



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 351, DE 2021

(Do Sr. José Nelto)

Torna o Pequi Goiano patrimônio cultural, ambiental e ecológico nacional.

DESPACHO:

ÀS COMISSÕES DE:

CULTURA E

CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA E DE CIDADANIA (ART. 54 RICD)

APRECIÇÃO:

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

SUMÁRIO

I - Projeto inicial

II - Projeto apensado: 429/21

O Congresso Nacional DECRETA:

Art. 1º Esta lei declara o Pequi Goiano patrimônio cultural, ambiental e ecológico nacional.

Art. 2º O Pequi Goiano fica reconhecido como patrimônio cultural, ambiental e ecológico nacional.

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

JUSTIFICAÇÃO

O Pequi é um dos frutos mais conhecidos da região Centro-Oeste. Com 16 espécies espalhadas pelo mundo, 12 delas são encontradas em território brasileiro, nos estados da Bahia, Goiás, Minas Gerais, Tocantins, Mato Grosso do Sul e São Paulo, além do Distrito Federal.

Ao longo dos anos, o Pequi adquiriu uma dimensão que ultrapassou a questão alimentar, transformando-se em aspecto da identidade cultural do homem e da mulher do cerrado. Seu cultivo, em uma região tão impactada pela perda de biodiversidade da agricultura de exportação, representa uma resistência cultural, alimentar e ambiental que se faz necessário apoiar.

A produção do pequi acontece por meio de agricultores familiares que dele tiram sua subsistência. Inúmeros produtos derivados do “ouro do cerrado” movimentam a economia de centenas de municípios e de milhares de famílias.

Os benefícios do consumo do pequi são conhecidos:

O fruto do Tocantins, por exemplo apresenta valores nutricionais menos calóricos e mais cálcio, enquanto os de Goiás e Mato Grosso possuem mais gordura vegetal. A boa notícia é que a gordura dos frutos de Goiás e Mato Grosso são extremamente saudáveis, e reduzem o risco cardiovascular, além de serem mais usados na indústria de cosméticos para a fabricação de cremes e sabonetes (...)¹.

Estudos revelam que o pequi contém o dobro da vitamina C presente na laranja, além de vitaminas A e E, que ajudam a aumentar a imunidade e reduz o risco de câncer, de doenças inflamatórias e de doenças crônicas.

Inclusive, dada sua importância, o pequizeiro é protegido por lei, pela Portaria nº 54, de 05 de março de 197 do Ministério da Agricultura, que proíbe seu abate e comercialização em todo território nacional.

Por esses motivos acima relatados, faz-se necessário proteger esse fruto tão caro para o povo do cerrado, em especial para o Povo do Estado de Goiás, que tem no Pequi mais do que um alimento para compor o dia a dia de sua alimentação, mas, sim, um verdadeiro símbolo de orgulho que compõe do próprio caráter do que é ser goiano.

Como exemplo de sua relevância ao povo goiano, o arroz com pequi é um prato

¹ <https://www.curtamais.com.br/goiania/pesquisadores-descobrem-que-pequi-de-goias-pode-nao-ser-o-melhor-do-pais>

tradicional da culinária goiana, reconhecido como símbolo cultura, ocupando papel de destaque nas práticas alimentares da nossa região.

Dessa forma, o pequi simboliza a história da cozinha do Brasil, com maior ênfase no nosso Estado de Goiás, por sua origem simples agregada a uma história de contribuições multiculturais associadas ao sabor, aroma e significado particular deste fruto típico.

Nessa linha e considerando que o patrimônio cultural de um povo é formado pelo conjunto dos saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade desse povo, não há como negar tal qualidade ao pequi, fruto da história do nosso País.

Assim, deve o pequi goiano ser tombado, sendo este o instrumento utilizado para a proteção integral à preservação do patrimônio desse fruto, patrimônio material.

Por fim, não menos importante é registrar que a região Centro Oeste é considerada como a capital da fruta e que somente no Estado de Goiás ela pode ser encontrada em todas as suas espécies².

Por isso, nobres pares, rogo que aprovem este projeto de lei, tão cara ao nosso País, em especial ao povo Goiano.

**Deputado José Nelto
Podemos/GO**

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA
Coordenação de Organização da Informação Legislativa - CELEG
Serviço de Tratamento da Informação Legislativa - SETIL
Seção de Legislação Citada - SELEC

PORTARIA Nº 54, DE 05 DE MARÇO DE 1987
O PRESIDENTE DO INSTITUTO BRASILEIRO DE DESENVOLVIMENTO FLO
RESTAL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Regimento In
terno aprovado pela Portaria Ministerial nº 229, de 25 de abril de
1975, RESOLVE:

Art. 1º. Ficam proibidos o abate e a comercialização do pe
quisseiro (*Caryocar brasiliensis*), em todo o território nacional.

