manteiga
35	S/I	Retiro Grande/C. Arari	Manteiga
36	Retiro Boa vista	Retiro Grande/C. Arari	Manteiga
37	Sítio Bom Jesus	Jabuti /C. Arari	Manteiga
38	Retiro Vista Alegre	Jabuti /C. Arari	Manteiga
39	Retiro Socorro de Nazaré	Vila Sé/ C. Arari	Manteiga

Fonte: Cruz (2017, p. 263)

A ADEPARÁ, por meio da Gerência de Produtos Artesanais de Origem Animal (GPAA), divulgou em publicação de maio de 2021, que 07 (sete) queijarias de queijo do Marajó são regularizadas junto a Agência (ver Quadro 11), a saber: Mironga, Fazenda Flecheiras, Queijo do Marajó São Victor, Fazenda Santa Filomena, Laticínios Karanã, Laticínio Leal e Queijaria Três Irmãos. Das queijarias regularizadas, os queijos tipo creme da “Queijo do Marajó São Victor” e “Laticínios Karanã” foram contempladas com o Selo Arte<sup>45</sup> e estão aptos a comercialização em todo território nacional.

Quadro 11: Queijarias regularizadas junto a ADEPARÁ (maio de 2021).

NOME FANTASIA	MUNICÍPIO	PRODUTOS REGISTRADOS	Nº DO REGISTRO
<b>Mironga</b>	Soure	Queijo do Marajó tipo creme	0001/001
<b>Fazenda Flecheiras</b>	Soure	Queijo do Marajó tipo creme	0001/012

<sup>45</sup> Selo Arte é um certificado que assegura que o produto alimentício de origem animal foi elaborado de forma artesanal, com receita e processo que possuem características tradicionais, regionais ou culturais (MAPA, 2022).

<b>Queijo do Marajó São Victor</b>	Salvaterra	Queijo do Marajó tipo creme	0001/013
		Queijo do Marajó tipo creme (SELO ARTE)	0002/013
<b>Fazenda Santa Filomena</b>	Muaná	Queijo do Marajó tipo creme	0001/016
<b>Laticínio Karanã</b>	Ponta de Pedras	Queijo do Marajó tipo creme	0001/042
		Manteiga de Búfala com Sal	0002/042
		Queijo do Marajó tipo creme (SELO ARTE)	Concedido em 12/07/21 <sup>46</sup>
<b>Laticínio Leal</b>	Soure	Queijo do Marajó tipo creme – 250g e 500g	0001/116
<b>Queijaria Três Irmãos</b>	Soure	Queijo do Marajó tipo creme	0001/194

Organização e Elaboração FARIAS, A. P. S., 2022. Fonte: ADEPARÁ (2022).

Ainda sobre as queijarias regularizadas CRUZ (2017, p. 265) apresentou dados de sua pesquisa de campo, levantados no período de 2014-2016, com 06 (seis) queijarias regularizadas, sendo 04 (quatro) em Soure, 01 (uma) em Salvaterra e 01 (uma) em Cachoeira do Arari e 02 (duas) em processo de regularização, sendo 01 (uma) em Salvaterra e 01 (uma) em Cachoeira do Arari.

A GPAA, da ADEPARÁ, com base em atribuições da legislação Estadual e Federal, tem como objetivo fazer cumprir as leis e garantir ao consumidor produtos de origem animal (carnes e derivados, exceto abate, leite e derivados, pescados, ovos e derivados, mel e produtos apícolas) com qualidade higiênico-sanitária, sem comprometer as características culturais ou regionais dos produtos artesanais, ou seja, produzidos em escala não-industrial.

Para a regularização de uma queijaria artesanal é necessário atender às exigências dispostas na Lei nº 7.565, de 25 de Outubro de 2011, que foi regulamentada pelo Decreto nº 1.380, de 03 de setembro de 2015, que dispõem sobre as normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no

<sup>46</sup> O Registro do Selo Arte da Laticínio Karanã ainda não está na Lista de estabelecimentos registrados na GPAA – de Maio de 2021, que está disponível no site oficial da ADEPARÁ. [www.adepara.pa.gov.br](http://www.adepara.pa.gov.br). Acesso em 25 de março de 2022.

Estado do Pará, bem como se adequar as especificações do Regulamento Técnico de Produção do Queijo do Marajó que foi aprovado por meio da Portaria nº 0418/2013 – ADEPARÁ, de 04 de março de 2013.

De acordo com a APLQMARAJO<sup>47</sup>, atualmente a organização possui 33 associados. Convém destacar que as 07 queijarias regularizadas são membros da associação.

Diante de um universo com um quantitativo considerável de queijarias artesanais, distribuídas em várias cidades do Marajó dos Campos, por que apenas 07 conseguiram alcançar a regularização? Por que a maioria não consegue êxito?

Nota-se no Quadro 11 que todas as queijarias regularizadas atualmente são produtoras do Tipo Creme. O que isso significa? É uma das evidências de que espacialização da produção dos dois tipos de queijo do Marajó, o Creme e o Manteiga, revela o que já reforçamos anteriormente: a produção do queijo do Marajó está condicionada, também, a fortes relações de poder, concentração fundiária e de renda.

Sobre esta discussão, Cruz (2021, p. 204) cirurgicamente reforça:

A diferenciação, queijo do Marajó “Tipo Manteiga” e “Tipo Creme” são resultantes das transformações pelas quais vem passando a pecuária marajoara nos últimos três séculos. No entanto, esta não é uma simples classificação percebida por meio dos aspectos técnico-gustativos e sensoriais. Por trás dessa classificação (Manteiga *versus* Creme) escondem-se relações de poder assimétricas, o que pode ser observado no acesso desigual à terra e às políticas dirigidas à região. Portanto, ao discorrermos sobre a origem do queijo do Marajó não podemos negligenciar este aspecto, ou seja, lembrar que o latifúndio, a pobreza e a exclusão social são as principais características dessa região. Neste sentido, falar da história do queijo do Marajó é evidenciar este processo de territorialização em que, de um lado, têm-se os produtores do queijo tipo creme, formado predominantemente por fazendeiros, e de outro lado os produtores de queijo tipo manteiga, formado pelos produtores familiares.

As possíveis respostas para tais questionamentos podem estar relacionadas a questões históricas sobre a distribuição e concentração de terras no Marajó, com grandes latifúndios de famílias há décadas são repassados a herdeiros, evidenciando uma assimetria de poder existente entre os produtores de queijo. Os fazendeiros que possuem capital para investir em suas queijarias, bem como em

---

<sup>47</sup> Presidente da APLQMARAJO. Entrevista concedida a autora no dia 31 de março de 2022, no município de Soure/PA.

atender a todas as exigências da legislação, enquanto que os produtores de queijo de escala familiar não conseguem.

Em janeiro de 2020 foi realizada a 2ª incursão a campo nos municípios de Soure e Salvaterra. Na ocasião foram entrevistados 3 produtores de queijo do Marajó. O roteiro de entrevistas apontava para perguntas relacionadas à participação nas reuniões sobre o projeto da IG, sobre o conhecimento do assunto, possíveis especulações de investidores externos e expectativas dos produtores caso o Marajó recebesse o reconhecimento do queijo. Naquele momento o processo da IG ainda estava em tramitação no INPI.

Com vistas a apresentar um panorama geral das entrevistas realizadas com os produtores de queijo do Marajó, durante a segunda incursão a campo ocorrida no período de 14 a 23 de janeiro de 2020, antes do anúncio oficial da pandemia da COVID-19, foi a motivação principal de inclusão do Quadro 8 na Tese. Os trechos foram transcritos, com autorização dos informantes, antes do reconhecimento da Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo<sup>48</sup>.

Esta segunda etapa da pesquisa de campo, teve como objetivo principal entrevistar mestres queijeiros e fazendeiros, pessoas que dominam a arte do saber-fazer do queijo do Marajó e responsáveis técnicos de queijarias.

Cabe destacar que a segunda incursão a campo foi uma etapa difícil de ser realizada, uma vez que organizar os agendamentos com os agentes envolvidos diretamente com a produção do queijo não foi simples. Intercorrências, incomunicabilidade, imprevistos e cancelamentos ocorreram com certa frequência, dificultando o cumprimento do cronograma de campo previsto.

Mesmo com todos os entraves, obtivemos êxito na realização de entrevistas com 02 (dois) mestres queijeiros, 01 (um) fazendeiro dono de queijaria (que também faz queijo há mais de 20 anos) e 03 (três) pessoas que possuem relação direta com o queijo do Marajó, que sabem fazer o produto artesanalmente desde a infância, totalizando um universo de 06 (seis) entrevistados na segunda etapa da pesquisa de campo nos municípios de Salvaterra e Soure, antes do reconhecimento da IG do Queijo do Marajó, que na ocasião se encontrava em trâmite no INPI (janeiro de 2020).

---

<sup>48</sup> A Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo foi reconhecida pelo INPI no dia 23 de março de 2021.

Os fragmentos utilizados no Quadro 8 trazem um resumo dos temas abordados durante as entrevistas, como o entendimento sobre o significado de Indicação Geográfica, conceitualmente falando, sobre a expectativa dos entrevistados com o possível reconhecimento da IG Marajó, participação nas reuniões do Projeto da IG Marajó, sobre o leite utilizado para a produção do queijo, a respeito de receios ou ameaças com a possibilidade de concessão do Signo Distintivo da IG Marajó, sobre os comentários de investidores externos no território, atuação dos órgãos fiscalizadores e medo sobre perda da tradição do saber-fazer do queijo do Marajó.

Quadro 8 – Perspectivas dos Produtores de Queijo do Marajó – Ano 2020

Tópicos	Trechos das entrevistas
<p><b>Entendimento sobre o significado de Indicação Geográfica</b></p>	<p>A indicação geográfica segundo o que eles repassaram pra nós, o queijo do Marajó tinha as limitações, justamente que era porque <i>tavam</i> fazendo queijo para banda de Belém, e dizendo que era queijo do Marajó. Então <b>o que deu para mim entender por indicação geográfica é que é nas limitações do Marajó e que só poderia ser produzido o queijo do Marajó dentro dos municípios que compõe a ilha do Marajó, porque tem gente que está usando o nome do Marajó para fabricar o queijo.</b><sup>49</sup></p> <p>Olha a primeira vez que ele veio né, ele falou que a questão geográfica era pra ser implantada no selo, então, ele tinha explicado que ia ser no <i>coisa</i>, que era uma questão de pesquisa ainda, que não era fácil ter esse selo, mas também não era difícil, tinha muita burocracia pra chegar no selo. Mas ele explicou muita coisa, já pensou o cara comprar o queijo do Marajó, porque muita gente usava o nome do Marajó né, por exemplo em Mosqueiro. Então eu ia ter tipo um chip no selo que aí o cara ia esse queijo foi feito no Marajó mais ou menos funcionava assim. [...] o que <b>ele falou na reunião lá a questão geográfica era onde ia ser produzido o queijo do Marajó, aonde o identificar o queijo, porque muita gente usava o nome do Marajó para fazer queijo e na verdade não fazia no Marajó, então o queijo para ser do Marajó que tem que ser feito no Marajó, mais ou menos é isso, né.</b><sup>50</sup></p> <p>Ficou, ficou claro. <b>Que eu vejo é que quem tem condições vai ser os maiores beneficiado.</b> Se o governo relaxar o que ele cobrar para um grande produtor, ele der uma relaxada para o pequeno, os pequenos vão continuar. Se não, encerra a produção dos pequenos produtores. Se eles botarem quente para o pequeno produtor vá construir o barracão dele com piso de concreto com água pra lavar... o camarada as vezes furou um poço e não tem a bomba pra puxar a água. Tem localidade que não tem nem energia. Como é que ele vai fazer um tratamento no gado dele pra passar por toda essa inspeção? Não tem condições... Aí ele tem 20 vacas que tiram em média 4L, que dá 80L de leite. Ele vai fazer 10kg a 12kg de queijo. Ele vai chegar aqui e ADEPARÁ prende ele, como em muitas situações que eu já passei. <b>Eu vou nessas rodadas de negócio do SEBRAE mas eu sei que não tenho condições de concorrer com os grandes. Eles são produtores. Eu coloco R\$15 eles vem e colocam R\$10.</b> Hoje quem mais produz queijo em quantidade é o São Victor. <b>Eles tem muitas condições, eles viajam, participam de concursos.</b> Na França eles ficaram em 2º ou 1º lugar. <b>E assim, eu sou</b></p>

<sup>49</sup> Produtor 01 de queijo tipo creme. Entrevista concedida a autora no dia 17 de janeiro de 2020, no município de Soure/PA, antes do reconhecimento da Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo.

<sup>50</sup> Produtor 03 de queijo tipo creme. Entrevista concedida a autora no dia 21 de janeiro de 2020, no município de Soure/PA, antes do reconhecimento da Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo.

<sup>51</sup> Produtor 02 de queijo Tipo Creme. Entrevista concedida a autora no dia 17 de janeiro de 2020, no município de Soure/PA, antes do reconhecimento da Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo.

	<p>consciente. As vezes meu irmão briga e eu digo pra ele “vamos aproveitar as oportunidades enquanto dá”.<sup>51</sup></p>
<p><b>Sobre as expectativas com a Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo</b></p>	<p><b>Sobre a indicação geográfica, pelo tempo que passou, eu sei que isso vai sair e vai ser uma melhora muito grande pra gente.</b> [...] As portas vão se abrir. Já tem mercado, vai ter mais ainda. Mas é aquilo que eu tô te dizendo. O povo daqui não manda o queijo pra fora. Eu acho que vou ficar por aqui. Nunca tive interesse de vender em supermercado porque a gente sabe como é que funciona. Os produtores que moram em Belém que vão vender para os supermercados. <b>Aqui a gente vende por aqui mesmo</b><sup>52</sup></p> <p><b>Eu vejo que quando vier essa situação, vão fortificar a rota do queijo.</b> Quando vier vai beneficiar um pouco e a gente vai ter que migrar <i>pro</i> outro lado. [...] É, eu vejo assim uma forma de gerar mais renda né. Por exemplo se a gente conseguir a indicação geográfica, a gente vai com certeza, vai ter que obter mais leite, né aí. Nisso já, o fazendeiro já coloca mais mão de obra, né e assim já vai gerando renda pra gente, né. [...] <b>A indicação geográfica vai trazer muito turista aqui pra nós, né, pra gente conseguir aumentar a produção e vender a produção do nosso queijo, é nossa fonte de renda, é a nossa única fonte de renda aqui é queijo, né. Então a expectativa é grande, né.</b> Já mencionaram que vão fazer um cais aí também, para receber navios de grande porte, <b>acho que com a indicação geográfica com certeza vai dar uma alavancada muito grande em relação ao movimento, turistas, a venda de queijo, né?</b><sup>53</sup></p> <p><b>Muitos pensavam assim, “poxa a identidade geográfica vai abrir a porta de venda e vai ser muita venda”.</b> O povo tinha essa ideia. Ai o Geraldo veio e disse: não é isso aí não. Lógico que quando você tem uma identidade de geográfica, pode ser que no futuro você tenha essa resposta. Mas não é isso, <b>a identidade geográfica vem resguardar a cultura de vocês do queijo, dos valores, para que outros não estejam fraudando e em consequência disso, pode ser que vá abrir o mercado.</b><sup>54</sup></p>
<p><b>Participação nas reuniões do Projeto de IG Marajó</b></p>	<p>Foi o SEBRAE que trouxe um consultor, ele fez várias reuniões, esse cara veio aí várias vezes, aí ficou de sair, até agora....<sup>55</sup></p> <p>Quando começou isso, eu ainda não estava em Soure. Eu estava para banda do Retiro Grande. Eu fazia queijo lá. Quando eu vim para cá e foi que eu comecei a participar de algumas reuniões aí. E eu vou falar por mim, eu acho que eu estou conivente com isso a um ano e meio mais ou menos.<sup>56</sup></p>

<sup>52</sup> Produtor 01.

<sup>53</sup> Produtor 02.

<sup>54</sup> Produtor 03.

<sup>55</sup> Produtor 01.

<sup>56</sup> Produtor 02.

<sup>57</sup> Produtor 03.

	Sempre que possível a gente participa das reuniões. Já vieram várias pessoas apresentar. <b>As vezes a gente tem ideia de uma coisa e acaba não sendo o que a gente pensa. E houve muito essa situação quando veio essa situação da identidade geográfica.</b> <sup>57</sup>
<b>Sobre o leite de búfala utilizado na produção do queijo, se é próprio ou comprado de outros produtores</b>	<p>Não compro leite. Tenho minhas vacas (búfalas – <i>grifo nosso</i>).<sup>58</sup></p> <p>Não tenho leite. [...] <b>Nós dois aqui, a gente não produz, a gente só faz comprar o leite.</b> [...] <b>Então uma das nossas dificuldades é porque a gente não produz o leite, né.</b> [...] eu compro aqui de Soure mesmo, eu compro da Perseverança, do Delgado, né, e de alguns produtores locais mesmo aqui de Soure.<sup>59</sup></p> <p>Eu compro leite. <b>Não sei por quanto tempo a gente vai fazer queijo, porque eu e a minha família que produz queijo, a gente compra leite.</b><sup>60</sup></p>
<b>Sobre receio ou ameaça com a possibilidade de concessão do Registro da IG Marajó</b>	<p><b>Eu acho que não, eu vejo muito melhora nisso aí, né.</b><sup>61</sup></p> <p>Em particular assim, eu não vejo nenhum obstáculo para nós aqui, <b>o que me preocupa é se um dia os fazendeiros deixarem de vender leite para nós e a gente não ter mais como produzir, mas em relação à indicação geográfica não.</b><sup>62</sup></p> <p>Tenho. <b>Não é a questão de venda porque, qualquer coisa a gente migra pra outro ramo, mas minha preocupação é que se houver a fiscalização como eles falam que deve ser, nós não estamos em condições, nem os grandes. A maior preocupação é essa.</b> A outra é assim, mesmo os grandes fazendeiros, a produção artesanal tem um limite de 1.000L de leite. Hoje quem vende nos supermercados burlam isso, eles trabalham com mais de 1.000L de leite.<sup>63</sup></p>
<b>Investimentos externos</b>	<b>Não me assusta se chegar laticínios grandes aqui.</b> Agora, isso tu <i>pode</i> ter certeza que daqui a 5, 10 anos mais ou menos isso vai ter aqui, vai ter aqui, isso é certeza. Agora, esses caras para montarem isso aqui, tem um porém, no Rio Paracauari ele vai comprar muito leite aí, porque ele vai ter uma voadeira rápida para chegar e comprar, mas vai chegar a entressafra, a partir de outubro e setembro. Então tudo que ele produzir, ele vai ter mercado para vender. A partir de setembro, outubro o Marajó seca e quem não tiver estrutura de alimento pro

<sup>58</sup> Produtor 01.<sup>59</sup> Produtor 02.<sup>60</sup> Produtor 03.<sup>61</sup> Produtor 01.<sup>62</sup> Produtor 02.<sup>63</sup> Produtor 03.<sup>64</sup> Produtor 01.<sup>65</sup> Produtor 02.<sup>66</sup> Produtor 03.

