



CÂMARA DOS DEPUTADOS

INDICAÇÃO N.º 13, DE 2019

(Do Sr. Beto Rosado)

Sugere a inclusão dos nomes Cajarana e Umbu-Cajá nos normativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

DESPACHO:
PUBLIQUE-SE. ENCAMINHE-SE.

PUBLICAÇÃO INICIAL
Art. 137, caput - RICD

Excelentíssima Senhora Ministra,

A cajarana igualmente conhecida como umbu-cajá é uma frutífera típica da região do semiárido, originada do cruzamento espontâneo entre o Cajá e o Umbu. A fruta é encontrada também em outros biomas, como o da Mata Atlântica, e em determinados ecossistemas de regiões litorâneas mais úmidas, possivelmente, em virtude de movimentos antrópicos.

Pelas suas qualidades organolépticas e utilização em sucos, sorvetes, geleias, doces, dentre outros subprodutos no contexto das populações nordestinas, a cajarana (ou umbu-cajá) destaca-se dentre as demais frutas, sejam as do gênero *Spondias*, como as de outras espécies afins. É rica em fibras e sais minerais, como cálcio, fósforo e ferro.

Santos e Oliveira (2008), ao construírem um fenograma de trinta indivíduos de seis espécies de *Spondias*, amostradas em três diferentes locais da Bahia, de Pernambuco e do Piauí, baseados em 120 marcadores AFLP das combinações de primers EcoR1/Mse1 para esclarecer as inter-relações entre as espécies, sugerem que tanto a umbu-cajazeira (*Spondias* sp.) como a umbugueleira (*Spondias* sp.) são híbridos originados do cruzamento do umbuzeiro com a cajazeira. Ver em: <http://www.scielo.br/pdf/rbf/v30n3/28.pdf>.

Entretanto, ao entrarmos na internet com o nome cajarana temos a oportunidade de ver o site: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Cajarana>, onde mostra que cajarana pode referir-se a: 1- nome vulgar do Cedro-canjerana - uma planta e 2- Cajá-manga - uma fruta. Se clicarmos em cajá-manga aparecerá o site, também wikipedia: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Caj%C3%A1-manga>, que apresenta a *Spondias dulcis*[1], (também denominada *Spondias cythera* Sonn), como uma espécie da família Anacardiaceae e conhecida popularmente pelos nomes cajá-manga, cajá, cajarana, taperebá-do-sertão e cajá-anão. No site <https://pt.wikipedia.org/wiki/Cajazeira>, verifica-se que a cajazeira (*Spondias mombin* ou *Spondias lutea*), também é conhecida pelos nomes cajazeiro, cajá, cajá-mirim, cajazinha, taperebá, acaiá, acaiaba, acajá, acajaíba, ambaló, ambareira, ambareiro, ambaró, cajaeiro, cajarana, cajá-pequeno, cajazeiro-miúdo, catona, guegue, ibametara, mingungue, moxubiá, muguenga e muguengue.

A sinonímia entre os nomes comuns e até mesmo científicos das espécies de *Spondias* no mundo é uma realidade. Os nomes vernaculares das espécies de *Spondias* citados na literatura são muitas vezes equivocados devido às sinonímias incorretas, a identificações errôneas de espécies, ao uso acrítico da literatura e à homonímia de nomes comuns e científicos. Os frutos da umbu-cajazeira possuem vários nomes comuns, como umbu-cajá, cajarana, cajá-umbu, cajá redondo, cajazinha, cajá amarelo, imbu, imbu amarelo, entre outros.

No interior da Paraíba, Rio Grande do Norte e Ceará esse fruto é mais conhecido por cajarana e depois por cajá-umbu. Têm coloração amarelada, aroma e sabor agradáveis, além de possuírem compostos orgânicos e nutrientes, ou seja, características desejáveis para o consumo como fruta fresca (in natura); na forma processada, como polpa, sucos, picolés e sorvetes; ou na culinária, como

componente de pratos especiais. Por isso, os frutos da umbu-cajazeira são carros-chefes de muitas agroindústrias de polpa do Nordeste. Na região, existem várias fábricas que processam, cada uma, cerca de 200 toneladas de frutos por safra. Faz parte da merenda escolar, sendo adquirida de pequenas indústrias de polpas de associações de produtores e também diretamente ao produtor através do programa do governo federal, “COMPRA DIRETA”. É uma das polpas mais utilizadas devido sua disponibilidade, sabor e valor nutritivo.

A inclusão do nome cajarana (*Spondias* sp.) e também de cajá-umbu (*Spondias* sp.) nos Normativos do MAPA como sinônimo do umbu-cajá (*Spondias* sp.) faz-se necessário para o “desenvolvimento comercial” dessa *Spondias*. Esta fruteira é uma das alternativas para o desenvolvimento econômico do semiárido devido sua tolerância à seca (é uma xerófila), produtividade, sabor e valor nutricional.

A seguir são apresentados uma mostra de sites da internet que enriquecem o conhecimento sobre a cajarana:

1-Palestra:

<https://pt.slideshare.net/franciscoportofilho1/a-cajaraneira-spondias-sp>

2-Reportagem:

http://www.jornaldaparaiba.com.br/vida_urbana/pesquisa-paraibana-estuda-uso-da-folha-da-cajarana-no-tratamento-da-ansiedade.html

3-Vídeos:

<https://www.youtube.com/watch?v=o2soC22xd4E>
https://www.youtube.com/watch?v=xqjoABAx_rs
<http://www.youtube.com/watch?v=n7V834cJ>
<http://g1.globo.com/rn/rio-grande-do-norte/inter-tv-rural/videos/v/cultivo-da-cajarana-desperta-interesse-em-pesquisadores-da-ufersa/5949383/>

4-Trabalhos científicos:

<http://www.almanaquedocampo.com.br/imagens/files/Propaga%C3%A7%C3%A3o%20de%20Ciriguela.pdf>

<https://ppgfito.ufersa.edu.br/wp-content/uploads/sites/45/2015/02/Disserta%C3%A7%C3%A3o-2013-POLIANA-SAMARA-DE-CASTRO-FREITAS-CUNHA.pdf>

<http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/semagrarias/article/viewFile/8707/11769>

A Indicação que ora apresentamos tem por objetivo sugerir que o Ministério utilize em seus normativos ambos os nomes — cajarana e umbu-cajá. Em geral o MAPA usa apenas a denominação umbu-cajá, o que tem gerado equívocos, vez que em determinadas localidades, como no interior da Paraíba, do Rio Grande do Norte

e do Ceará, conhecem a fruta apenas como cajarana, enquanto em outros locais é conhecida somente por umbu-cajá.

Sala das Sessões, em 5 de fevereiro de 2019.

Deputado **BETO ROSADO**

FIM DO DOCUMENTO