Art. 2º. Aos infratores da presente Portaria serão aplicadas
multas, no valor de 1 (um) a 100 (cem) M.V.R., a critério da autoridade
competente, bem como serão apreendidos os produtos da infração, sem pre
juízo das demais penalidades previstas no art. 15 do Decreto-lei nº
289, de 28/02/67.

Art. 3º. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publi
cação, revogadas as disposições em contrário.

Of. 158/87
JAYME COSTA SANTIAGO

² <https://brasilescola.uol.com.br/frutas/pequi.htm>

PROJETO DE LEI N.º 429, DE 2021

(Da Sra. Flávia Moraes)

Declara o Pequi do estado de Goiás como Patrimônio Natural, Ambiental e Cultural do Brasil.

DESPACHO:
APENSE-SE À(AO) PL-351/2021.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei declara o Pequi de Goiás como Patrimônio Natural, Ambiental e Cultural do Brasil.

Art. 2º Fica reconhecido o Pequi de Goiás como Patrimônio Natural, Ambiental e Cultural do Brasil.

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

JUSTIFICAÇÃO

O Pequi, também conhecido como pequizeiro, piqui, piquiá e pequiá é uma árvore nativa de Goiás e do cerrado brasileiro. Seu fruto, também chamado pelos nomes de pequi, amêndoa-de-espinho, piquiá, piquiá-bravo, pequerim, grão-de-cavalo e suari, é utilizada especialmente na culinária sertaneja.

A formação da cultura alimentar de Goiás é marcada por tradições de povos nativos que incorporaram costumes de imigrantes às suas práticas culinárias, construindo uma identidade regional e peculiar. Exatamente nesse estado, nas antigas vilas de Meia Ponte (atualmente Pirenópolis) e Vila Boa (antiga capital do estado), no início do século XVIII, que o Pequi começou a ser utilizado na culinária.

A identificação dessa cultura é marcada por preparações típicas, consolidadas no decorrer da história pelo uso popular e pela disponibilidade e cultivo de alimentos nativos. Como exemplo, podemos citar o arroz com pequi como símbolo da história da cozinha de Goiás, por sua origem simples agregada a várias contribuições multiculturais associadas ao sabor, aroma e significado particular do prato típico local.

Ademais, o fruto apresenta importante potencial econômico para o estado de Goiás, podendo ser utilizado na produção de ração para porcos e galinhas a partir de sua casca, biocombustíveis e lubrificantes e ainda na indústria de cosméticos.

O extrativismo do fruto, por sua vez, ocorre, geralmente, de maneira sustentável nos âmbitos ambiental, social e econômico, havendo a presença de viveiros que cultivam mudas para replantio das áreas nativas. Destaca-se, ainda, a atuação da

Central de Abastecimento de Hortifrutigranjeiros de Goiás (Ceasa-GO), que constitui referência de comercialização, destacando a importância do arranjo extrativista do pequi no estado.

De acordo com dados publicados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, Goiás extraiu 2.338 toneladas do fruto, no ano de 2019, representando uma alta de 15,9% em comparação com a produção de 2018, que alcançou a marca de 2.017 toneladas. A produção do fruto no referido ano representou 96,4% de toda a extração dos produtos alimentícios no estado de Goiás. Ainda, segundo informações do Instituto, os cinco municípios com maior produção na extração do fruto foram: Santa Terezinha de Goiás, Sítio d'Abadia, Damianópolis, Campos Verdes e Niquelândia.

O fruto goiano é tão arraigado à culinária, à cultura e à produtividade local, que diversos municípios realizam anualmente festas e festivais destinados a celebrar a importância do Pequi como alimento e como símbolo de fartura; e a valorizar e a propagar a cultura e as artes regionais apreciadas e referenciadas pelo país.

A construção de hábitos alimentares se traduz na transmissão de saberes e práticas entre gerações. Assim, a identidade goiana cresceu fortalecida por peculiaridades que se estenderam até os dias atuais, agregando valores, representações e reinvenções ao restante do Brasil. Dessa forma, o pequi simboliza não só história de Goiás, mas a história da cozinha do Brasil.

Levando em consideração que o patrimônio cultural de um povo é formado pelo conjunto dos saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade desse povo, é inegável que o pequi é um elemento crucial na história do nosso País. **Dessa forma, solicitamos o apoio dos nobres pares para o reconhecimento do Pequi Goiano como Patrimônio Natural, Ambiental e Cultural do Brasil.**

**Deputada Flávia Moraes
PDT-GO**

FIM DO DOCUMENTO