gado, não tem leite. Então aí, justamente os caras vão produzir, vão guardar, vão vender, mas vai chegar aquele período que o cara não vai ter matéria-prima para fazer, ainda mais se ele tiver uma demanda tão grande. Isso aí vai ter, eu sei que isso vai ter. Essa conversa já surgiu faz muito tempo, que **tem uns caras fazendo uma pesquisa aqui para quando entrar a “geográfica” aqui, eles vêm pra cá pra dentro. Isso aí vai acontecer, não tenha dúvida nenhuma, muita gente que faz seu queijo, não vai mais fazer, vai ser viável então vender só o leite para o laticínio e se chegar para mim, me pagando um preço bom, eu vendo meu leite e não faço queijo**, eu economizo gás, eu economizo o queijeiro, que me custa R\$ 1.500,00, em vez de eu ter três despesas, eu ponho um ou dois *leiteiro* para tirar, aí acaba, entendeu. **Competir com uma fábrica vai ser difícil. E esses caras vão botar preço.**<sup>64</sup>

Olha segundo uma pessoa de fonte exata que me falou, **já tinha pessoas que já tavam ligando pra ele se informando sobre isso. Querendo saber da compra de fazenda, de terras aqui por perto de Soure, Cachoeira, que tinha grandes empresários que já tavam visando isso.** [...] para nós aqui, por exemplo, eu consegui um empréstimo ai, de 10 mil reais pra mim comprar uma empacotadora, ela empacota meio quilo de queijo por vez, eu tô pagando, conseguir esse empréstimo foi a coisa mais difícil e a gente não tem aquele recurso próprio né, que tem que comprar o leite para fazer o queijo né, e a gente nesse aspecto aí, a gente tem muita dificuldade porque a gente não tem aquele capital né, **se realmente chegar uma pessoa dessa, uma empresa dessa para colocar um laticínio desse, a nossa solução seria, ser empregados deles.** [...] Eu acho que pra nós, que a gente não tem o leite próprio é complicado, mas em relação aos grandes fazendeiros que tem uma produção grande de leite, pra eles, porque os grandes fazendeiros eles tem o interesse de vender a produção toda do leite né, por exemplo eu e o meu irmão, é a gente tem uma limitação, porque quando chega uma fase aqui junho, começa a produção, ai a gente vende legal mês de julho e quando chega em agosto, as vendas *cai* 80%, aí o que a gente faz? A gente se reduz mesmo só pra nível local aqui, **aí se vim uma indústria dessa, aí vai ficar com toda a produção, ai vai prejudicar a gente.** [...] O rapaz do SEBRAE chegou aqui muito preocupado, ele que está na Rota do Queijo, foi **ele que falou que já tavo grandes empresários já estavam ligando para ele para ver em relação a indicação geográfica. Tem gente do Rio Grande do sul, de São Paulo e do Rio de Janeiro que querem vim para cá abrir queijarias, entendeu. Só que não vai ser artesanal, vai ser industrial entendeu. Ou seja, vai matar quem é o pequeno e que vive disso.** Agora teve a venda de uma fazenda, né, que é o dono do arrozal, a gente não sabe se ele vai trabalhar com arroz e já está focando outro em outra coisa também, outro investimento em relação ao queijo do Marajó, né. [...] **Isto é uma burocracia desnecessária, as exigências para você ter o selo arte são muito com maiores, na prática ninguém vai conseguir esse selo, a não ser que você cumpra as exigências, é uma vergonha, facilita a corrupção**, tem dificuldade para ter passe livre, eles tão numa discussão aqui (grupo do *WhatsApp – grifo nosso*), **esses aqui são grande né, agora imagine nós pequenos né, então isso vai facilitar só os grandes, se vim uma multinacional dessa ai a gente perde o lugar**<sup>65</sup>

Escutei e eu acho que é real mesmo. Eles começaram a fazer essa pesquisa de leite, de compra de leite por lá por Cachoeira, porque acaba sendo nossa maior bacia leiteira. **Eu vou fazer queijo pra eles. Anteontem veio um camarada de Macapá. Ele abriu o jogo que é dono de um grande laticínio e comprou uma fazenda lá**

	com búfalo. Ele quer que eu ensine a fazer o meu queijo lá. <sup>66</sup>
A respeito da atuação dos órgãos fiscalizadores	<p>Eu tive problema com a ADEPARÁ, relatório, essas coisas. Eu não aceitava ter que explicar todo tempo quantos kg eu faço, pra quem eu vendo. Que fiscalização é essa? Todos fazem isso? Eu acho que não é por aí. O importante é que tá tudo certinho, o meu gado tá sadio. [...] <b>A ADEPARÁ não é um órgão de fiscalização que chega e diz: olha, bora melhorar isso daqui, vou te dar 90 dias, 120 dias... procura melhorar, para ficar tudo certinho pra quando chegarem aqui, mas não.</b> Ela, a fiscal da ADEPARÁ, suspendeu meu selo. Eu perguntei porque ela suspendeu? Qual era o documento que <i>tava</i> faltando? Ela disse que não era documento nenhum, que faltava renovar o selo que é anual. Mas pra renovar o selo precisa tá tudo certinho, com o relatório. Eu tinha que fazer exame da água e do queijo. <i>Tava</i> tudo pronto, eu só não tinha dado entrada. Eu não <i>tô</i> fazendo muita questão porque o que eu <i>tô</i> produzindo, eu <i>tô</i> vendendo aqui. Eu não faço questão de botar em supermercado, eu tenho mercado aqui. Já me ofereceram vender no Mateus, mas eu disse pra ele que eu tenho que me organizar primeiro aqui. E lá eu não vou poder vender pelo preço que eu vendo. <b>Lá o supermercado ganha dinheiro na tua costa.</b> Soure tá muito bom, o fluxo de turista, toda semana tem gente comprando queijo aqui. As pessoas vêm aqui na porta de casa comprar queijo. Em fevereiro eu vou comprar uma maquininha pra vender no cartão. [...] Aí que eu te falo, a política que vai entrar. <b>Foi uma politicagem dentro da ADEPARÁ pra conceder os selos [...] Para fazer uma queijaria não é barato, todo mundo sabe disso que não é barato, aí o governo não entende isso, ele quer saber do que? Ele quer saber que tu faça as coisas. O governador não quer saber. A fiscal da ADEPARÁ recebe o salário dela certo todo mês, eu não. A pessoa que tá fora não sabe a dificuldade pra produzir o queijo. [...] Se a ADEPARÁ chegar aqui e meu queijo não tiver a vácuo, ela quer me multar. Ninguém mais faz no papel manteiga.</b> [...] Na última reunião que eu fui em 2019 o Diretor da ADEPARÁ disse que quer ajudar todo mundo, eu respondi que não. [...] Se o cara já tem uma boa higiene, o que que uma estrutura vai mudar, se o produto tem qualidade? O que uma porta ou uma lajota vai mudar? Na minha concepção isso não vai mudar. A maior preocupação é a higiene. É a mesma coisa do queijo de Minas, olha a forma como eles fazem o queijo? Na Índia os caras fazem queijo na caverna, só aqui que a ADEPARÁ faz essas exigências. [...] A ADEPARÁ é um órgão de fiscalização que ela exige muito, Deus te livre, ela chega aqui e se ela ver alguma coisa que ela acha que vê errado, não pode, quer te tirar, é um negócio que sei lá<sup>67</sup></p> <p><b>É porque também tem a questão política também, então eu acredito que os que são do lado da política, conseguem também, umas quatro queijarias eu acho, agora a maioria não. [...] a gente tá excluído cara, na realidade é só para os grandes.</b> [...] o pessoal da Artesanal da ADEPARÁ, que foram categóricos também chegaram e disseram que vão fechar e outra coisa podemos ser penalizado criminalmente, porque é saúde pública e está botando em risco população. <b>Eu te pergunto: os queijos já mataram pessoas no mundo?</b> Que por exemplo do Marajó, nunca vi ninguém passei mal porque comeu. [...] é um órgão burocrático. [...] A</p>

<sup>67</sup> Produtor 01.

<sup>68</sup> Produtor 02 e seu Responsável Técnico que participou desse trecho da entrevista.

<sup>69</sup> Produtor 03.

ADEPARÁ não diz faz isso, isso e isso. Ela não faz isso vai na legislação e faz aí chega lá não olha isso aqui está errado aí fala é só isso aí não fala não ele está faltando mais. [...] o irmão dele me ligou preocupado, a porque as exigências tão muito grande. Aí eu disse: vem cá, deixa eu te falar uma coisa, tu tens interesse em comercializar esse queijo pra fora daqui do Estado, sendo que, o que o consumo é todo aqui, às vezes o teu queijo nem atravessa pra Belém porque é consumido aqui na região, tu *está* batendo cabeça com isso, eu num bateria a cabeça com isso, continua trabalhando do jeito de facilitar entendeu, e porque também tem essa questão do leite, entendeu. [...] Então não vejo a necessidade agora entendeu, de se adequar ao Selo Arte, eu né, eu não vejo essa necessidade, a não ser que seja uma coisa assim de vaidade. [...]o que não podemos é colocar no mercado um queijo contaminado, pois vai prejudicar a todos né, precisamos de zelo, precisamos de qualidade, precisamos de boas práticas né, [...] **aqui no Marajó só vai ter três queijarias que vão coísar, vai passar pela indicação geográfica aqui, né.** <sup>68</sup>

**Hoje principalmente, a questão geográfica deixa uma grande responsabilidade no teu produto.** Você precisa tá fazendo exame e tá apresentando resultados de exame de brucelose, aftosa, tuberculose. **E isso pro pequeno produtor, acaba sendo um custo muito grande para você manter um nível legal, para você tá apresentando um produto com todo esse nível de exigência.** É que nem o registro do nosso queijo, **acaba sendo uma furada isso aí.** Aí você diz assim “a queijaria, a ordenha, a sala de ordenha tem que ser de concreto com lavagem que nem um laticínio padrão”. Eu até concordo, só que não é a realidade. Mas e aí esse custo, o cara tem umas 5 vaquinhas, a casa dele é de palha e chão batido, eu acho que ele vai botar as vacas pra dormir na casa dele e ele vai dormir no estábulo que tem melhor condição (risos). [...] Com 166l eu faço uma faixa de 25 a 30kg de queijo. Mas isso não é uma expressão né (quis dizer que não é muito). Tu *vai* querer vender e ADEPARÁ vem botando quente. É rótulo que se botar um “e” fora do lugar, as siglas tem que estar tudo em maiúsculo, se não tiver assim tu *perde* o rótulo porque tem que refazer. Aí todo ano tem uma modificação. **Não sei como as empresas grandes fazem. São coisinhas assim... aí fica perturbando, vai enchendo... E a gente acaba não tendo condições de concorrer com os grandes** <sup>69</sup>

#### Receio da perda da tradição do saber-fazer do Queijo do Marajó

O queijo do Marajó ele só é um produto. Antigamente o queijo do marajó tinha uma cultura, hoje tem uma identidade. Então o que que acontece, **na época se fazia o queijo creme, mas tu enrolava no papel manteiga, que é aquele queijo tradicional, né.** Ele amadurecia, você fazia segunda-feira lá na fazenda e vinha trazer no sábado [para a cidade], ele era embalado no papel manteiga, ele soltava aquela gordura e todo mundo gostava porque ele era artesanal mesmo. Tem muita gente que gosta do queijo no papel manteiga. Depois que foi mudando e veio surgir a vácuo, que fizeram estudo que o queijo do Marajó, se você botasse na geladeira, no freezer, ele adubava mais. Aí o que que acontece, **ele saiu um pouco da tradição, porque ele era no papel manteiga e depois virou para o vácuo... Mudou né? Se a ADEPARÁ chegar aqui e meu queijo não tiver a vácuo, ela quer me multar. Ninguém mais faz no papel manteiga.** [...] Aqui eu acho que deve mudar a

<sup>70</sup> Produtor 01.

<sup>71</sup> Produtor 02 e seu Responsável Técnico que participou desse trecho da entrevista.

<sup>72</sup> Produtor 03.

embalagem. Mas a forma de produzir o queijo não vai mudar nunca. **A produção é artesanal, é leite e sal. A forma de vender, a embalagem pode até mudar, mas a forma de fazer o queijo não.**<sup>70</sup>

Muda tudo porque você fazia antigamente em panelas de ferro no fogo a lenha e já não pode mais fazer na lenha. **A tradição todinha é mudada com a tecnologia, modernidade, as exigências.** Não se pode mais fazer na cozinha, tem que ser em uma queijaria. Antes era colher de pau, hoje não pode.<sup>71</sup>

**É, já comprometeu, né.** Antes nós tínhamos a colher de pau, hoje é inox com polietileno. **O nosso tipiti, não temos mais.** A gente ia pro mato, mandava o artesão fazer o tipiti, tirava da árvore. A nossa forma de madeira. O nosso queijo maturava. Fazia o queijo hoje, botava na tábua, tinha uma cortina pra proteger de moscas e roedores, no outro dia virava. Aí hoje não, você faz o queijo e assim que ele esfria tem que ser embalado e vender. Esse queijo que maturava no papel manteiga não pode mais. E esse queijo durava 30 dias tranquilo. Eu penso assim, tu queres fazer uma quantidade maior, almejar um público, tu vais fazer com a desnatadeira elétrica, tudo inox, colher de inox, beleza. **Ah, mas é um turista que quer conhecer a minha raiz, aí eu vou fazer que nem a minha avó fazia. É isso que foi o problema, nos tiraram essa condição. Hoje tem público e gosto pra tudo. Tem pessoas que querem o tradicional de raiz e nos foi impedido.** [...] Como eu te falei as vezes o camarada tem a casinha dele de chão batido, como ele vai fazer uma queijaria de alvenaria, toda lajotada, toda forrada?<sup>72</sup>

Organização e Elaboração FARIAS, A. P. S., 2022. Fonte: Entrevistas realizadas no período de 14 a 23 de janeiro de 2020.

Durante as entrevistas realizadas no período de 14 a 23 de janeiro de 2020, ficou perceptível que boa parte dos informantes não sabia exatamente o que era uma Indicação Geográfica. Os produtores sentiram dificuldades em explicar seus entendimentos sobre IG, mesmo alguns deles tendo participado de reuniões promovidas pela APLQMARAJÓ e SEBRAE sobre o assunto. A única parte que ficou fixa no entendimento deles, naquela ocasião, foi que o nome queijo do Marajó estava sendo utilizado por produtores da “estrada”, de outras regiões do Pará, como Mosqueiro, Tracuateua, Nova Timboteua e Salinópolis.

Essa carência no aprofundamento sobre o que significa uma Indicação Geográfica por parte daqueles que deveriam ser a essência da IG traz preocupação, pois transcorre e reforça a ideia de que eles, os produtores, não estiveram inseridos no processo como deveriam. Foram “convidados” a fazer parte de um projeto de “natureza” exógena, pensado e articulado quase que majoritariamente por agentes externos ao território, onde na verdade, os produtores que deveriam ser os reais protagonistas e não um órgão do governo ou do terceiro setor. Contudo, o Produtor 03 observou serenamente em vários momentos que em sua opinião a IG será mais benéfica para quem “tem condições”, ou seja, aos produtores de queijo e fazendeiros mais capitalizados.

Em 2020 os entrevistados demonstraram um certo otimismo em relação a uma possível concessão do Signo Distintivo para a IG Marajó, mesmo que algumas ressalvas e desconfianças apareçam ao longo das entrevistas. A maior expectativa deles é em relação ao aumento do número de turistas e visitantes, do fortalecimento da Rota de Queijo do Marajó e conseqüentemente no aumento das vendas de queijo.

No decorrer das entrevistas, os Produtores 02 e 03 demonstraram receio somente em relação ao aumento da demanda pela procura da matéria-prima, o leite da búfala, e isso de alguma maneira acabar prejudicando aqueles que dependem exclusivamente da compra do leite para a produção do queijo, ou que os fazendeiros parem de vender leite aos pequenos produtores e eles se encontrarem na condição de não conseguirem mais comprar leite de búfala de nenhum fornecedor.

Sobre os comentários na região sobre a sondagem de investidores externos ao território para a compra de fazendas com criação de búfalas, instalação

de laticínios, os entrevistados relatam que já ouviram várias histórias e o Produtor 03 inclusive já havia sido contactado para trabalhar como mestre queijeiro.

No momento da entrevista com o Produtor 02, no dia 17 de janeiro de 2020, surpreendentemente, apareceu na queijaria um homem que havia acabado de desembarcar no porto e estava em busca de informações do mestre queijeiro que estava sendo entrevistado. A sondagem era sobre informações acerca de fazendas de búfalos que estivessem à venda na região, uma vez que o homem estava com a intenção de montar um laticínio no Marajó para produzir em escala industrial produtos derivados do leite da búfala. O homem em questão era oriundo do Estado do Amapá e revelou que lá já possuía um grande laticínio no seu Estado <sup>73</sup>.

A conversa não findou com a busca por informações de fazenda à venda. O homem demonstrou interesse em contratar o mestre queijeiro que estava sendo entrevistado, caso conseguisse comprar uma fazenda com búfalas, oferecendo salário vantajoso em troca do conhecimento do produtor de queijo. Convém destacar que o entrevistado em questão, à esta altura, possuía sua própria queijaria artesanal recém reformada, com investimento alto, de recursos próprios, para atender aos requisitos da ADEPARÁ, para que pudesse dar continuidade às exigências para a regularização da queijaria. Nota-se que a especulação imobiliária já é uma realidade no Marajó. Percebe-se ainda que os investidores possuem capital para dominar aqueles que estão na luta diária pela subsistência.

Ainda sobre a possibilidade de chegada de investidores externos ao território da IG os três entrevistados relataram que já tinham ouvido os rumores de alguns investidos de vários lugares do Brasil querendo adquirir fazendas na região. Este não nos pareceu um ponto de tensão, naquele momento no início de 2020, ao contrário da insatisfação e dificuldades de relacionamento com a ADEPARÁ, que possui a incumbência de fiscalizar e fazer cumprir o protocolo de produção de queijos artesanais previsto na legislação Estadual vigente.

Percebemos que é uma relação conflituosa, onde os produtores relataram várias insatisfações não só com o exercício do trabalho dos fiscais, mas com a

---

<sup>73</sup> Como o homem apareceu no meio da entrevista que estava sendo gravada com autorização do Produtor 02, as abordagens e sondagens do homem acabaram ficando registradas no áudio. Contudo, informamos que não utilizamos nesta Tese as falas exatas do homem, por não termos autorização para tal, mas descrevemos em nossas análises o fato ocorrido.

discordância da legislação vigente que está dificultando principalmente a vida do pequeno produtor.

A análise que fazemos é de que o Estado ao utilizar instrumentos legais como forma de coibir e proibir, baseados no discurso de que é preciso estabelecer parâmetros criteriosos para a produção artesanal do queijo, acaba assim por invalidar a atuação e a permanência de muitos dos pequenos produtores a se manterem no mercado, uma vez que a falta de capital, é um impeditivo para o cumprimento de toda as orientações e exigências vigentes. Assim, muitos preferem continuar na “informalidade” e a comercializar seus produtos localmente.

Trazendo essa discussão da polêmica sobre a regularização do queijo do Marajó, que parece não ter levado em consideração a dimensão territorial e formas de acesso a fazendas áreas de maior concentração de produção de leite e queijo, como se pensar em uma Indicação Geográfica que tem como uma de suas exigências a obrigatoriedade da regularização dos empreendimentos queijeiros? Partindo desta pergunta, a resposta que as entrevistas e as pesquisa de campo mostrou, revela que a IG Marajó – Produto Queijo foi pensada para o usufruto de uma minoria.

O dito desenvolvimento territorial não vai acontecer por meio da IG Marajó se não for planejado de outra maneira, uma vez que somente uma parcela mínima da totalidade que habita este vasto território conseguirá se beneficiar com o uso do signo distintivo.

As exigências previstas na regulamentação das queijarias artesanais, afetaram diretamente em aspectos histórico-culturais do saber-fazer do queijo. Entendemos que questões sanitárias e de higiene são imprescindíveis à saúde humana e critérios indispensáveis, mas é preciso pensar em algum tipo de flexibilização nas adequações de infraestrutura de queijarias e na produção do queijo do Marajó, para que assim os produtores rurais possam vender seus produtos livremente sem medo de fiscalizações e multas.

Dos Entrevistados 01, 02 e 03, detentores do saber-fazer do queijo do Marajó e de outras iguarias locais, como o doce de leite e manteiga de búfala,

chouriço<sup>74</sup>, e frito do vaqueiro<sup>75</sup>, somente um já tinha ouvido falar na Indicação Geográfica do queijo do Marajó.

Figura 35 – Frito do vaqueiro



Foto: FARIAS, A. P. S. 22/01/2020.

Sobre o receio de que o saber-fazer do queijo possa se perder nos próximos anos, a Entrevistada 01 revela:

Sim. Infelizmente é uma realidade, a geração mais nova da minha família não sabe e nem se interessa em saber. O fato de termos perdido o contato do cotidiano da fazenda, contribui para isso. As fazendas que meus pais, meus avós moraram e onde fui criada com meus irmãos hoje é um grande espaço destinado a rizicultura.

Ao serem questionados sobre o que deve ser feito para preservar esse conhecimento tradicional, a Entrevistada 01 observa:

Acredito que para preservar é necessário que haja investimento no registro da história, tornar conhecida e registrada a história das pessoas que vivenciaram ou que ainda vivenciam esse contexto é essencial.

---

<sup>75</sup> Frito do vaqueiro é um dos pratos típicos da região. É feito de carne de boi ou búfalo cortada em cubos e frita na própria gordura, tradicionalmente feita no fogão a lenha. Era o alimento que os vaqueiros levavam em marmitas durante o trabalho nas fazendas.

A terceira incursão a campo ocorreu no período de 30 de março a 02 de abril de 2022 e na ocasião realizamos 10 (dez) entrevistas, incluindo 8 (oito) produtores de queijo. A pesquisa de campo foi realizada nos municípios de Cachoeira do Arari, Salvaterra e Soure. Os trechos das entrevistas relativas aos produtores de queijo do Marajó estão dispostas no Quadro 9.

A análise dos discursos mostra a diferença de perspectiva dos produtores mais capitalizados e os produtores familiares. As falas refletem exatamente essa visão antagonica em alguns temas propostos no roteiro de entrevista.

A microrregião do Arari é um território usado e socialmente construído com um legado não só de cultura e tradição, mas de concentração de renda e fundiária nas mãos de uma minoria. Nas entrevistas isso se comprova claramente.

Pra muitos “hegemonizados” ou, como preferimos, subalternizados, o território adquire muitas vezes tamanha força que combina com igual intensidade funcionalidade e identidade. O território, nesse caso, como defendem Bonnemaïson e Cambrèzy (1996), “não diz respeito apenas à função ou ao ter, mas ao ser”. É interessante como essas dimensões aparecem geminadas, sem nenhuma lógica *a priori* para indicar a preponderância de uma sobre a outra: muitas vezes, por exemplo, é entre aqueles que estão mais destituídos de seus recursos materiais que aparecem formas as mais vigorosas de apego a identidades territoriais ou “territorialismos” (HAESBAERT, 2014, p. 60-61).

Quadro 9– Perspectivas dos Produtores de Queijo do Marajó – Ano 2022

Tópicos	Trechos das entrevistas
<p><b>Entendimento sobre o significado de Indicação Geográfica</b></p>	<p>A indicação geográfica é uma marca coletiva. Ela promove uma exclusividade para o produto. Nós ganhamos aqui a indicação de procedência, que o queijo do Marajó procede de um dos 07 municípios. <b>Então trouxe a valorização da cultura, da tradição, do modo de fazer que é o saber-fazer. Então o IG trouxe uma proteção para o queijo do Marajó.</b> Por que eu te digo isso? Porque antes isso foi um ponto de qualidade que eu não tinha enxergado antes e agora eu tô enxergando. Antes, em tudo o que era lugar que tu chegavas em Belém tu tinha um queijo do Marajó, que não tinha nada a ver com o queijo do Marajó, com marcar que se tu viesse aqui na Ilha do Marajó você não ia nem conhecer.<sup>76</sup></p> <p>Já. Vou completar 3 anos que tô trabalhando aqui, mas é custo né... Pra nós é bom... <b>É feito pra cá né, eu acho que não é justo vender queijo na estrada como queijo do Marajó...</b><sup>77</sup></p> <p>Não não, <b>nunca ouvi falar... Pra mim mesmo ainda não tinham falado isso aí...</b>Eu sei que ele tem que ser regularizado pra ele ir pra fora daqui... Eu pretendo regularizar a minha pra trabalhar mais tranquilo, sem medo. A pior coisa é você trabalhar com receio de alguma coisa. Vai poder vender fora daqui, até fora do Pará mesmo...<sup>78</sup></p> <p>Eu gostava mesmo porque <b>eu acho que a IG é uma coisa muito nova para nós</b> a gente sabe na verdade até hoje tem muitos produtores que ainda não caiu a ficha da importância da IG para o nosso Queijo do Marajó. Não vai poder fabricar queijo do marajó lá em Belém ou em outro lugar. <b>Eu achei muito boa</b><sup>79</sup></p> <p><b>Segurança do saber e propriedade</b>, além de ser instrumento de desenvolvimento do território através da valorização deste saber<sup>80</sup></p> <p>Sim, desde o começo. Faz muito tempo. Ninguém imaginava que um dia ia ter a IG. O queijo que é produzido no marajó por conta da IG iria ter um QR code. <b>Aí começaram a fazer queijo em Mosqueiro, aí não pode.</b><sup>81</sup></p>
<p><b>Participação nas reuniões do Projeto de IG Marajó</b></p>	<p><sup>76</sup> Produtor 04 de queijo tipo creme. Entrevista concedida a autora no dia 30 de março de 2022, no município de Soure/PA, após o reconhecimento da Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo.</p> <p><sup>77</sup> Produtor 05 de queijo tipo manteiga. Entrevista concedida a autora no dia 01 de abril de 2022, no município de Cachoeira do Arari/PA, após o reconhecimento da Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo.</p> <p><sup>78</sup> Produtor 06 de queijo tipo manteiga. Entrevista concedida a autora no dia 01 de abril de 2022, no município de Cachoeira do Arari/PA, após o reconhecimento da Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo.</p> <p><sup>79</sup> Produtor 07 de queijo tipo manteiga. Entrevista concedida a autora no dia 01 de abril de 2022, no município de Cachoeira do Arari/PA, após o reconhecimento da Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo.</p> <p><sup>80</sup> Produtor 10 de queijo tipo creme. Entrevista concedida a autora no dia 08 de abril de 2022, pelo aplicativo de mensagens <i>WhatsApp</i>, após o reconhecimento da Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo.</p> <p><sup>81</sup> Produtor 01 de queijo tipo creme. Entrevista concedida a autora no dia 30 de março de 2022, no município de Soure/PA.</p>



**Pontos positivos após 1 ano de Reconhecimento da Indicação Geográfica Marajó – Produto Queijo**

[...] O que foi bom foi que o queijo do Marajó levantou o nome. **Nós temos um produto muito forte.** [...] Muito! Tá fazendo um ano. **O que eu vejo foi que melhorou muito, ficou mais divulgado.** Muitas pessoas sabem que o queijo do Marajó tem IG e ele é produzido no Marajó, não é produzido em outra parte. Hoje em dia o queijo do Marajó tá classificado tudo certinho. **O queijo do marajó tá muito reconhecido, você pode vender para SP e RJ, se estiver regular. Tem que ter o selo e se regularizar** <sup>84</sup>

**Ele vem bem lentamente.** Todo mundo continua fazendo seus queijos e vendendo por aí. Aquela segurança que a IG vem pra segurar o queijo do marajó no Marajó, a identidade geográfica. Mas o povo continua fazendo queijo lá fora dizendo que é do Marajó. De certa forma o turismo no Marajó sempre foi muito satisfatório. Mas a gente imagina que a IG traga esse público e muitos serão beneficiados, os taxistas, mototaxistas, nossas praias, nossas pousadas, hotéis vão ter benefícios. <sup>85</sup>

Eu acho que nem tanto por causa dessas crises, COVID, Guerras... Tudo isso tirou o foco. Eu acho que essas crises tiveram impacto, porque não caiu mas também não cresceu, estagnou. A população se preocupou mais com as necessidades básicas. A inflação pesou muito. A própria insegurança do COVID e do consumo. **O queijo do Marajó é um luxo, nunca foi uma necessidade.** <sup>86</sup>

Eu acho que tem vários pontos positivos, **eu acho que trouxe um reconhecimento maior para o nosso produto marajoara, para o nosso queijo do Marajó,** também tem a questão das pessoas virem procurar para saber da indicação geográfica. Antigamente eu já era bastante visitado aqui, aí hoje eu estava até conversando com a minha esposa que para julho eu não tenho mais vaga para excursões aqui, para receber, nós não temos aqui uma estrutura para receber muita gente, ter vários banheiros. <sup>87</sup>

Quando eu comecei a fazer queijo, há uns 35 anos atrás, eu nunca tinha nem ouvido falar em indicação geográfica. O queijo legalizado pela ADEPARÀ ninguém nem pensava, a gente colocava em uma latinha. Então hoje graças a Deus a vida tem se tornado mais fácil, né. Nesse ponto aí, os pesquisadores, tem que incluir eles porque eles também trabalham muito em prol dessa situação, eu vi isso lá na Embrapa, eles fizeram até melhoramento genético para a vaca se tornar maior e mais leiteira, pra renda ser maior. **Então a indicação geográfica só está ajudando, ela só vem ajudar e acrescentar um pouco mais da renda para cada um de nós pequenos produtores e a gente fica também seguro com isso, a gente fica protegido e a tendência e a esperança é melhorar a cada dia.** <sup>88</sup>

Os efeitos da IG a curto prazo não se evidenciam hoje, **acredito que a inflação e a pandemia ajudaram a frear o desenvolvimento do trabalho de valorização,** mas a longo prazo estamos confiantes que os efeitos serão positivos. <sup>89</sup>

**Sim, principalmente o atrativo turístico da região.** <sup>90</sup>



<p><b>Sobre o leite de búfala utilizado na produção do queijo, se é próprio ou comprado de outros produtores</b></p>	<p>Eu tenho búfala mas não tiro leite... trabalho com leite de 5 fazendas. No outro dia, um soro tá diferente do outro. Tem leite que tem mais ácido, tem leite que não. Isso varia de acordo com o pasto, a água. Quem trabalha com só 1 tipo de leite há muito tempo é mais fácil trabalhar do que com quem trabalha com 5 tipos de leite. <sup>94</sup></p> <p><del>No momento, se eu sair daqui, vou procurar outra queijaria para trabalhar. Vou tentar ir no banco, mas é um</del></p> <p>Eu compro lá no retiro grande e de uma localidade chamada Mangueiras. <sup>95</sup></p> <p><del>Mas eu não tenho nome, vou tentar trabalhar aqui até quando a força der. [...] Eu culpo o governo pela</del></p> <p>Temos as próprias búfalas para fazer o queijo e manteiga e compramos leite dos vizinhos da região de Soure. <sup>96</sup></p> <p><del>queijo, né! Nossa família sempre sobreviveu do queijo, mas eles não querem nem saber.</del> Agora vai lá no Trabalho só com o meu leite. Vendo as vezes. Não compro leite, tenho minhas búfalas[...] Eu tenho mais de 100 búfalas <sup>97</sup></p> <p><del>A IG veio trazendo algumas normas que impediram, sufocaram o crescimento do pequeno produtor.</del> Há O leite é quase 100% comprado, eu tiro pouco leite. O nosso leite é quase todo comprado de parceiros aqui mesmo da região, das adjacências. <sup>98</sup></p> <p><del>fora, a IG não veio me trazendo alegria. Eu tive que reduzir de 600L para 200L. Quando eu reduzo para 200L,</del></p> <p>Os búfalos são da própria fazenda, não compramos leite de terceiros. <sup>99</sup></p> <p><del>registrado eu não posso vender em grande escala pra supermercado, eu vou tá livre pra vender pra fora mas não</del></p> <p>Produzimos nosso próprio leite, exclusivo pra nossa queijaria. <sup>100</sup></p>
<p><b>Desafios para implementação da IG Marajó</b></p>	<p>Uma vez, a moça da ADEPARÀ foi de pé até a minha queijaria. Ela foi de táxi e viu o quanto era longe. Tu tá vendo a dificuldade? Eu perguntei pra ela. Põem no relatório lá que tu andaste quase 10km pra chegar lá. <b>Tem que ser a realidade, não pode ser como eles querem [...]</b> :O desafio foi pra gente conhecer isso. O SEBRAE</p>
<p><sup>94</sup> Produtor 05  <sup>95</sup> Produtor 03  <sup>96</sup> Produtor 04.  <sup>97</sup> Produtor 06  <sup>98</sup> Produtor 07.  <sup>99</sup> Produtor 09  <sup>100</sup> Produtor 10  <sup>101</sup> Produtor 01  <sup>102</sup> Produtor 04.  <sup>103</sup> Produtor 07.  <sup>104</sup> Produtor 09  <sup>105</sup> Produtor 10</p>	<p><b>fui um dos pequenos que sonhei mesmo em me adequar.</b> Tanto prova que eu fui o único que comprei um triciclo fechado que o leite viesse em uma condição legal. Eu levei as jovens da ADEPARÀ para verificar a estrutura. Aí acabou que aquela estrutura que eu tava montando para crescer, infelizmente, nesse momento, só se fizer uma legislação nova para o pequeno produtor. Eu disse para o rapaz do SEBRAE <b>que eu não queria acreditar que a ideia da IG era acabar com o pequeno, mas o tiro saiu pela culatra que eu tô com a cara toda estourada (risos).</b> Qual é o pequeno que não pensa em crescer? E a gente foi impedido porque antes a gente trabalhava com 600L e hoje com 200L, e a lei não nos amparando, porque ela diz que não pode, então não pode. Infelizmente nessa questão da produção do queijo, eu acho que os pequenos foram penalizados. <b>Quem carrega essa cultura são os pequenos. Antes os queijos não eram registrados e quem se mantinha de queijo só eram os pequenos produtores. Os grandes não tinham interesse porque não podiam vender. Quando houve a legalização do queijo, que pra eles não é um investimento alto, aí foi mamão com mel.</b> “Poxa, vou para o queijo”. Acaba que muitas pessoas que tem registro e parecem que não tem interesse em tirar o queijo aqui de Soure. [...]Se quisessem ajudar o pequeno produtor que não pode levar pra fora esse seria o mercadinho nosso aqui do interior, mas acaba concorrendo com os próprios grandes né. <sup>93</sup></p>

	<p>foi muito importante, foi o órgão que mais ajudou e orientou o queijo do marajó. E ainda continua ajudando na logística de venda, a parte de conhecimento <sup>101</sup></p> <p>Quando o SEBRAE veio foi uma maravilha, eles apresentaram as grandes IG. Levaram o pessoal daqui para conhecer o Vale dos Vinhedos. Então quando eles apresentaram a IG para o grupo, <b>talvez eu tivesse sido muito ingênua nesse tempo para pensar “vai ser igual o Vale dos Vinhedos”</b>. <b>Só que isso é um processo todo, é um envolvimento político, a cidade toda entendeu e abraçou. Lá eles tem uma cultura totalmente diferente daqui.</b> Lá tu chega e parece que tá na Europa, outra coisa, mais desenvolvido. Aqui não, aqui é simples, é uma <b>população que ainda não entendeu o IG</b>, que reclamou porque o queijo ficou caro, que não entende o processo, que não entende que tudo isso que tá sendo feito é para a valorização do produto. No passado, cada bairro aqui de Soure produzia queijo do Marajó, mas assim né, na sua casa. Inclusive alguns queijeiros que trabalham nas queijarias, todos eles tinham queijaria. Aí começaram a ser embargados pela vigilância sanitária. <sup>102</sup></p> <p>O maior desafio da IG é trazer todos os produtores de queijos artesanais aqui da nossa região para a certificação. <b>Eu acho que depois que todos nós certificarmos, eu acho que vai ser melhor, porque nós vamos ter uma qualidade melhor, eu acho que falta agrupar mais esse povo aí, mais produtores de queijo da nossa região, tanto o manteiga, o creme já é mais unido lá, o povo do creme. O maior desafio é esse.</b> O primeiro desafio é esse. E também trazer cursos, porque eu acho que, aqui é uma rota, a rota turística do queijo do marajó, o nosso queijo é bem conhecido, <b>ele faz parte da nossa gastronomia, da nossa cultura</b>, na verdade, né, e também é a fonte de renda da maioria das famílias aqui da região. <sup>103</sup></p> <p>Muitas exigências pelo INPI, muitas provas/arquivos não foram aceitos [...]O uso da rastreabilidade e a emissão de selos por lote de produção pós e de formas diárias esta emissão. <sup>104</sup></p> <p>O <b>uso da rastreabilidade</b> para cumprir o regulamento de uso <sup>105</sup></p>
<p><b>A respeito da atuação dos órgãos fiscalizadores</b></p>	<p>O exame do queijo do marajó tá R\$1.800. A exame da água tá R\$800 e tem que fazer de 6 em 6 meses. É o protocolo da ADEPARÁ. <b>O governo não apoia nada, não dá um incentivo de nada [...]</b> As outras queijarias compram leite. Eu tenho leite e faço cálculo... não dá, sobra isso aqui porque eu tenho empregado. Sabe quanto</p>

<sup>106</sup> Produtor 01

<sup>107</sup> Produtor 02

<sup>108</sup> Produtor 03

<sup>109</sup> Produtor 04.

<sup>110</sup> Produtor 05

<sup>111</sup> Produtor 06

<sup>112</sup> Produtor 07.

um empregado custa por ano? Esses caras não fazem cálculo, eu faço. **Se não der pra mim, eu saio, mudo de vida, vou fazer outra coisa.** Na época eu gastei R\$45.000 pra aprontar a minha queijaria. O dinheiro foi meu. Me arrependo tanto de ter gastado esse dinheiro. Tem tanta coisa que se fosse pra fazer, eu não faria. Quem mais deu apoio pra gente foi o SEBRAE com muita palestra. Mas a associação nunca deu resultado. **Como é que pode funcionar uma coisa se ADEPARÁ não ajudam a gente. Eu tô trabalhando sufocado.** O estado não te ajuda, tu faz isso porque tem que sobreviver. A ADEPARÁ é o pior e órgão estadual que tem. Chega muita gente, um com a opinião diferente do outro, não falam a mesma língua <sup>106</sup>

**Fui obrigado a vender a queijaria.** Eu culpo o governo, sabe, porque os caras da ADEPARÁ só vem aqui e diz: faz isso, faz aquilo, mas eles não são capazes de dizer: olha, bora lá no banco, uma linha de crédito para o senhor, eles não dão a cara, só querem que a gente vá lá, sabe, e como a gente não tem nome, eu fui obrigado a vender a queijaria, né. **É uma pena porque eu já batalhei tanto, né e por falta de incentivo. É o seguinte, grande quer ficar mais grande, sabe, ele não quer olhar para o pequeno.** Eu e meu irmão somos uma pedra aqui no sapato de muita gente, sabe. Aí, eu não tive mais condições de levar para frente, por falta de matéria-prima, muita burocracia, tem que ter responsável técnico [...] **É muito triste, é muito triste, eu vejo que o governo e as pessoas que criaram essa lei aí, só beneficiou o grande [...]** Eu passei a vida toda para tirar um “resistro” e não consegui e ele durante 2, 3 meses conseguiu a legalização, inspeção e tudo da ADEPARÁ, tem dinheiro, né? <sup>107</sup>

**A lei ela te pune né, se você não tá adequado nas normas, vem punição. Ou tu para e procura outro rumo, porque esse aí fechou para o pequeno produtor. [...]** **A gente acaba sendo cobrado de coisas que não é a nossa realidade.** Eu acharia que eles tinham que dar uma olhada para o pequeno produtor, se não eles mesmos vão se enganar. <sup>108</sup>

Tem um troca troca de fiscais, sempre todo departamento é assim. E aí digamos assim, um funcionário da ADEPARÁ chega e quer “assim”. Aí com 06 meses a gente faz, aconteceu muito isso aqui, não sei se alguém te falou, aí o outro vem e diz “não quero mais assim”, é de outra forma. Era um quebra quebra de parede, de troca de lugar de porta. <sup>109</sup>

Eles já vieram umas 3x, pq a gente pediu... pra gente não fazer nada de errado. Estamos esperando... Tá faltando acabamento só...[...] **Toda vez que a ADEPARÁ vem e a conversa é que eles vem pra fechar as clandestinas. Esse ano eles não vão fechar porque é ano político.** Nós ainda não temos certificado, mas não falta muita coisa, assim que nós aprontar, eu vou atrás deles. Até porque a gente precisa que eles venham, porque a gente não sabe... O que é preciso fazer, instruir a gente... Com a visita é bom que a gente não gasta à toa. <sup>110</sup>

Ele vieram fazendo uma exigência com relação a forma de trabalhar, a organização da queijaria, a higiene do leite... a gente em que ter mesmo. Depois não vieram mais. Eles querem uma queijaria padronizada, mas você sabe como é, quem compra o leite, não tem o leite e vai ter que pagar. Ele não tem condição para o que eles

	<p>pedem né... são queijarias bem simples... fica um pouco pesado pra fazer. Compra o leite e o lucro é muito pouco... <b>Eu não quero mais fazer mas meus filhos pediram pra eu continuar.</b> [...] A maioria não tem registro pra vender em supermercado em Belém, por exemplo. Antes eu vendia muito queijo para Belém, vendia muito queijo. <b>Mas aí a ADEPARÁ deu em cima né, prendeu o queijo e aí parou, porque proibiram mesmo.</b> Ai a gente deixou só aqui para os marreteiros, o pessoal que viaja né. <sup>111</sup></p> <p>-----</p> <p>Eu fui um cara perseguido pela Adepará aqui de Cachoeira mesmo eles me cobravam muito, só faltava me coibir. Eles cobravam de mim pra funcionar me ameaçavam... era um japonês. Mas depois eu soube que tiraram ele daqui. <sup>112</sup></p>
<p><b>Receios com a IG Marajó</b></p>	<p><b>Aqui dentro de Soure, vai sumir o queijo do marajó.</b> Quem produzir vai querer ficar aqui. Quando o negócio melhorar mais, esses caras vão querer tudo sair fora. Hoje o Flecheiras e São Vitor não vendem mais aqui. Se eu arrumar outro negócio bom, eu saio fora. Esses caboclo não sabem o que é produzir uma coisa dessa, e não tem apoio <sup>113</sup></p> <p>-----</p> <p><b>O maior receio é que o pequeno produtor tá convocado a parar.</b> Então quando você para, essa cultura acaba sendo esquecida. Vai chegar o momento que você vai precisar ter uma formação de queijeiro, na Universidade. Porque a base cultural do queijeiro que aprendeu com a vovó vai acabar mesmo. Na realidade já acontece. <b>Se não houver um projeto para o pequeno produtor permanecer com o filho no habitat, aí vai embora mesmo.</b> <sup>114</sup></p> <p>-----</p> <p>Em relação a IG não. <b>Nós só esperamos coisas boas da IG,</b> eu penso assim, eu nem sei você que tem o conhecimento maior que o meu, mas assim, a gente sabe que tem alguns produtores já que olham com mais carinho, tão querendo investir no queijo do Marajó, talvez industrializar esse queijo. <sup>115</sup></p> <p>-----</p> <p><b>Já recebi proposta pra ir na Itália,</b> pegar o parmesão lá ou outro queijo da Itália e tentar juntar com esse queijo nosso aqui, o queijo manteiga do Marajó, e transformar em um queijo e dá o nome. Perguntavam: Por que o senhor não faz outros queijos? <b>O queijo manteiga é minha raiz,</b> eu vou trabalhar no queijo manteiga cada vez mais, eu vou tentar ser bom ou melhor. Há 35 anos eu estudo todo dia o queijo manteiga, para tentar deixar ele ficar cada vez melhor. Eu não faço porque eu quero ganhar meu dinheiro, não é só por isso, eu quero ser bom em fazer. 35 anos eu ainda não me acho bom suficiente, eu não quero ser melhor.. Eu não vendi nenhum quilo de queijo o ano 2021 para Belém, não deu, o Marajó aqui comprou. E eu acho que eu trabalhei com uma quantia</p>

<sup>113</sup> Produtor 01

<sup>114</sup> Produtor 03

<sup>115</sup> Produtor 07.

<sup>116</sup> Produtor 08

<sup>117</sup> Produtor 09.

<sup>118</sup> Produtor 10

	<p>maior de leite de que todos, mas eu não consegui, o pessoal encomendava. <sup>116</sup></p> <p>As ameaças são rumores de várias empresas interessadas e de grande porte, podendo não respeitarem a forma como se processa artesanalmente[...] <b>O receio é o crescimento descontrolado de empresas grandes, visando a popularidade do produto, causando assim a falência dos tradicionais.</b> E a descaracterização do queijo com o avanço tecnológico na busca de alta produtividade. <sup>117</sup></p> <p>O maior receio é não conseguir usá-la <sup>118</sup></p>
<p><b>Expectativas com a IG Marajó</b></p>	<p>Já melhorou bastante. Eu acredito que vai alavancar mais quando essa associação estiver bacana <sup>119</sup></p> <p>No âmbito geral eu acredito que venha turismo, rede hoteleira, a nossa culinária e nossa cultura vai ser vendido. <sup>120</sup></p> <p>Eu acho que vai trazer benefício... Uma hora ou outra a gente vai se certificar, a gente começou do nada, tudo é com dificuldade porque é custoso, mas uma hora a gente chega lá... <sup>121</sup></p> <p>Que a IG fortaleça não só o queijo em si mais o turismo local e com isso fomente a economia de todas as cidades demarcadas. <sup>122</sup></p> <p>Agregar valor a outros produtos da bubalinocultura e do queijo <sup>123</sup></p>
<p><b>Investimentos externos</b></p>	<p><b>Quando o IG surgiu, todo mundo quis. Veio um cara de Parauapebas oferecer pegar o meu selo e botar no queijo dele, comprar o meu rótulo.</b> Que negócio é esse? Não é assim não. <sup>124</sup></p> <p>Na verdade, <b>os grandes querem monopolizar e querem que a gente trabalhe para eles.</b> <sup>125</sup></p> <p><b>Eu mesmo já fui procurado para mim passar o conhecimento do nosso queijo manteiga, que querem montar a indústria aqui do queijo</b> que tem um nome bom, o queijo do Marajó. Já. Apareceu recentemente um</p>

<sup>119</sup> Produtor 01

<sup>120</sup> Produtor 03

<sup>121</sup> Produtor 05

<sup>122</sup> Produtor 09

<sup>123</sup> Produtor 10

<sup>124</sup> Produtor 01

<sup>125</sup> Produtor 02

<sup>126</sup> Produtor 07.

<sup>127</sup> Produtor 04.

	<p>grupo aqui que eles fizeram <b>uma proposta muito boa, para que eu vendesse praticamente, digamos a minha marca, meu nome, passasse para eles</b>, daí eles iriam explorar, fazer outros produtos, derivados, iriam fazer muçarela, iogurte e fazer uma série de coisas, doces, manteiga. <b>São Goianos, Mineiros....</b> são três que tem laticínios pra lá. Eles tem propriedade aqui. Logo eles me “proporam” uma sociedade, aí eles compraram uma fazenda pra cá, eles me acompanham há tempos, são meus amigos, eles perguntam se eu não tenho vontade de crescer, é porque eles veem que toda produção que eu faço, eu vendo. Aí eles vieram com uma proposta de... você vai poder fazer seu queijo, só não vai poder usar o nome. Dentro da proposta deles eu iria passar 3 anos trabalhando com eles, sabe. Eu ia poder produzir meu queijo aqui, mas eu iria passar 3 anos dentro da indústria deles, dando ponto, fazendo lá. Aí eles iriam colocar maquinário, industrializar, aí eu pensei muito. Ainda não dei a resposta para eles. Minha esposa é contra a ideia, porque nós lutamos muito, ela andou muito de bicicleta comigo por aí também, vendendo, levando, ela acha que vão roubar a minha identidade. Eu não descartei, mas tudo isso o que chama a tenção deles é a marca queijo do marajó, o nosso queijo. O que chama a atenção deles é a marca Queijo do Marajó. Eles tem propriedade mas não tem búfalas, tinham, venderam, mas eles estão querendo investir pesado aí.<sup>126</sup></p> <p>Logo no início, até mesmo nas reuniões, o Roger do SEBRAE disse que tinha <b>um empresário que tava lá que queria até ser sócio do Prudêncio por conta da conotação que a IG dá. Então assim, tem esse medo de uma forte concorrência, de grandes empresários, de quem tem o capital maior ir comprando as pequenas fazendas e fazer uma coisa muito maior.. Esses medos né.</b> [...] Esse processo já começou. <b>Esse processo de empresas comprarem queijarias já começou.</b> Fazendeiros pensam “olha, queijo tá dando dinheiro agora”. Antes o queijo não dava tanto dinheiro, ele supria a necessidade de uma casa, de uma família, mas não era o retorno que dá hoje porque ele não saía de Soure. Quando chegava em Belém muitos eram apreendidos. Enquanto que os grandes fazendeiros viram uma oportunidade. Antes eles trabalhavam com leite e com o gado de corte, as vezes uma psicultura, mas depois começou a se iniciar.<sup>127</sup></p>
<b>Saber-fazer</b>	<p>O queijo do marajó tinha uma cultura, depois virou uma identidade. Sabe o que que acontece? Eles não sabem como funciona. [...] <b>Um dia o queijo do marajó vai sumir porque o mão de obra tá sumindo.</b><sup>128</sup></p> <p>Isso daí é uma grande realidade. Esses processos que eles retiraram é que tiraram o sabor do passado. Alguns processos em busca da lucratividade maior, tira algumas etapas. [...] <b>Não nasce queijeiro.</b><sup>129</sup></p>

<sup>128</sup> Produtor 01<sup>129</sup> Produtor 03<sup>130</sup> Produtor 04.<sup>131</sup> Produtor 05<sup>132</sup> Produtor 06<sup>133</sup> Produtor 09<sup>134</sup> Produtor 10

Já se perdeu muito. Eu sou nascida e criada aqui. Então hoje em dia a minha mãe disse o seguinte **“o queijo não é mais o queijo” e daqui a 10 anos o “queijo não vai mais ser o queijo”**. A gente tá em constante modificação. Eu tava conversando com um queijeiro de 60 anos e outro de 70 anos. Ele tava me contando como era feito o queijo na fazenda sem nenhum equipamento. E eu me lembro quando eu era criança vinha esse queijo de fazenda dentro de sacolas, de latas de leite antigas, e não tem nem comparação ao sabor de hoje. O chouriço também perdeu muito da tradição da originalidade, do saber fazer. Por que vai chegando uma nova geração e digamos assim, inova. Até comprando o maquinário já é inovação. Uma nova norma transforma, muda, altera. Não tem jeito, entendeu? [...] É história, tradição, cultura, culinária. **O queijo do Marajó não tem um registro “começou aqui”. Começou nas fazendas, vamos fazer um queijo?** E de repente começou a fazer daquele jeito, que só era encontrado aqui. Queijo do leite de búfala cru, sem pasteurização, em pastos naturais do campo do marajó, com fermentação natural, espontânea. Eu acredito que o queijo mais antigo e natural seria esse sem desnatadeira, que é como eles fazem no retiro grande. A própria bactéria contida no leite já faz esse trabalho. Então se fazia o queijo manteiga antigamente, que era sem desnate, sem prensa, só com o leite coalhada na peneira antiga, de rede, pegava aquela coalhada pura e espremia em tecido. Fazia o processo de lavagem, fritava ele com a própria nata do queijo <sup>130</sup>

**Os velhos estão ficando velhos. Se os novos não aprenderem, como vai ser?** <sup>131</sup>

Hoje o emprego tá difícil pra caramba... Eu dei uma chance pro rapaz aprender e depois empreguei ele por uns 7 a 8 meses... hoje ele é um queijeiro bom, só trabalha, não fabrica. Acho que no futuro isso não vai acabar porque sempre vai ter fazenda, búfalo, leite e esse leite vai ser aproveitado pra fazer queijo. <sup>132</sup>

Sim, este é o medo que temos com a **falta de profissionais mais jovens** e o envelhecimento dos que atuam hoje nas produções. <sup>133</sup>

Não acredito nisso... até mesmo com o reconhecimento da IG será mais valorizado e um orgulho da região <sup>134</sup>

**O que o Queijo do Marajó representa?**

Uma iguaria muito grande. Uma química de leite com sal que faz o processo para fazer o queijo. É o sustento da minha família, praticamente um emprego. <sup>135</sup>

<sup>135</sup> Produtor 01

<sup>136</sup> Produtor 03

<sup>137</sup> Produtor 04.

<sup>138</sup> Produtor 05

<sup>139</sup> Produtor 06

<sup>140</sup> Produtor 07.

<sup>141</sup> Produtor 08

<sup>142</sup> Produtor 09

<sup>143</sup> Produtor 10

**O queijo do Marajó pra minha família foi a cultura.** Nós procuramos sempre aprender a fazer, manipular, aprendermos a amar fazer. A pior coisa é fazer o que não gosta. O queijo é muito trabalhoso mas nós aprendemos a gostar de cada detalhe, sentir a massa. Aqui é o artesanal, tu sente a massa. Se tu não te conectar, tu não faz. **O queijo realmente foi o mecanismo abençoador para as nossas vidas.** A minha bisa, criou a minha avó. O meu pai criou 9 filhos e um bocado de sobrinhos. O queijo pra gente ele traz uma alegria muito grande. A gente faz de tudo pra manter aquele sabor do passado, mesmo trocando a colher de pau pela colher de polietileno, mas a gente tem sempre um segredinho que muitos tem o nosso queijo como preferência.

136

Representa muita coisa. Digamos assim, eu tô há uns 5 anos trabalhando com queijo do marajó. Já trabalhei em 4 queijarias. Então representa muita coisa. Eu vi todas essas histórias acontecerem. Parecia tão distante, mas eu já almejava. Quando eu tava na universidade eu já pensava em empresas, indústrias, trabalho local. Também na Universidade eles estimulavam muito a gente, tanto que a gente fez visita na Mironga, na COPMarajó. <sup>137</sup>

Pra mim é o meu trabalho, **é o que eu mais gosto de fazer.. é a minha fonte de renda,** que não é muita porque o leite na nossa região tá muito caro... tem muito fazedor de queijo. <sup>138</sup>

**Pra mim ele representa uma renda,** como se fosse um emprego, ganhando bem para se poder sobreviver... é uma coisa que ajuda muito a gente. <sup>139</sup>

Representa muito, não vou nem dar uma porcentagem. Eu comecei vendendo leite. É a minha atividade. Trouxe muito conhecimento. Fez a gente ser reconhecido nacionalmente, fora do Estado do Pará. **Eu acho que para o povo Marajoara e para o Estado deveria ser tombado como patrimônio.** Aqui o turismo ainda tem muito para ser explorado. <sup>140</sup>

É a nossa renda, né. Vamos dizer, eu tenho fornecedores de leite, cada um fornecedor emprega três funcionários, tem que ver tudo isso, né, porque tem os que trabalham comigo, só o fato da gente conseguir dar ganho para essa população toda e ver as crianças deles tudo de barriga cheia no final do dia, isso daí é uma satisfação muito grande. O queijo veio de 2 lados, é a realização de um sonho, por exemplo, essa queijaria aí é um sonho, sempre foi, porque desde pequeno cresci vendo isso e assim é concretização de um sonho poder fazer aquilo que gosta, né. <sup>141</sup>

O queijo representa mais que um simples empreendimento e profissão. **O queijo conta a história da culinária local das fazendas. Uma tradição, cultura gastronomia única e genuína.** <sup>142</sup>

**É arte, e saber, conhecimento tradicional.** <sup>143</sup>



Um projeto de Indicação Geográfica não consegue se desenvolver em um ambiente marcado por assimetrias, principalmente as de poder, conceito amplamente defendido por Cruz (2017). O território da IG do Queijo do Marajó é historicamente uma região desigual, cujas desigualdades estão no âmago desde seu processo de “colonização”, há muito tempo atrás.

Enquanto *continuum* dentro de um processo de dominação e/ou apropriação, o território e a territorialização devem ser trabalhados na multiplicidade de suas manifestações, que é também e, sobretudo, multiplicidade de poderes, neles incorporados através dos múltiplos sujeitos envolvidos – tanto no sentido de quem sujeita quanto de quem é sujeitado, tanto no sentido das lutas hegemônicas quanto das lutas subalternas de resistência -, pois poder sem resistência, por menor que ele seja, não existe. Assim, devemos primeiramente distinguir os territórios de acordo com aqueles que os constroem, sejam eles indivíduos, grupos sociais/culturais, o Estado, empresas, instituições como a Igreja etc. Os objetivos do controle social através de sua territorialização variam conforme a sociedade ou cultura, o grupo e, muitas vezes, com o próprio indivíduo (incluindo, por exemplo, as diferenças de gênero e etária e geracional). De algum modo, controla-se uma “área geográfica”, ou seja, cria-se o “território”, visando “atingir/afetar, influenciar ou controlar pessoas, fenômenos e relacionamentos” (Sack, 1986:6) (HAESBAERT, 2014, p. 59).

No caso dos produtores de queijo do Marajó, temos duas situações: os que possuem terras e búfalas para a produção do queijo e os que não possuem nenhum dos dois e dependem da compra do leite de búfala para garantir a produção do queijo.

Dos 10 (dez) produtores de queijo do Marajó entrevistados, 07 (sete) já tinham ouvido falar em indicação geográfica, contudo, 04 (quatro) sabiam expressar o que significa uma IG. Tal fato nos mostra que não adianta medir esforços em um projeto de IG se os produtores não sabem o que isso significa. O desconhecimento leva a falta de motivação e de comprometimento. Enquanto os produtores não se sentirem pertencentes ao processo e conseqüentemente à IG, será uma árdua tarefa a implementação da Indicação Geográfica.

Se pararmos para fazer uma análise mais criteriosa sobre a IG do Queijo do Marajó, perceberemos que a mesma já começou de forma equivocada. O processo que deveria ser endógeno desde sua concepção, foi, na verdade, gestado por agentes externos, exógenos, com metodologias padronizadas que não necessariamente seriam aplicáveis à realidade marajoara.

Então, estamos diante de um projeto que nasceu de uma demanda exógena, que se viu na obrigatoriedade de providenciar um agente endógeno (a

associação), para assim poder formalizar o processo de reconhecimento da Indicação Geográfica do Marajó. Querendo ou não, estamos diante de uma verticalidade, ou seja, uma decisão tomada por agentes exógenos, de cima para baixo. Ela, “a verticalidade, cria interdependências, tanto mais numerosas e atuantes quanto maiores as necessidades de cooperação entre lugares” (SANTOS, 2017, p. 285).

A terceira incursão a campo revelou a história do Produtor 02 que mesmo após toda batalha pelas reformas e adequações pertinentes para a legalização de sua queijaria, se viu descapitalizado e obrigado a ceder a um investidor com capital para comprar o “nome do produtor”, reforçando a tese de que a Indicação Geográfica do Marajó não está acessível a grande maioria do universo de produtores. Ela é uma realidade a ser alcançada por uma minoria da elite que tem condições políticas e financeiras de investir para ter o direito de uso do signo distintivo e assim ganhar novos mercados. Este mesmo Produtor 02, na segunda incursão a campo ainda possuía um discurso otimista e até romantizado sobre a IG, mesmo que em alguns momentos suas falas revelassem algumas preocupações. Ressaltamos que algumas delas se confirmaram dois anos depois da primeira concessão de entrevista. Produtores não podem acompanhar a concorrência, não podem acompanhar a competição, então eles desistem.

Ouvir as histórias de vida, entender os sentidos das múltiplas relações dos entrevistados com o queijo do Marajó e suas expectativas sobre a possibilidade do reconhecimento de origem de um produto que faz parte do cotidiano de cada um, é enriquecedor e ao mesmo tempo um gatilho para a indução de pesquisas futuras.

O território da Microrregião do Arari tem múltiplas realidades. Não há uma homogeneidade sobre as realidades socioeconômicas e culturais dos produtores de queijo.

O recorte territorial da IG foi baseado no bioma, no Marajó dos Campos e no contexto histórico-cultural existente por trás da produção do queijo do Marajó. Essa não é necessariamente questionável, até certo ponto. Questionamos aqui que muitas lacunas existem em relação as oportunidades que acabam não servindo para todos os produtores de queijo. No final das contas, as oportunidades estarão dispostas para alguns e não para os outros.

Esta Tese não se posiciona contra as Indicações Geográficas, pelo contrário, acreditamos que possam existir casos de sucesso no Brasil e no mundo, que merecem análises posteriores. Cremos que é preciso que haja uma política pública suficientemente forte que seja capaz de amparar aqueles que não tem condições de competir com as queijarias que detém o mercado, como uma espécie de renda de monopólio. Os fazendeiros já trazem para o seio de suas queijarias, o capital oriundo de herança familiar, de uma vida de estabilidades há gerações, diferentemente dos produtores de queijo da agricultura familiar, que travam uma luta diária pela sobrevivência. É a ideia da renda monopolista, no caso da IG do Queijo do Marajó, a partir da apropriação da cultura, dos valores, das tradições pelo capital.

A relação do contexto do neoliberalismo com o qual estamos envolvidos, pela ideia da maior competição e competitividade entre os lugares, entre os territórios e essa política que reforça essa possibilidade do capital de obter essa renda de monopólio com queijo do marajó.

Uma das controvérsias da Indicação Geográfica do Queijo do Marajó está exatamente nesta questão. Se a qualidade é um dos fatores primordiais para que uma IG seja reconhecida, como deixar de fora queijarias que produzem queijos de alta qualidade, justamente porque não possuem capital suficiente para aderirem às regulamentações e exigências estabelecidas pela legislação vigente?

Então, estamos diante de uma problemática enorme. De um lado existem os fazendeiros que possuem capital e, por sua vez, com suas respectivas queijarias já regularizadas junto a ADEPARÁ e de outro os produtores de queijo familiares que não possuem recursos financeiros para investimentos em infraestrutura, exames laboratoriais e atendimento de demais exigências, muito menos acesso a financiamentos ou linhas de créditos em instituições bancárias.

Ao fazer uma análise do Quadro 11 das queijarias regularizadas, que explicação poderíamos dar para que somente 07 produtores de queijo do Marajó tipo creme sejam regularizados em um universo de dezenas de queijarias? A pergunta é: Para quem foi feita a IG do Queijo do Marajó? A quem serve a IG? As muitas contradições presentes na IG do Queijo do Marajó são mais profundas e permeiam todas as fases da Indicação Geográfica.

Versando um pouco mais sobre a regularização das queijarias, sem esta etapa não existe a possibilidade da IG atingir seu objetivo de seu reconhecimento e registro. A não ser que a IG do Queijo do Marajó tenha sido pensada exatamente

para este fim: aumentar os níveis de exigências e assim limitar o acesso e o uso do signo distintivo. Algo a se pensar?

Quando falamos em Indicação Geográfica enquanto impulsionadora de um desenvolvimento territorial, corremos o risco de delegar a IG uma responsabilidade muito grande. Da maneira como foi se desenvolvendo a IG Marajó, é arriscado afirmar que ela promoverá o desenvolvimento do território.

Sobre a metodologia empregada para a IG do Queijo do Marajó, não é concebível que um método aplicado, por exemplo, em outras regiões do país, possa funcionar no meio da Ilha do Marajó. Não se aplica uma metodologia engessada que não leva em consideração as particularidades tão diversas de um território tão heterogêneo como o Marajó.

Convém registrar que tivemos um pouco de dificuldades em acessar alguns produtores de queijos, principalmente os donos de fazendas, para a realização de entrevistas e por conta disso um quantitativo de 06 (seis) fazendeiros não foram ouvidos durante a pesquisa.

### 3.3. CONCEPÇÃO DE OUTROS AGENTES

Neste subitem destacamos as concepções sobre a Indicação Geográfica do Queijo do Marajó, de agentes que de alguma maneira acompanharam ou participaram dos levantamentos, projeto e reuniões, como ADEPARÁ, APLQMARAJÓ, FÓRUM IGMCPA, SEBRAE e SEDAP. Como o Conselho Regulador da IG está inoperante<sup>144</sup>, não foi possível entrevistar a Presidente para esclarecimentos sobre atuação, gestão e desafios enfrentados para a implementação da IG.

Sobre o Conselho Regulador, o Entrevistado 07 afirma:

O pior Conselho Regulador que eu já vi foi esse, porque dos 6 ou 7 integrantes, apenas 1 é produtor, que é a Associação. O Conselho Regulador tem que ser de produtores. A gente precisa do SEBRAE, da

---

<sup>144</sup> Entrevistado 07 confirmou a informação de que o Conselho Regulador da IG do Queijo do Marajó não está em atuação. Entrevista concedida presencialmente no dia 31 de março de 2022, em Soure/PA.

EMBRAPA, mas precisamos dos produtores. O Conselho tá parado, nos reunimos apenas 2 vezes. Temos que incluir mais uma cadeira para produtores.

O Conselho Regulador é um organismo administrativo da APLQMARAJO, com atribuições fundamentais para o desenvolvimento, implementação e acompanhamento de uma IG. Está previsto no Capítulo V do Caderno de Especificações Técnicas da IG Marajó. Contudo, ainda não conseguiu se estabelecer enquanto governança.

A Presidente do Fórum de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Estado do Pará, Entrevistada 05, destacou que:

A gente sabe que os Conselhos, eles são estruturas ainda fragilizadas, até porque os nossos produtores não têm a cultura do associativismo, então a gente precisa fortalecer a governança e o papel de protagonismo do produtor e da sua representação, porque a IG, ela é dos produtores, ela não é do poder público, então o poder público só tem a função de amparar esses produtores. E hoje efetivamente a gente está auxiliando na questão, por exemplo, do assessoramento técnico para regularização das queijarias, a gente está auxiliando, buscando alternativas para fazer a rastreabilidade e tentando melhorar a governança do Conselho Regulador sobre o uso do signo distintivo da IG<sup>145</sup>.

Mesmo que o entendimento e a legislação reforcem que uma IG precisa partir do princípio de uma demanda endógena, a Indicação Geográfica do Queijo do Marajó, assim como outras IGs do Pará e do Brasil, surgiu de um interesse exógeno encabeçado por agentes externos ao território, tendo como “protagonista” o SEBRAE/PA e demais parceiros, como informou o Entrevistado 04<sup>146</sup>, Técnico do SEBRAE/PA – Unidade Soure/PA e quando questionado sobre quais agentes estiveram diretamente envolvidos com a IG, respondeu: “Prefeitura de Soure, SAGRI/PA, SENAI/RS, ADEPARÁ, UFPA, UEPA, EMBRAPA e MAPA”. Observa-se, então, que até um agente do Sistema S do Rio Grande do Sul participou deste processo em um território com características tão distintas do extremo sul do país.

Compreendemos que muitas comunidades, principalmente em áreas rurais mais longínquas dos centros urbanos, têm acesso à informação restrito para que de algum modo tenham conhecimento de programas, projetos ou de outras

---

<sup>145</sup> Entrevistado 05. Presidente do Fórum IGMCPA. Entrevista concedida via aplicativo de mensagens instantâneas *WhatsApp*, no dia 29 de março de 2022.

<sup>146</sup> Entrevistado 04. Técnico do SEBRAE/PA – Unidade Soure/PA. Entrevista concedida via *Google Forms* no dia 23 de março de 2022.

possibilidades que possam promover algum benefício aos territórios. Incluímos neste entendimento as entidades de interesse coletivo, como associações e cooperativas, que em muitos casos não possuem capital, corpo técnico e nem infraestrutura para gestarem um projeto tão complexo como de uma Indicação Geográfica.

Neste sentido, acredita-se que por mais que haja uma mobilização exógena, esta deveria “permitir” que as entidades coletivas pudessem ser as “donas da própria história” e não o contrário. No caso da IG do Marajó, as incursões a campo e as entrevistas revelaram que os produtores de queijo, em sua maioria, não participavam ativamente das reuniões e nem da etapa de projeto, bem como observou-se um certo distanciamento em relação a IG, como se fossem meros convidados de um projeto onde eles deveriam ser os atores principais.

O Quadro 12 retrata um conjunto de trechos extraídos das entrevistas realizadas com os demais agentes envolvidos na Indicação Geográfica do Queijo do Marajó. Nesta sinopse buscamos evidenciar falas, na maioria das vezes, sustentadas pela visão do Estado que não dialoga com a maioria das opiniões destacadas pelos produtores de queijo, principalmente os familiares. Expusemos no Quadro 12 temáticas referentes ao início da discussão sobre o projeto da IG do Queijo do Marajó, regulamentação das queijarias, contribuições de cada agente com a IG, percepções sobre benefícios e vantagens após 1 ano de concessão do Signo Distintivo, possíveis ameaças ou danos, desafios para a implementação da IG, receios ou medos com o saber-fazer do queijo do Marajó e as próximas ações.

Após análises e leituras das entrevistas, além de outras observações, percebemos que os agentes que representam o Estado assumem posturas e discursos que não condizem com a realidade encontrada em campo. O SEBRAE relata uma situação que está longe de ser a desejável. Mas essa postura questionável do órgão é reflexo de suas ações de planejamento estratégico orientadas para resultados, ou seja, mais um discurso que acompanha a metodologia empregada nos territórios que, em alguns casos, não percebe e não inclui a realidade social.

Conduto, dois agentes levantaram questões interessantes sobre o ponto de vista da implementação da IG do Queijo do Marajó a dificuldade encontrada em fazer a rastreabilidade do produto, além de concordarem que a IG, da forma como está se desenhando, tende a excluir os pequenos produtores, justamente devido as regularizações.



Quadro 12 – Concepção de outros Agentes sobre a IG Marajó - Queijo

Tópicos	Trechos das entrevistas
<p><b>Início da discussão sobre Indicação Geográfica Marajó</b></p>	<p><b>A motivação para a Indicação Geográfica para o produto Queijo do Marajó foi imensa, por ser um diferencial que valoriza e protege a maneira de fazer, a tradição, a cultura, a identidade e agrega valor aos produtos tradicionais</b>, abrindo mercados, promovendo o desenvolvimento econômico da ilha, melhorando a vida dos produtores de leite e de queijo do Marajó e estimula investimentos na própria zona de produção. Um dos principais gatilhos econômicos da Região dos Campos do Marajó está na Cadeia Produtiva da Bubalinocultura, onde o produto Queijo do Marajó se destaca dentre os derivados da búfala - por ser um produto fresco, tradicional e exótico, produzido artesanalmente na região dos Campos do Marajó, de acordo com todos os protocolos de biossegurança e boas práticas agropecuárias e fabris, totalmente livre de conservantes, a partir de leite cru de búfalas/vacas que consomem pastos nativos, totalmente livre de agrotóxicos, obtido pela fusão da massa coalhada, por coagulação espontânea e adicionando sal, creme de leite ou manteiga (praticamente um Queijo orgânico), com mais de 100 famílias produzindo o queijo diretamente gerando muito emprego, renda, consumo e desenvolvimento, sem contar a criação de búfalos, com o escoamento de carnes, couros, chifres, patas, ossos, etc. Outros derivados do leite das búfalas do Marajó, também merecem desenvolvimento, a exemplo do leite, da manteiga, da coalhada, do doce de leite, do logurte, etc.<sup>147</sup></p>
<p><b>Regulamentação das queijarias</b></p>	<p>Em 2012, com o desenvolvimento do <b>Protocolo de Boas Práticas para os Queijos de Búfala do Marajó</b>. Este documento foi desenvolvido em parceria com a SAGRI – Secretaria de Estado de Agricultura do Pará, SENAI/RS, ADEPARÁ – Agência de Defesa Agropecuária do Pará, além de outros parceiros como universidades e instituições de pesquisa, contendo todos os requisitos mínimos de boas práticas agropecuárias e de fabricação do queijo do Marajó, desde a ordenha do leite até o processamento final para que o produto ofereça segurança alimentar para o consumidor. <b>Como resultado prático dessa atuação, e com a intenção de regularizar a produção e comercialização do queijo do Marajó, a ADEPARÁ promulgou a portaria 418/2013 com base no que estava escrito no Protocolo de Boas Práticas para os Queijos de Búfala do Marajó, dessa maneira permitindo a comercialização do produto em território Paraense</b>, o que consideramos o primeiro marco histórico para o Queijo do Marajó, esse foi o maior avanço na cadeia produtiva do queijo do Marajó em mais de 250 anos de existência do produto, pois conseguiu tirar o produto da clandestinidade, e em consequência, após receberem o apoio técnico do SEBRAE, hoje já são 13 queijarias com Serviço de Inspeção Estadual (SIE) que estão comercializando o queijo do Marajó, principalmente na Região Metropolitana de Belém e dentre elas 04 queijarias já estão com o Selo ARTE, comercializando também em diversas capitais Brasileiras.<sup>148</sup></p>

<sup>147</sup> Entrevistado 04. Entrevista concedida no dia 23 de março de 2022, via *Google Forms*.

<sup>148</sup> Entrevistado 04. Entrevista concedida no dia 23 de março de 2022, via *Google Forms*.

<sup>149</sup> Entrevistado 09. Entrevista concedida no dia 03 de abril de 2022, via *Meet*.

<sup>150</sup> Entrevistado 06. Entrevista concedida presencialmente no dia 31 de março de 2022, em Soure/PA.

	<p>Porque forçaria com que quem está buscando o reconhecimento pudesse trabalhar a melhoria da sua produção. <b>E eu não estou falando aqui em mudança de costumes, porque eu acho que a tradição tem que ser clara, porque é o principal fundamento de uma Indicação Geográfica. Eu estou falando em melhoria da qualidade. Que a higiene, muitas vezes, não preciso mudar o processo, eu preciso apenas respeitar o processo, né?</b> <sup>149</sup></p> <hr/> <p>Então, assim, <b>falta o entendimento dessas questões do Marajó para adequar a legislação às condições do Marajó</b>, porque o Marajó não vai mudar o ambiente, não vai mudar porque tem uma legislação que quer. As pessoas não vão deixar de fazer queijo, porque é a vida delas, a renda da família delas. Tem que encontrar um denominador comum, não é? [...] a legislação do Marajó, <b>a legislação do queijo artesanal do Marajó é uma legislação muito frágil</b>, conseguiu aprovação. <sup>150</sup></p>
<p><b>Contribuições para o Projeto</b></p>	<p>A IG é posta como salvadora da pátria, no nosso caso que é um saber de 250 anos, sei lá, e a gente passou por um sentimento de organização muito forte que vem passando de geração para geração, pra gente chegar nesse momento, <b>independente se ela ser a solução dos nossos problemas, se ela vai ser o único instrumento para desenvolver o território, pra gente é importante</b>. Comparando com o que a Europa passou porque eles fazem isso a séculos, é incorporado e nós não temos essa formação. E comparando mais recentemente com Minas, que eles tem orgulho do que são e do que tem muito maior e a gente não tinha esse orgulho... E a IG traz isso. <sup>151</sup></p> <hr/> <p>O fórum sempre estava na retaguarda, dando esse apoio, que foi durante o trâmite do processo da IG, e <b>agora que foi a IG reconhecida, a gente busca fortalecer a governança dos conselhos reguladores</b>. Então, a gente sabe que os conselhos, eles são estruturas ainda fragilizadas, até porque os nossos produtores não têm a cultura do associativismo, então a gente precisa fortalecer a governança e o papel de protagonismo do produtor e da sua representação, porque <b>a IG, ela é dos produtores, ela não é do poder público, então o poder público só tem a função de amparar esses produtores</b>. E hoje efetivamente a gente está auxiliando na questão, por exemplo, do assessoramento técnico para regularização das queijarias, a gente está auxiliando, buscando alternativas para fazer a rastreabilidade e tentando melhorar a governança do conselho regulador sobre o uso do signo distintivo da IG. <sup>152</sup></p>

<sup>151</sup> Entrevistado 07. Entrevista concedida presencialmente no dia 31 de março de 2022, em Soure/PA.

<sup>152</sup> Entrevistado 05. Entrevista concedida no dia 29 de março de 2022, pelo aplicativo de mensagens *WhatsApp*.

<sup>153</sup> Entrevistado 07. Entrevista concedida presencialmente no dia 31 de março de 2022, em Soure/PA.

<sup>154</sup> Entrevistado 05. Entrevista concedida no dia 29 de março de 2022, pelo aplicativo de mensagens *WhatsApp*.

<sup>155</sup> Entrevistado 09. Entrevista concedida no dia 03 de abril de 2022, via *Meet*.

<sup>156</sup> Entrevistado 04. Entrevista concedida no dia 23 de março de 2022, via *Google Forms*.

<p><b>Benefícios e vantagens após 1 ano de Reconhecimento da IG Marajó</b></p>	<p>O produtor vende o queijo no Camará por R\$30, sendo que ele gasta 3 vezes mais para fazer o queijo, mas ele tem aquela vaca, tá alí sem fazer nada, não calculou pra isso, faz o queijo só para compra a comida dele, pagar a luz dele. Mas quando nós fomos lá para a estação gasômetro e ele viu que o queijo dele tava valendo R\$80 o kilo e vendeu todo o queijo, viu que pode ganhar dinheiro. Mas isso aconteceu porque a gente usou a IG pra valorizar o produto dele. [...] <b>A valorização de ter queijo, de que as pessoas do Brasil podem adquirir o queijo do Marajó da mesma forma que podem adquirir um queijo Canastra, pra mim isso já vale. Isso já é uma grande vitória...</b> Ganhamos medalha de Bronze na França.<sup>153</sup></p> <p>Bom, o signo distintivo, que é aquela marca pelo qual a gente identifica a origem do produto, ela já está trazendo benefício na medida em que as pessoas começam a cobrar: ai esse é o queijo do Marajó? E cadê aquele selo? Se chama selo, mas na verdade não é um selo, na verdade é um sinal distintivo. Então, na medida em que as pessoas começam a procurar, na medida em que as pessoas começam a exigir, a questionar a presença do selo no produto, <b>a gente vai tendo então uma percepção da qualidade, né.</b> [...] Assim a gente começa a perceber que as pessoas estão se importando em estar comprando um produto legítimo do Marajó, um produto que respeita as tradições locais, um produto que é feito com segurança alimentar e nutricional, um produto que realmente vem daquela região.<sup>154</sup></p> <p>Mas que benefícios são esses? Bom desde do rótulo que vai ter o sinal distintivo, até poder acessar mercados diferenciados. Entendeu? <b>Mas ele (o produtor) precisa se sentir contemplado.</b> Porque, queira ou não, à o seu fulano de tal, pode acertar, pode ele faz o mesmo processo. Pode. Então ele pode requerer, pode requerer uma indicação geográfica. Se ele tá dentro do regulamento de uso, se ele faz as práticas que estão escritas lá. Ele pode e deve solicitar a indicação geográfica. Uso da indicação geográfica, entendeu? Se a gente perceber bem, queira ou não, já é mais um ativo que você coloca pra apresentar aquele território. Então acho que são coisas interessantes, não é? Falo do Marajó, não falo só da beleza, não falo só do búfalo. <b>Não falo só do queijo, mas falo também da indicação geográfica do queijo, então acho que é mais um ativo.</b><sup>155</sup></p> <p>Os benefícios e vantagens já podem ser percebidos de diversas formas, onde destacamos: Segurança alimentar; Valorização patrimonial (elevação dos valores venais nos municípios delimitados) e territorial (programa Abrece o Marajó e Marajó em Dubai); Queijo do Marajó nos supermercados, nos cardápios dos restaurantes, lanchonetes, hotéis, etc. (tanto da ilha quanto do continente); <b>Geração de negócios,</b> empregos, renda, consumo e desenvolvimento setorial e territorial.<sup>156</sup></p>
<p><b>Ameaças e/ou danos percebidas</b></p>	<p>O regulamento de uso foi construído ao espelho do padrão de identidade e qualidade do queijo. Nessa roda de</p>

<sup>157</sup> Entrevistado 07. Entrevista concedida presencialmente no dia 31 de março de 2022, em Soure/PA.

<sup>158</sup> Entrevistado 09. Entrevista concedida no dia 03 de abril de 2022, via *Meet*.

<sup>159</sup> Entrevistado 05. Entrevista concedida no dia 29 de março de 2022, pelo aplicativo de mensagens *WhatsApp*.

<sup>160</sup> Entrevistado 04. Entrevista concedida no dia 23 de março de 2022, via *Google Forms*.

<p><b>após 1 ano de certificação da IG Marajó</b></p>	<p>construção que foi participativa, nós não tínhamos o conhecimento de que ele poderia ser construído de outra forma. <b>O uso da IG vai excluir grande parte dos produtores de queijo, porque com o auxílio de inspeção nós temos pouquíssimos.</b> O primeiro critério é esse. <sup>157</sup></p> <p>-----</p> <p>a associação continua à frente e vai continuar à frente do processo, mas o conselho regulador precisa funcionar também. Precisa funcionar e é ele que vai poder ajudar os outros produtores a fazerem até acesso aos benefícios de uma indicação geográfica. <sup>158</sup></p> <p>-----</p> <p>[...] vários probleminhas de <b>pessoas que querem usar um nome queijo do Marajó sem estar no Marajó.</b> Imagina, você usar queijo do Marajó para leite produzido em Nova Timboteua? Então já quiseram transformar a regulamentação do queijo do Marajó em queijo tipo do Marajó, né. <sup>159</sup></p> <p>-----</p> <p>[...] o produto “Queijo do Marajó” ganhou muito destaque e mercado com a Indicação Geográfica do Queijo do Marajó e passou a ser comercializado nos supermercados e boutiques de queijos, bem como nos cardápios dos restaurantes, lanchonetes, pastelarias, hotéis e pousadas, de diversas Capitais Brasileiras, além de 17 municípios do Marajó, <b>acarretando uma crise leiteira que foi agravada pela alta no valor da carne bubalina,</b> levando muitos criadores de búfalos a preferirem comercializar a carne ao invés de produzir leite. <sup>160</sup></p>
<p><b>Desafios para implementação</b></p>	<p>É ter o controle, é ter um instrumento de controle... <b>mas aqui a gente não tem luz, tem queijeiro que não sabe ler... como ele vai preencher uma planilha?</b> [...] <b>A gente usa os signos distintivos em alguns momentos, mas sem a numeração que tem que ter,</b> que é o controle. A gente usa pra massificar, para as pessoas conhecerem visualmente o que é o signo distintivo. <sup>161</sup></p> <p>-----</p> <p>Principalmente a rastreabilidade, né. Um dos motivos pelo qual a <b>gente não tem o selo circulando livremente em todos os produtos e em todos os espaços é justamente porque a gente ainda não tem uma rastreabilidade eficiente.</b> <sup>162</sup></p> <p>-----</p> <p>Diversas foram as dificuldades encontradas, onde podemos destacar a desunião dos produtores, o <b>abandono/desistência das Instituições parceiras,</b> a falta de conhecimento/experiência prática, o preciosismo do INPI, a dificuldade de comprovação de documentos históricos devido ao clima e logística marajoara, a pandemia, etc. <sup>163</sup></p> <p>-----</p>

<sup>161</sup> Entrevistado 07. Entrevista concedida presencialmente no dia 31 de março de 2022, em Soure/PA.

<sup>162</sup> Entrevistado 05. Entrevista concedida no dia 29 de março de 2022, pelo aplicativo de mensagens *WhatsApp*.

<sup>163</sup> Entrevistado 04. Entrevista concedida no dia 23 de março de 2022, via *Google Forms*.

<sup>164</sup> Entrevistado 06. Entrevista concedida presencialmente no dia 31 de março de 2022, em Soure/PA.

	Então o que eles mais reclamam pra mim, né? [...] eu preciso de um incentivo mais atraente. É tipo o governo do estado ou governo federal, de alguma maneira, <b>tem que ter uma forma de apoiar a gente para que a gente consiga se regularizar.</b> A gente não consegue, a gente não tem dinheiro para fazer isso. <sup>164</sup>
<b>Receios e/ou medos com a implementação da IG Marajó</b>	O que eu acho que pode acontecer é a gente nunca usar. <b>Se a gente não usar em 5 anos, a gente perde esse reconhecimento...</b> Nem que a gente vá fazer um lote eventual como o pessoal de Bragança fez, sem controle nenhum... mas o conselho regulador é soberano. <sup>165</sup>
<b>Próximas ações</b>	<b>O Sebrae acompanhará os produtores no pós registro da IG, orientando na gestão da IG,</b> em itens como sistema de controle, rastreabilidade do produto, gestão ambiental, área de produção definida, a tipicidade, autenticidade com que os produtos são produzidos, a disciplina com que os produtores responsabilizam-se pela garantia da qualidade de produção e sugerindo que os produtores de leite e queijo do Marajó criem suas próprias circunstâncias de forma a garantir leite suficiente o ano inteiro acompanhando o crescente mercado que o Queijo do Marajó ganhou. <sup>166</sup>

Organização e Elaboração FARIAS, A. P. S., 2022. Fonte: Entrevistas realizadas presencialmente no período de 30 de março a 02 de abril de 2022 e em outros canais de comunicação (*Google Forms, WhatsApp, Meet*), em datas distintas.

<sup>165</sup> Entrevistado 07. Entrevista concedida presencialmente no dia 31 de março de 2022, em Soure/PA.

<sup>166</sup> Entrevistado 04. Entrevista concedida no dia 23 de março de 2022, via *Google Forms*.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta Tese de Doutorado tentou-se evidenciar as contradições que alicerçam a Indicação Geográfica do Queijo do Marajó, onde uma das premissas de existência das IGs é a valorização. Percebemos, portanto, durante a pesquisa que enquanto a indicação geográfica valoriza o produto Queijo do Marajó, desvaloriza quem o produz, a partir do momento em que não ouve e não dá voz aos sujeitos mais importantes da IG, os produtores do Queijo do Marajó.

Já que a regularização da queijaria junto aos órgãos fiscalizadores é uma condicionante para o uso do signo distintivo da IG, é contraditório implantar uma política em um território onde a maioria dos produtores artesanais não tem condições de arcar com as despesas de adequação das suas queijarias, bem como possuem um modo de fazer cultural já enraizado, onde para eles é difícil entender que algumas mudanças sanitárias são necessárias e importantes para a saúde e fator indispensável para a comercialização do produto junto a outros mercados.

Antes o queijo era produzido livremente como há décadas, fato este que começou a mudar a partir de 2013 com a nova legislação para a produção de queijo artesanal do Marajó. Então, o modo de fazer, para eles, não está errado. Chegar com propostas de mudanças, mesmo que necessárias, de forma abrupta, pode ser um fator de resistência e que não incentiva o apoio dos mesmos a implementação da própria IG.

Assim, os órgãos fiscalizadores, como a ADEPARÁ, são vistos como vilões do processo. Na verdade, é preciso que haja uma política pública forte de apoio ao pequeno e médio produtor de queijo artesanal do Marajó, para que ele se sinta fortalecido e preparado para atender a todas as demandas e exigências que uma IG requer.

Para que uma Indicação Geográfica seja viável, é preciso que seus atores entrem em acordo. Territórios conflituosos ou divergentes não conseguem falar a mesma língua e isso não é fácil quando temos pequenos e grandes produtores juntos.

O Queijo do Marajó é um dos elementos mais importantes da gastronomia paraense, que é uma expressão da cultura, que por sua vez é condição para a produção e reprodução da vida, e que foi transformada em mercadoria no modo de

produção capitalista, onde está, a cada dia mais, sendo conduzida a atender aos anseios da sociedade do hiperconsumo, fragilizando a originalidade presente na gastronomia das localidades, reflexo do imediatismo, modismo e elitismo que fazem da gastronomia um produto que, em alguns casos, não leva em consideração outros valores pertencentes a esta forma de manifestação cultural.

Reduzir o Queijo do Marajó a uma corrida desigual a conquista de um signo distintivo impresso em um rótulo, as vezes parece ser o contorno principal dessa discussão e não deveria ser. Pelo contrário, o queijo do Marajó traz em seu bojo narrativas socioculturais fortes, com contam histórias de lutas, resistência, de subsistência e tradição.

Durante esta pesquisa, outros problemas foram detectados, reforçando a certeza de que é de suma importância dar continuidade com as pesquisas na região, com vistas a contribuir ainda mais com as discussões e pesquisas sobre o queijo do Marajó e seus atores territoriais.

Mesmo que as Indicações Geográficas apareçam como uma das maneiras de atender as demandas latentes do mercado consumidor, que buscam e anseiam por usufruir de produtos que são referências de qualidade, que são tradicionais, como uma maneira de valorização da cultura de determinado território, por meio dos hábitos alimentares dos habitantes daquele lugar, as IGs carregam consigo a responsabilidade enorme de não provocarem um efeito reverso.

A pergunta que deixamos para reflexões e pesquisas futuras é: Como os recursos territoriais do Marajó poderiam promover o desenvolvimento territorial para toda a sua população?

Analisando a Indicação Geográfica do Queijo do Marajó, é salutar pensar nas pesquisas e teorias produzidas pelo Prof. Dr. Bernard Pecqueur e sua proposta de modelo tipo Cesta de Bens e Serviços Territoriais (CBST) para a microrregião do Arari/PA. Reforçamos a tese de que a IG do Queijo do Marajó sozinha não tem condições de ser implementada, considerando suas controvérsias, as assimetrias de poder existentes, as desigualdades socioeconômicas, entre outros pontos também relevantes.

Diante do exposto, se considerarmos a CBST como uma possível solução viável para fazer com que a Indicação Geográfica do Queijo do Marajó consiga cumprir o papel desafiador de promover o desenvolvimento territorial que lhe foi imposto e depositado como uma de suas responsabilidades, talvez devêssemos

analisar a situação pelo prisma de que outros bens ou recursos territoriais possam dividir o palco com a IG Marajó.

A microrregião do Arari é detentora de um conjunto de variados bens que já existem e que permanecem de certa forma inalterados e que possuem qualidade para serem “consumidos” e podem ser utilizados não só para satisfação das pessoas em consumir a cesta de bens, mas de reforçar a qualidade dos recursos territoriais da região.

Bernard Pecqueur pesquisa a CBST como uma ideia de modelo teórico-metodológico de valorização de um conjunto de recursos territoriais, que são elementos presentes no território, que já tem ou que já se faz, que podem ser estudados, inventariados e mobilizados para alcançar objetivos coletivos. Trata-se, então, de um processo coletivo orientado para ressaltar os aspectos positivos de bens territoriais, que podem ser desde produtos, como o queijo do Marajó, mas também paisagens (campos alagados), estilos de vida, artesanatos, gastronomia (queijo, frito do vaqueiro e filé marajoara), história, tradição, sítios arqueológicos, arquiteturas e etc. Muitos são os recursos territoriais da área de abrangência da IG que poderiam fazer parte da Cesta de Bens da Microrregião do Arari.

Dentro do conceito da CBST, o Museu do Marajó é um bem de valor histórico, símbolo de resistência, resgate da memória do povo marajoara, além de ser um ícone que representa os sentimentos de orgulho e pertencimento aos atores territoriais que habitam na região.

Sobre recursos territoriais, o professor francês Bernard Pecqueur explica no prefácio da publicação “Valorizar os recursos territoriais: chaves para a ação - Guia Metodológico” que “a exploração do recurso territorial implica uma criação coletiva e uma construção social em escala territorial. Trata-se, de fato, de uma nova oportunidade para que os territórios em dificuldade apresentem um potencial oculto e novo” (JANIN e PERRON, 2020). “O recurso territorial pode constituir novos insumos para um produto específico. Mas pode também ajudar a desenvolver sinergias entre produtos e desencadear o desenvolvimento com base num conjunto de produtos e serviços (uma “cesta de bens”)” (*ibidem*).

Outro ativo da propriedade intelectual que também poderia ser mais viável para o território, seria transformar o Marajó em uma Marca Coletiva, uma vez que o nome Marajó já possui fama e notoriedade suficientes para amparar o peso de uma marca.

Concluimos assim que o objeto de estudo desta Tese precisa de aprofundamento em pesquisas, para que possamos compreender com mais clareza outras sinuosidades e rugosidades da IG do Queijo do Marajó, que carece ser observada e absorvida por meio do exercício de olhares, vivências e experiências em trabalhos futuros.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA BRASILEIRA DE COOPERAÇÃO, ABC. **Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira.** Disponível em: <<http://www.abc.gov.br/training/informacoes/InstituicaoCEPLAC.aspx>>. Acesso em: 29 de abril de 2022.

AMARAL, D. D. et al. – **Campos e florestas das bacias dos rios Afuá e Anajás, ilha de Marajó, Pará.** Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2007.

ANDRADE, V. de C. T. **O Uso Agrícola do Território no Rio Grande do Norte: da agroecologia à agricultura orgânica.** Tese (Doutorado) - Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal do Rio Grande Do Norte, Natal, p. 292. 2019.

BRASIL. **ATO NORMATIVO INPI Nº 143**, de 31 de agosto de 1998. Institui normas de procedimento sobre Registro das Indicações Geográficas. Disponível em: <[http://www.dannemann.com.br/dsbim/uploads/imgFCKUpload/file/Ato\\_Normativo\\_INPI\\_N143.pdf](http://www.dannemann.com.br/dsbim/uploads/imgFCKUpload/file/Ato_Normativo_INPI_N143.pdf)>. Acesso em: 30 de março de 2022.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 1.236**, de 24 de setembro de 1904. Diário Oficial da União, Poder Legislativo, Brasília, DF.

\_\_\_\_\_. **DECRETO-LEI Nº 7.903, de 27 de agosto de 1945. Regula os direitos e obrigações concernentes à propriedade industrial.** Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/1937-1946/del7903.htm#:~:text=DEL7903&text=DECRETO%2DLEI%20N%C2%BA%207.903%20DE%2027%20DE%20AGOSTO%20DE%201945.&text=Art.,propriedade%20industrial%3B%20cuja%20prote%C3%A7%C3%A3o%20assegura](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/1937-1946/del7903.htm#:~:text=DEL7903&text=DECRETO%2DLEI%20N%C2%BA%207.903%20DE%2027%20DE%20AGOSTO%20DE%201945.&text=Art.,propriedade%20industrial%3B%20cuja%20prote%C3%A7%C3%A3o%20assegura)>. Acesso em: 30 de março de 2022.

\_\_\_\_\_. **Guia De Indicações Geográficas.** 2019.

\_\_\_\_\_. **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 025**, de 21 de agosto de 2013. Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas; revoga a Instrução Normativa nº 12 de 16 de março de 2013 e o Ato Normativo nº134 de 15 de abril de 1997. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/centrais-de-conteudo/legislacao/IN0252013.pdf>>. Acesso em: 30 de março de 2022.

\_\_\_\_\_. **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 095**, de 28 de dezembro de 2018. Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas; revoga a Instrução Normativa nº25 de 21 de agosto de 2013. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/centrais-de-conteudo/legislacao/IN0952018.pdf>>. Acesso em: 30 de março de 2022.

\_\_\_\_\_. **LEI Nº9.279**, 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm)>. Acesso em: 30 de março de 2022.

\_\_\_\_\_. **Portaria INPI/PR nº 046**, de 14 de outubro de 2021. Manual de Identidade Visual e Uso dos Selos Brasileiros de Indicações Geográficas, 2021. Disponível em: <https://datasebrae.com.br/indicacoesgeograficas/>. Acesso em: 29 de maio de 2022.

\_\_\_\_\_. **PORTARIA/INPI Nº04**, de 12 de janeiro de 2022. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas, dispõe sobre a recepção e o processamento de pedidos e petições e sobre o Manual de Indicações Geográficas; revoga Resolução/INPI nº55 de 18 de março de 2013, a Instrução Normativa/INPI nº95 de 28 de dezembro de 2018, a Resolução/INPI nº233 de 18 de janeiro de 2019, a Portaria/INPI nº415 de 24 de dezembro de 2020. Disponível em: [https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/PORT\\_INPI\\_PR\\_04\\_2022.pdf](https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/legislacao-ig/PORT_INPI_PR_04_2022.pdf). Acesso em: 30 de março de 2022.

\_\_\_\_\_. **RESOLUÇÃO INPI nº 075**, de 28 de novembro de 2000. Estabelece as condições para o registro das indicações geográficas; revoga o Ato Normativo INPI nº143 de 31 de agosto de 1998. Disponível em: <http://www.inovacao.uema.br/imagens-noticias/files/ResolucaoIG.pdf>. Acesso em: 30 de março de 2022.

BRUCH, K. L. **Indicações Geográficas para o Brasil: problemas e perspectivas**. In: PIMENTEL, Luiz Otávio; BOFF, Salette Oro; DEL'OLMO, Florisbal de Souza. (Org.). Propriedade intelectual: gestão do conhecimento, inovação tecnológica no agronegócio e cidadania. 1 ed. Florianópolis: Fundação Boiteux, 2008.

BUARQUE, S. **Construindo o desenvolvimento local sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 2008. 4 ed.

CACAU DE TOMÉ-AÇU. **Tomé-Açu – Indicação de Procedência**. Disponível em: <https://cacaudetomeacu.org.br/>. Acesso em: 30 de abril de 2022.

Caderno de Especificações Técnicas. **IG MARAJÓ – INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA**, 2021.

CÂMARA MUNICIPAL DE BRAGANÇA. **Bragança, uma história da terra de caa+y+eté**. Disponível em: <https://www.braganca.pa.leg.br/institucional/o-municipio/braganca-uma-historia-da-terra-de-cao-y-ete>. Acesso em: 06 de maio de 2022.

CARVALHO, M. A. de. **Meio Ambiente e Patrimônio Cultural: indicações geográficas de produtos e serviços amazônicos como elemento de proteção jurídica**. Dissertação (Pós-Graduação em Direito Ambiental) – UEA, Amazonas, p. 87. 2011.

CASA CIVIL. **Povos Indígenas Brasileiros**. Disponível em: <https://www.gov.br/casacivil/pt-br/assuntos/noticias/2020/outubro/guarana-da-terra-indigena-andira-marau-e-a-primeira-indicacao-geografica-para-povo-indigena>. Acesso em: 30 de março de 2022.

CASTRO, M. A. de, 2016. **Turismo Gastronômico na Amazonia Paraense: as perspectivas de consolidação do destino Belém-Pa sob a análise da oferta**.

Dissertação (Escola de Artes, Ciências e Humanidades) – USP, São Paulo, p. 203. 2016.

CERDAN, C.; BRUCH, L.; COPETTI, K.; CHAGAS, M.; KLENIZE, F.; LOCATELLI, L. 2010. **Indicação geográfica de produtos agropecuários: importância histórica e actual**. In: Curso de propriedade intelectual e inovação no agronegócio: módulo II. Indicação geográfica. Cerdan Claire (ed.), Lissandra Bruch Kelly (ed.), Lima da Silva Aparecido (ed.). Brasília: MAPA [Brasil], pp. 27-56. ISBN 978-85-7426-111-9.

CLAVAL, P. **O papel do trabalho de campo na geografia, das epistemologias da curiosidade às do desejo**. Confins [En ligne], 17 | 2013, mis en ligne le 22 octobre 2017, consulté le 26 mai 2022. URL: <http://journals.openedition.org/confins/12414>; DOI: <https://doi.org/10.4000/confins.12414>

COOPERATIVA AGRÍCOLA MISTA DE TOMÉ-AÇU, CAMTA. **Conheça Nossa História**. Disponível em: <<https://www.camta.com.br/index.php/c-a-m-t-a/nossa-historia>>. Acesso em: 29 de abril de 2022.

\_\_\_\_\_. **Sustentabilidade**. Disponível em: <<https://www.camta.com.br/index.php/c-a-m-t-a/sustentabilidade>>. Acesso em: 25 de maio de 2022.

COOPERATIVA MISTA DOS AGRICULTORES FAMILIARES DOS CAETÉS, COOMAC. **DOSSIÊ HISTÓRICO E CULTURAL DA PRODUÇÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “BRAGANÇA” PARA A FARINHA DE MANDIOCA**. 2018.

\_\_\_\_\_. **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA “BRAGANÇA” PARA A FARINHA DE MANDIOCA**. 2021.

CRUZ, B. E. V. da. **Indicação Geográfica do Queijo do Marajó: potenciais, limites e desafios para uma estratégia de desenvolvimento territorial**. Belém: Imprensa Oficial do Estado, 2021.

\_\_\_\_\_. **O Alvorecer das Indicações Geográficas na Amazônia: a “corrida” pela IG do queijo artesanal do Marajó – PA**. Tese (Pós-Graduação em Geografia) – UNESP, Presidente Prudente, São Paulo, p. 388. 2017.

\_\_\_\_\_.; DIAS, A. L. C.; SOUZA, A. C. dos S.; SANTOS, J.; PINHEIRO, G. dos S. **A Identificação Geográfica para o Queijo do Marajó como Estratégia de Desenvolvimento Territorial para a Microrregião do Arari-Marajó/PA**. Cad. Prospec., Salvador, v. 8, n. 1, p. 158-168 jan./mar. 2015 D.O.I.: 10.9771/S.CPROSP.2015.001.018 158.

\_\_\_\_\_.; DAMASCENO, S.; ALMEIDA, P.; SILVA L.; COSTA, F. **Indicação geográfica Tomé-Açu: transferência de tecnologia e desenvolvimento territorial**. In: **Extensão Rural: práticas e pesquisas para o fortalecimento da agricultura familiar** – v. 1. OLIVEIRA, J. R. (org) p. 336 – 351. 2021

CRUZ, R. de C. A. **“Patrimonialização do Patrimônio”**: ensaio sobre a relação entre turismo, “patrimônio cultural” e produção do espaço. GEOUSP - Espaço e Tempo, São Paulo, Nº 31, pp. 95 - 104, 2012.

\_\_\_\_\_. Os caminhos da pesquisa de campo em geografia. **GEOUSP Espaço e Tempo (Online)**, [S. l.], v. 1, n. 1, p. 93-97, 1997. DOI: 10.11606/issn.2179-0892.geousp.1997.123230. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/geousp/article/view/123230>. Acesso em: 20 de maio de 2022.

DE PAULA, L. **Cesta de Bens e Serviços Territoriais: uma possível estratégia de desenvolvimento territorial para a Serra Catarinense?** Dissertação (Programa de Pós Graduação em Agrossistemas) – UFSC, Florianópolis, p. 117. 2019.

DULLIUS, P. R. **Indicações Geográficas para o Desenvolvimento Territorial: as experiências do Rio Grande do Sul.** Dissertação (Programa de Pós-Graduação em extensão rural) - UFSM, Rio Grande do Sul, p. 148. 2009.

FÓRUM TÉCNICO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E MARCAS COLETIVAS DO ESTADO DO PARÁ, FORUM IGMCPA. **Fórum IGMCPA.** Disponível em: <<https://www.forumigmcpa.com.br/f%C3%B3rum-igmcpa>>. Acesso em: 06 de maio de 2022.

FOUCAULT, M. **Microfísica do Poder.** Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979.

FROEHLICH, J. M. **O “Local” na Atribuição de Sentido ao Desenvolvimento.** Curitiba, n.94, maio/dez. 1998, p. 87-96.

GALLO, G. **Motivos ornamentais da cerâmica marajoara: modelos para o artesanato de hoje.** – 3ª Ed. rev. e amp. – Cachoeira do Arari, PA: Museu do Marajó, 2005.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas.** I.ed., IS.reimpr. - Rio de Janeiro: LTC, 2008. 323p.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GRUPIONI, L. D. B. **Índios no Brasil.** Brasília: Ministério da Educação e do Desporto, 1994.

HAESBAERT, Rogério. **Território e multiterritorialidade em questão.** In: \_\_\_. Viver no limite. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2014. p. 53-86.

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA. **Arroz do litoral norte gaúcho.** Disponível em: <<https://indicacaogeografica.com.br/arroz-do-litoral-norte-gaucha/>>. Acesso em: 30 de março de 2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, IBGE. **Augusto Correa.** Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pa/augusto-correa.html>>. Acesso em: 06 de maio de 2022.

\_\_\_\_\_. **Bragança – História.** Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/braganca/historico>>. Acesso em: 06 de maio de 2022.

\_\_\_\_\_. **Santa Luzia do Pará.** Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pa/santa-luzia-do-para.html>>. Acesso em: 06 de maio de 2022.

\_\_\_\_\_. **Tomé-Açu.** Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/tome-acu/panorama>>. Acesso em: 27 de abril de 2022.

\_\_\_\_\_. **Tracuateua.** Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pa/tracuateua.html>>. Acesso em: 06 de maio de 2022.

\_\_\_\_\_. **Viseu.** Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pa/viseu.html>>. Acesso em: 06 de maio de 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, INPI. **Indicações Geográficas.** Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/principal?navegador=IE&largura=1024&altura=768.>>. Acesso em: 04 de abril de 2022.

\_\_\_\_\_. **Manual de Indicações Geográficas.** 1ª EDIÇÃO – 2021.

\_\_\_\_\_. **Pedidos de Indicação Geográfica no Brasil.** Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 20 de fev. de 2022.

\_\_\_\_\_. **Porto Digital.** Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/PortoDigital.pdf>>. Acesso em: 31 de março de 2022.

JANIN, C.; PERRON, L. **Valorizar os recursos territoriais: chaves para a ação** - guia metodológico. Florianópolis, SC: Epagri, 2020. 147 p. (Epagri, Documentos, 304). Tradução de: Domitila Madureira.

JURANDIR, D. **Marajó.** Editora Cátedra: SEJUP, 1992.

KRONE, E.; MENASCHE, R. **Políticas públicas para produtos com identidade cultural: uma reflexão a partir do caso do queijo artesanal serrano do sul do Brasil.** Disponível em: <[http://www.repositorio.ufpel.edu.br/bitstream/prefix/6354/1/POLITICAS\\_PUBLICAS\\_PARA\\_PRODUTOS\\_COM\\_IDENTIDADE\\_CULTURAL.pdf](http://www.repositorio.ufpel.edu.br/bitstream/prefix/6354/1/POLITICAS_PUBLICAS_PARA_PRODUTOS_COM_IDENTIDADE_CULTURAL.pdf)>. Acesso em: 19 de maio de 2022.

MAYER, P. P. **Políticas Públicas: um enfoque na participação cidadã e no controle social.** Disponível em: <<https://www.esocite.org.br/eventos/tecsoc2011/cd-anais/arquivos/pdfs/artigos/gt023-politicaspUBLICAS.pdf>>. Acesso em: 19 de maio de 2022.

MELO, S. S. C.; RIBEIRO, S. C. A. dos (org.). **As indicações geográficas do Pará [recurso eletrônico]: passado, presente e futuro** - Ananindeua: Itacaiúnas, 2021. *E-Book*. [228 p.] il.:PDF; 7 MB.

MERCADO DO CACAU. **Cacau de Tomé-Açu recebe primeira IG do Pará**. Disponível em: <<http://mercadodocacau.com/artigo/cacau-de-tome-acu-recebe-primeira-ig-do-para>>. Acesso em: 16 de fev. de 2019.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, MAPA. **Curso Básico de Indicações Geográficas**. 2021. (ENAGRO)

\_\_\_\_\_. **Reconhecimento**. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/originaria-do-para-farinha-de-mandioca-de-braganca-recebe-registro-de-indicacao-geografica#:~:text=Bragan%C3%A7a%20produz%20entre%20800%20a,do%20Par%C3%A1%20C%20Tracuateua%20e%20Viseu>>. Acesso em: 05 de maio de 2022.

MINISTÉRIO DO TURISMO, MTUR. **Gastronomia paraense é a mais bem avaliada do país**. Disponível em: <<https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/gastronomia-paraense-e-a-mais-bem-avaliada-do-pais>>. Acesso em: 21 de fev. de 2019.

MOURA, L. G. L. G. **Queijo do Marajó: da certificação à Indicação Geográfica, avanços e desafios**. In: MELO, S. S. C.; RIBEIRO, S. C. A. dos (org.). **As indicações geográficas do Pará [recurso eletrônico]: passado, presente e futuro** - Ananindeua: Itacaiúnas, 2021. *E-Book*. [228 p.] il.:PDF; 7 MB.

NIEDERLE, P. **Controvérsias sobre a noção de Indicações Geográficas enquanto instrumento de desenvolvimento territorial: a experiência do Vale dos Vinhedos em questão**. 47º SOBER – Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Porto Alegre, 26 a 30 de julho de 2009.

NUNES, A. R. S. **Políticas Públicas**. Tomo Direitos Difusos e Coletivos, Edição 1, Editora PUCSP, São Paulo, 2020. Disponível em: <<https://enciclopediajuridica.pucsp.br/verbete/376/edicao-1/politicas-publicas#:~:text=Pol%C3%ADtica%20p%C3%ABlica%20consiste%20em%20programa,se%20exterioriza%20mediante%20arranjos%20institucionais.>>. Acesso em: 15 de maio de 2022.

OLIVEIRA, A. B. de. **Indicações Geográficas, Produtos Tradicionais e Desenvolvimento Territorial na Amazônia: um olhar sobre o projeto de indicação geográfica da farinha de Bragança**. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Direito) - UFPA, Pará, p. 191. 2015.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA PROPRIEDADE INTELECTUAL, OMPI. **La OMPI por dentro**. Disponível em: <<https://www.wipo.int/academy/pt/>>. Acesso em: 30 de março de 2022.

PACHECO, A. **História e Literatura no Regime das Águas: práticas culturais afroindígenas na Amazônia Marajoara**. Belém: Unama, 2009.

\_\_\_\_\_. **À Margem dos “Marajós”: cotidiano, memórias e imagens da “cidade-floresta” – Melgaço-PA.** – Belém: Paka-Tatu, 2006.

\_\_\_\_\_. Cartografia do trabalho na cidade-floresta. **Muiraquitã: Revista de Letras e Humanidades**, [S. l.], v. 2, n. 1, 2013. DOI: 10.29327/210932.2.1-2. Disponível em: <https://periodicos.ufac.br/index.php/mui/article/view/687>. Acesso em: 14 março. 2022.

\_\_\_\_\_. **En el corazón de la Amazonia:** identidades, saberes e religiosidades no regime das águas marajoaras. Tese (Doutorado em História) – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, p. 354. 2009.

PARÁ. **DIÁRIO OFICIAL Nº34.951**, 2022. Lei Estadual nº 9.541.

\_\_\_\_\_. **PORTARIA Nº338**, de 07 de outubro de 2016. Dispõe sobre o FÓRUM TÉCNICO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E MARCAS COLETIVAS DO ESTADO DO PARÁ, e dá outras providências. **Diário Oficial do Estado do Pará.** Poder Executivo, Belém, PA, 07 out. 2016.p. 46.

\_\_\_\_\_. **PORTARIA Nº418**, de 04 de março de 2013. Aprova o regulamento técnico de produção do queijo do marajó e dá outras providências. Disponível em: <https://adepara.pa.gov.br> Acesso em: 06 de maio de 2022.

PESENTE, R. **Ativos Intangíveis e Desenvolvimento Local:** a contribuição das indicações geográficas. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Regional e Urbano) - UNIFACS, Salvador, p. 338. 2013.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BRAGANÇA. **Histórico de Bragança do Pará (2013)**. Disponível em: <https://braganca.pa.gov.br/historico-de-braganca-do-para/>. Acesso em: 06 de maio de 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRACUATEUA. **História**. Disponível em: <https://tracuateua.pa.gov.br/o-municipio/historia/>. Acesso em: 05 de maio de 2022.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VISEU. **Dados do município**. Disponível em: <http://www.viseu.pa.gov.br/sobre-o-municipio/>. Acesso em: 06 de maio de 2022.

PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O DESENVOLVIMENTO (PNUD). **Ranking do IDHM dos Municípios (2010)**. Atlas do Desenvolvimento Humano no Brasil (2013). Disponível em: <https://www.br.undp.org/content/brazil/pt/home/idh0/rankings/idhm-municipios-2010.html>. Acesso em 08 de jul.2021.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Editora Ática, 1993.

REIS, L. L. de M. **Indicação de Procedência:** uma nova dimensão da competitividade para o território da APAEB-Valente. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional e Urbano) - UNIFACS, Salvador, p. 206. 2008.

REIS, L. L. de M. **Indicação Geográfica no Brasil:** determinantes, limites e possibilidades. Tese (Doutorado em Geografia) – Instituto de Geociências – UFBA, Bahia, p. 270. 2015.

ROCHA FILHO, S. do A. **Indicações Geográficas: a proteção do patrimônio cultural e sua diversidade.** São Paulo: Almedina, 2017.

RODEGHERO, C.; MÜLLER, I.; BRUCH, K. **Políticas Públicas de incentivo às indicações geográficas como forma de promoção do desenvolvimento como liberdade.** Disponível em: <[https://ibpieuropa.org/?media\\_dl=56](https://ibpieuropa.org/?media_dl=56)>. Acesso em: 19 de maio de 2022.

ROSSETTI, E. F.; VALERIANO, M. M. **Evolution of the lowest Amazon basin modeled from the integration of geological and SRTM topographic data.** Catena, 2006.

SAKAGUCHI, A. K.; RIBEIRO, W. O. A atividade pesqueira e a centralidade urbano-regional de Bragança/PA. **Formação (Online)**, v. 27, n. 51, p. 177-207, 2020.

SANCHES, R. C. S. **Conhecendo a Terra dos Breves.** Belém: Smith, 2019. 170 p.

SANTOS, M. **A Natureza do Espaço: Técnica e Tempo, Razão e Emoção.** São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2017. (Coleção Milton Santos).

\_\_\_\_\_. **O Dinheiro e o Território.** GEOgraphia, v. 1, n. 1, p. 7-13, 9 set. 2009.

\_\_\_\_\_. **O Território e o Saber Local: algumas categorias de análise.** Cadernos IPPUR, 1999; 2:15-25.

SAQUET, M. **Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos.** – 1 ed. – São Paulo: Expressão Popular: UNESP: Programa de Pós Graduação em Geografia, 2009.

SCHANN, D. P. **Cultura Marajoara.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO E DA PESCA, SEDAP. **Projeção de 2021 do IBGE mantém Pará no posto de maior produtor do Brasil de mandioca e de cacau.** Disponível em: <<http://www.sedap.pa.gov.br/artigos/proje%C3%A7%C3%A3o-de-2021-do-ibge-mant%C3%A9m-par%C3%A1-no-posto-de-maior-produtor-do-brasil-de-mandioca-e-de>>. Acesso em: 07 de maio de 2022.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS, SEBRAE. **Indicações geográficas brasileiras.** Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/indicacoes-geograficas-brasileiras,9e71dd1811920510VgnVCM1000004c00210aRCRD>>. Acesso em: 15 de março de 2022.

\_\_\_\_\_. **IG – TOMÉ-AÇU.** Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/ig-tome-acu/>>. Acesso em: 28 de abril de 2022.

\_\_\_\_\_. **IG – MARAJÓ.** Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/ig-marajo/>>. Acesso em: 05 de maio de 2022.

\_\_\_\_\_. **IG – BRAGANÇA.** Disponível em: <<https://datasebrae.com.br/ig-braganca/>>. Acesso em: 30 de abril de 2022.

SILVA, C. M. **As Indicações Geográficas e os Possíveis Impactos nas Relações de Consumo no Brasil:** uma análise a partir dos vieses da sustentabilidade. Dissertação (Pós-Graduação em Direito) – Centro de Ciências Sociais e Humanas – UFSM, Rio Grande do Sul, p. 164. 2020.

SILVA; L.; GONÇALVES, B.; BASTOS, E. **Panorama das indicações geográficas no Brasil.** Revista de Desenvolvimento Econômico – RDE - Ano XX – V. 3 - N. 41 – p. 130 – 144. Dezembro de 2018.

SILVEIRA, A. C.; BASTOS, F. H. **Impactos da pandemia de COVID-19 nos trabalhos de campo das pesquisas geográficas** *Estudos Geográficos: Revista Eletrônica de Geografia*. v. 18 n. 2 (2020). 152-165. Disponível em: <https://www.periodicos.rc.biblioteca.unesp.br/index.php/estgeo/issue/view/1129>. Acesso em: 20 maio. 2022.

SISTEMA OCB/PA. **COOMAC Bragança completa 10 anos de atividades com verticalização.** Disponível em: <<https://paracooperativo.coop.br/noticias/1175-coomac-braganca-completa-10-anos-de-atividades-com-verticalizacao>>. Acesso em: 07 de maio de 2022.

SLOWFOODBRASIL. **Farinha de Bragança.** Disponível em: <[https://slowfoodbrasil.org/arca\\_do\\_gosto/farinha-de-braganca/#:~:text=No%20munic%C3%ADpio%20de%20Bragan%C3%A7a%20existem,preparo%20da%20farinha%20de%20Bragan%C3%A7a](https://slowfoodbrasil.org/arca_do_gosto/farinha-de-braganca/#:~:text=No%20munic%C3%ADpio%20de%20Bragan%C3%A7a%20existem,preparo%20da%20farinha%20de%20Bragan%C3%A7a)>. Acesso em: 05 de maio de 2022.

TEIXEIRA, E. C. **O papel das políticas públicas no desenvolvimento local e na transformação da realidade.** Disponível em: <[http://www.dhnet.org.br/dados/cursos/aatr2/a\\_pdf/03\\_aatr\\_pp\\_papel.pdf](http://www.dhnet.org.br/dados/cursos/aatr2/a_pdf/03_aatr_pp_papel.pdf)>. Acesso em: 19 de maio de 2022.

VIEIRA, A.; ZILLI, J.; BRUCH, K. Políticas públicas como instrumento de desenvolvimento de indicações geográficas. **Revista Foco**, v. 9, nº 2, p. 138 – 155, ago./dez. 2016.

## APÊNDICE A — Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
 FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS  
 DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA  
 PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA HUMANA  
 DOUTORADO INTERINSTITUCIONAL (DINTER) USP/INIFESSPA  
 LINHA DE PESQUISA TERRITÓRIO, ECONOMIA E DINÂMICAS REGIONAIS

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Eu, ANA PRISCILA DE SOUZA FARIAS, estudante de pós-graduação em nível de doutorado da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas - FFLCH-USP, matrícula 10373281, estou realizando uma pesquisa intitulada de INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NA AMAZÔNIA PARAENSE: PARA ALÉM DO DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL DA IG DO QUEIJO DO MARAJÓ, NA MICRORREGIÃO DO ARARI/PA, sob a orientação da Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> ROSA ESTER ROSSINI, docente do Programa de Pós-Graduação em Geografia Humana - PPGH.

Essa pesquisa tem como objetivo: analisar como se tem organizado o turismo em Unidades de Conservação da Amazônia Legal, considerando o uso público dessas áreas e os papéis desempenhados pelos diferentes sujeitos envolvidos

Para tanto, gostaria que você participasse desta pesquisa, na qual me comprometo a seguir a Resolução CNS 96/1996, relacionada à Pesquisa com Seres Humanos, respeitando o seu direito de:

1. Ter liberdade de participar ou deixar de participar do estudo, sem que isso lhe traga algum prejuízo ou risco,
2. Manter o seu nome em sigilo absoluto, sendo que o que disser não lhe resultará em qualquer dano à sua integridade,
3. Interromper a participação na pesquisa caso se sinta incomodado (a) com a mesma,
4. Responder as questões levantadas pelo pesquisador caso seja solicitado (a) para uma entrevista, onde será marcado um local na instituição, horário e data em que possa se sentir mais confortável,
5. Garantia de receber uma resposta a alguma dúvida durante ou após a entrevista.

Esclareço-lhe que não existem riscos associados à sua participação na pesquisa e que o tempo estimado de sua participação será de 30 (trinta) minutos.

A sua participação nesta pesquisa não está associada a ganhos financeiros ou outras vantagens nesse sentido.

Este Termo de Consentimento será emitido em duas vias, sendo que uma via ficará em poder do pesquisador e a outra em poder do participante.

Deixo telefone para contato: (11) 3091-3749 – PROF.<sup>a</sup> DR.<sup>a</sup> ROSA ESTER ROSSINI e o endereço do DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA-FFLCH-USP no rodapé deste impresso, para que possa obter mais esclarecimentos ou informações sobre o estudo e sua participação.

Obrigado (a) pela atenção

\_\_\_\_\_  
 Assinatura do (a) pesquisador (a)

Declaro que, após convenientemente esclarecido pela pesquisadora e ter entendido o que me foi explicado, concordo em participar do presente Projeto de Pesquisa.

São Paulo, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
 Assinatura do sujeito de pesquisa (ou responsável legal)

## APÊNDICE B — Roteiro de Entrevista dos Produtores de Queijo

1. Nome completo
2. Nome da queijaria?
3. Localização?
4. Produz qual tipo de queijo do Marajó?
5. Quantos anos tem a queijaria?
6. Sobre a regularização da queijaria:  
 Regularizada  Em processo de regularização  Não regularizada

Não regularizada:

7. Se ainda não está regularizada, quais motivos principais para isso?
8. Pretende regularizar a queijaria?  Sim  Não. Por quê? \_\_\_\_\_

Regularizada:

9. Se já está regularizada, quanto foi investido para atender às exigências da ADEPARÁ?
10. Encontrou dificuldades para a regularização? Quais? \_\_\_\_\_
11. Sobre a fonte do recurso:  
 Próprio  Instituição financeira. Qual? \_\_\_\_\_
12. Percebeu retorno financeiro com a regularização da queijaria?
13. A regularização alterou o preço final do queijo? Para mais ou menos?
14. Você possui búfalas para extração do leite a ser utilizado na produção do queijo? Se sim, é de uso exclusivo ou também trabalham com a comercialização de leite para outras queijarias?
15. Se não possui búfalas, como é adquirido o leite para a produção do queijo?
16. Quais dificuldades encontradas na entressafra para a produção do queijo?
17. Como é feita a comercialização do queijo? Cite os pontos de venda.
18. A venda é:  Varejo  Atacado  Ambos
19. Qual a maior dificuldade para a comercialização do queijo do Marajó?
20. O queijo do Marajó é a principal fonte de renda?  Sim  Não
21. É associado da APQLMARAJÓ?  Sim  Não. Por quê? \_\_\_\_\_
22. O que você entende sobre Indicação Geográfica?
23. Você participava das reuniões do projeto da IG do Queijo do Marajó?
24. Você se sentiu pertencente ao processo?
25. Como você avalia a fase de desenvolvimento do projeto? Alguma consideração sobre algo que não o agradou? Que pontos positivos você destaca sobre a fase de projeto?
26. Após a concessão do selo para a IG do Queijo do Marajó, ocorrida há 01 ano, na sua opinião, já é possível perceber efeitos positivos? Quais?
27. E nesse período de 01 ano de certificação, você detectou algum problema ou ameaça? Qual?
28. Quais desafios para implementação você destaca para a IG do Queijo do Marajó após o selo distintivo?
29. Quais seus maiores receios sobre a IG do Queijo do Marajó?
30. Quais suas maiores expectativas?
31. Você pretende se organizar para obter o selo da IG?  Sim  Não. Por quê? \_\_\_\_\_

## APÊNDICE C — Roteiro de Entrevista da APLQMARAJO

1. Quantos produtores de queijo e leite compõem a associação?
2. Possui regimento interno?
3. Quais deveres e obrigações da associação em relação a IG do Queijo do Marajó?
4. O que é necessário para o produtor fazer parte da associação?
5. Qual a frequência de reuniões?
6. Existe um estudo ou mapeamento sobre os produtores que não fazem parte da associação?
7. Quais deveres e obrigações dos produtores associados?
8. Quando iniciou a discussão sobre a IG do Queijo do Marajó?
9. Foi a associação que iniciou o processo para requerer o selo distintivo da IG?
10. Como a associação atuou no processo de desenvolvimento da IG do Queijo do Marajó?
11. Qual é a análise do processo de reconhecimento da IG? Faria algo diferente?
12. Quais maiores dificuldades encontradas durante o processo? Você faria algo diferente?
13. Durante o processo quais pontos positivos, para a associação, você destacaria?
14. Nas reuniões realizadas com os produtores, foram levantados pontos referentes a preocupações com ameaças após o reconhecimento da IG?
15. Como está a fase de implementação da IG? Quais maiores desafios?
16. A associação já observa reflexos positivos do reconhecimento da IG sobre os produtores associados?
17. Já é possível usar o selo no produto?
18. Quais trâmites são necessários para que o produtor possa usar o selo da IG em seu produto?
19. Quais são as próximas ações da associação na IG do Queijo do Marajó?

## APÊNDICE D — Roteiro de Entrevista da ADEPARÁ

1. Nome completo:
2. Quais normativas/legislações a ADEPARÁ segue para os queijos artesanais?
3. Como funciona o processo de regularização das queijarias? Quais critérios devem ser atendidos? Como é o trâmite para sair o registro?
4. A ADEPARÁ incentiva a regularização? Se sim, de que maneira? Se não, quais motivos?
5. Como o setor produtivo se posiciona sobre a regulamentação e a atuação da ADEPARÁ? Como é a relação da agência com os produtores de queijo do Marajó?
6. Após a solicitação de regularização da queijaria, quanto tempo em média dura o processo até sair a documentação?
7. Após a regularização e vistoria, qual documento a queijaria recebe?
8. De posse do documento, como funciona a comercialização do queijo? Quais aberturas e restrições?
9. Qual é a periodicidade de vistorias das queijarias regularizadas?
10. Quais penalidades as queijarias regularizadas podem sofrer se houver quebra do Regulamento Técnico para a produção do Queijo do Marajó?
11. Quanto as queijarias não regularizadas, quais desvantagens e perigos você destaca?
12. Existe o apoio ou contribuição de outras instituições no processo de regularização das queijarias?
13. Qual foi a atuação da ADEPARÁ no processo de submissão do projeto da Indicação Geográfica do Queijo do Marajó?
14. Após a concessão do selo distintivo da IG do Queijo do Marajó, qual é a contribuição da ADEPARÁ?
15. Quais benefícios e vantagens você vislumbra após a conquista do selo da IG do Queijo do Marajó?
16. Já foi percebida alguma ameaça após o selo distintivo?
17. Quais receios e/ou medos você destaca após a concessão do selo distintivo da IG do Queijo do Marajó?

## **APÊNDICE E — Roteiro de Entrevista do FÓRUM IGMCPA**

1. Nome completo
2. Qual foi o objetivo principal para a proposta de projeto da IG do Queijo do Marajó?
3. Qual foi o papel do Fórum no desenvolvimento do projeto da IG do Queijo do Marajó?
4. Quais dificuldades encontradas durante a fase de desenvolvimento do projeto da IG?
5. Após a concessão do selo da IG do Queijo do Marajó, atualmente qual é o papel do Fórum e quais são as próximas ações para a implementação da IG?
6. Na sua opinião quais benefícios e vantagens já podem ser percebidos após a concessão do selo da IG do Queijo do Marajó?
7. Quais preocupações e/ou cuidados foram e estão sendo tomados de modo a evitar possíveis danos após a concessão do selo distintivo da IG do Queijo do Marajó?
8. Na sua opinião, algum problema já foi detectado após a concessão do selo distintivo da IG do Queijo do Marajó? Se sim, relate.
9. Fale sobre a situação da proposta de implantação de uma Política Estadual de Indicações Geográficas. Como está o processo?
10. Para desenvolvimento de um projeto de IG, como os produtos/serviços são selecionados? Quais critérios são utilizados?
11. Em relação as IGs consideradas potenciais, como as mesmas são definidas? Qual metodologia utilizada?

**APÊNDICE F — Roteiro de Entrevista Saber-fazer**

1. Nome completo:
2. Com quantos anos aprendeu a fazer o queijo do Marajó?
3. Com quem você aprendeu a fazer queijo?
4. Como é sua relação com o queijo do Marajó?
5. Você já trabalhou com produção de queijo do Marajó? Se sim, onde?
6. Com que frequência você faz queijo?
7. Você tem vaca para tirar o leite para produção de queijo ou compra o leite de produtores da região?
8. Com que frequência você e sua família consomem o queijo?
9. Você tem filhos? Se sim, quantos?
10. O conhecimento do saber-fazer do queijo foi transmitido aos filhos? Se sim, quantos sabem fazer o queijo do Marajó?
11. Você tem netos? Se sim, quantos?
12. Seus netos sabem fazer queijo do Marajó? Se sim, quantos?
13. Você acha que as novas gerações se interessam em aprender a arte de fazer o queijo do Marajó?
14. Você se preocupa com a possibilidade de desaparecimento da arte de fazer o queijo?
15. O que você acha que deve ser feito para preservar esse conhecimento tradicional?
16. Você acha que o queijo do Marajó representa a tradição e a cultura da região?
17. Você já ouviu falar em indicação geográfica? Se sim, o que você pensa a respeito de um selo distintivo de reconhecimento de origem?

## ANEXO A — Certificado de Registro da Indicação Geográfica de Bragança



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
 MINISTÉRIO DA ECONOMIA  
 INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL  
 DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS



**CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**  
**BR40201900001-1**

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL reconhece a INDICAÇÃO GEOGRÁFICA para o produto/serviço abaixo identificado, concedendo o seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 nos seguintes termos:

**Indicação Geográfica:** Bragança

**Espécie:** Indicação de Procedência

**Natureza:** Produto

**Produto/Serviço:** Farinha de mandioca

**País:** Brasil

**Apresentação da Indicação Geográfica:**



**Delimitação da área geográfica:**

Delimitação geopolítica dos municípios de Augusto Corrêa-PA, Bragança-PA, Santa Luzia do Pará-PA, Tracuateua-PA e Viseu-PA.

**Data do Depósito:** 05/01/2019

**Data de Concessão:** 18/05/2021

**Requerente:** Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés - COOMAC

Rio de Janeiro, 20 de maio de 2021.

**André Luis Balloussier Ancora da Luz**  
 Diretor de Marcas, Desenhos Industriais  
 e Indicações Geográficas

## ANEXO B — Certificado de Registro da Indicação Geográfica Marajó



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
 MINISTÉRIO DA ECONOMIA  
 INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL  
 DIRETORIA DE MARCAS, DESENHOS INDUSTRIAIS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS



**CERTIFICADO DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**  
**BR402018050007-0**

O INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL reconhece a INDICAÇÃO GEOGRÁFICA para o produto/serviço abaixo identificado, concedendo o seu registro para os fins e efeitos da proteção de que trata a Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996 nos seguintes termos:

**Indicação Geográfica:** Marajó

**Espécie:** Indicação de Procedência

**Natureza:** Produto

**Produto/Serviço:** Queijo

**País:** Brasil

**Apresentação da Indicação Geográfica:**



**Delimitação da área geográfica:**

Compreende os municípios de Chaves (0°09'50" de latitude sul e 49°59'13" de longitude oeste), Soure (0°43'49" de latitude sul e 48°30'05" de longitude oeste), Salvaterra (0°45'30" de latitude sul e 48°30'50" de longitude oeste), Santa Cruz do Arari (0°39'39" de latitude sul e 49°10'37" de longitude oeste), Ponta de Pedras (1°23'45" de latitude sul e 48°51'57" de longitude oeste), Muandá (1°32'21" de latitude sul e 49°13'20" de longitude oeste) e Cachoeira do Arari (1°0'16" de latitude sul e 48°57'27" de longitude oeste), que fazem parte da base territorial do Arquipélago do Marajó, mais especificamente nos chamados Campos do Marajó, Micromregião do Arari, Mesoregião Marajó, no Estado do Pará.

**Data do Depósito:** 20 de dezembro 2018

**Data de Concessão:** 23 de março de 2021

**Requerente:** Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Marajó – APLQ/Marajó

Rio de Janeiro, 24 de março de 2021.

**André Luis Balloussier Ancora da Luz**  
 Diretor de Marcas, Desenhos Industriais  
 e Indicações Geográficas