



CÂMARA DOS DEPUTADOS
DEPUTADA FEDERAL CÉLIA XAKRIABÁ (PSOL/MG)

PROJETO DE LEI Nº _____, DE 2023
(Da Sra. Célia Xakriabá)

Institui o Dia Nacional da Saborania do Cerrado.

O Congresso Nacional decreta:

Artigo 1º - É instituído o Dia Nacional da Saborania do Cerrado, a ser celebrado anualmente no dia 08 de dezembro, em todo o território nacional.

Parágrafo único - O Dia Nacional da Saborania do Cerrado tem como objetivo valorizar os saberes e sabores derivados dos produtos do bioma Cerrado, bem como reconhecer a importância daqueles e daquelas que trabalham com a produção de tais alimentos.

Artigo 2º - Para efeito desta lei, entende-se por:

I – Saborania Alimentar: alimentos, frutos e produtos oriundos da sociobiodiversidade do Cerrado, que agregam sabor degustativo, segurança, nutrição e que também possibilitam às comunidades e povos alcançarem autonomia e soberania alimentar e financeira, conquistadas por meio de técnicas sustentáveis e que respeitem o meio ambiente.

II – Produtores da Saborania Alimentar: ficam reconhecidos como entes produtores da saborania do Cerrado os povos e comunidades tradicionais, indígenas, quilombolas, geraizeiros, vazanteiros e trabalhadores da agricultura familiar e de cooperativas de reforma agrária.

Artigo 3º - As comemorações do Dia Nacional da Saborania do Cerrado poderão ser realizadas nos espaços públicos dos entes federativos (municípios, estados e União) com atividades variadas visando a promoção da economia da sociobiodiversidade do Cerrado, como por exemplo plantio de espécies nativas, *stands* para amostras e degustação da gastronomia, festivais, feiras, exposições, semanas gastronômicas, aulas de culinária,



audiências públicas, seminários, laboratórios culinários, exposições fotográficas, etc, especialmente nos estados que possuem o bioma Cerrado.

Artigo 4º - O Dia Nacional da Saborania do Cerrado será comemorado em escolas e universidades nos estados em que ocorrem o bioma Cerrado, compondo seus calendários e promovendo atividades diversas, em consonância com o planejamento dos professores, tais como expedições de estudo, pesquisas e feiras abertas ao público.

Artigo 5º - O Poder Executivo poderá firmar parcerias com organizações e cooperativas, públicas e privadas, para a realização de eventos, campanhas e outras atividades relacionadas ao Dia Nacional da Saborania do Cerrado.

Artigo 6º - Serão realizadas no Dia Nacional da Saborania do Cerrado ações destinadas a:

I – reconhecer e promover os frutos e demais alimentos do Cerrado que compõem a gastronomia do Brasil, bem como seu valor nutricional;

II – divulgar projetos e cooperativas que promovem a produção e conservação dos frutos e produtos do Cerrado;

III- incentivar o manejo sustentável e promover a proteção e a conservação do bioma Cerrado;

IV – implementar políticas de apoio às entidades, projetos e cooperativas que promovem e fomentam o uso consciente dos frutos e produtos do Cerrado.

Artigo 7º - A data instituída por esta Lei passará a integrar o Calendário Oficial Nacional de Eventos Comemorativos.

Artigo 8º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

O Cerrado é um dos 6 biomas existentes no Brasil, considerado o segundo maior bioma do país, com suas características próprias, como fauna, vegetação, etc. Esse bioma ocupa grande parte do território brasileiro, mais ou menos 20%, ocorrendo nos seguintes estados: Goiás, Tocantins, Mato Grosso do Sul, sul do Mato Grosso, oeste de Minas Gerais, Distrito Federal, oeste da Bahia, sul do Maranhão, oeste do Piauí e porções de São Paulo, além de possuir porções menores no Paraná.



Ainda segundo dados do Ministério do Meio Ambiente, o Cerrado é uma das regiões mais biodiversas do mundo, com mais de 6 mil espécies de árvores e com 50% das espécies de abelhas endêmicas, ou seja, que só existem nesse bioma. Porém, assim como é um dos biomas mais ricos, é também um dos mais ameaçados do mundo, necessitando de medidas urgentes que visem o reconhecimento de sua importância e promovam a sua conservação. Ao passo que os índices de desmatamento na Amazônia caem nos mais recentes dados, o desmatamento no Cerrado bate recordes atrás de recordes. Somente nos 5 primeiros meses de 2023 foram registrados 3.532 km² de destruição no Cerrado, dados 35% mais altos do que o observado no mesmo período do ano passado (2022).¹

O Cerrado é popularmente conhecido como a caixa d'água do Brasil, pois abriga o berço de vários importantes rios brasileiros. 8 das 12 principais regiões hidrográficas de nosso país têm suas nascentes na região² e nessa simbologia se apoia a escolha da data 8 de dezembro (8/12). Essa característica muito particular do Cerrado ocorre pelo fato do bioma estar na região central do território brasileiro, o que contribuiu para que boa parte das bacias hidrográficas do país estejam concentradas nele. Além disso, as altitudes presentes e o grande número de nascentes fazem com que haja um bom escoamento das águas para outras regiões, auxiliando na distribuição dos recursos hídricos.

Os frutos do Cerrado são característicos desse bioma, muito coloridos e com sabores fortes e inconfundíveis, como é o caso do pequi, do baru, o buriti, a pitomba, a mangaba, o murici, o jatobá, a bocaiúva, a guavira, etc. Por seus aromas, sabores e valor nutricional, muitos desses frutos nativos são utilizados na alimentação direta e na produção de derivados, o que também movimenta a bioeconomia e o mercado do extrativismo, sustentando muitas famílias que moram nesse bioma. Precisamos entender nossa relação com a natureza como seres dependentes dela, pois para nós é muito mais importante a floresta de pé. Por séculos a natureza tem oferecido subsídios para nossa sobrevivência, inclusive por meio de fármacos utilizados historicamente que vêm sendo implementados no campo da medicina ocidental. O Cerrado fornece ao país a matéria prima necessária na fabricação de muitos alimentos, remédios, artesanatos, cosméticos, etc.

Estimular o reconhecimento da importância dos frutos existentes dos biomas, e nesse caso do Cerrado, é ainda promover uma alimentação mais saudável e no rumo da renovação dos nossos cardápios, os quais estão cada vez mais incorporados por produtos transgênicos e ultraprocessados. Para essa renovação acontecer, impactando em muito a saúde da população, iniciativas e políticas públicas precisam ser criadas, pois corremos o

1

<https://www1.folha.uol.com.br/ambiente/2023/06/desmatamento-no-cerrado-tem-novo-recorde-e-cresce-83-em-maio.shtml>

² <https://ispn.org.br/biomas/cerrado/berco-das-aguas/>



risco de não encontrarmos mais tais alimentos à nossa disposição, visto que o Cerrado vem acumulando as maiores taxas de desmatamento. Somente os saberes e sabores tradicionais e naturais é que podem evitar que esses alimentos estejam cada vez mais longe da mesa dos brasileiros e das brasileiras.

Este projeto de lei objetiva não só reconhecer e valorizar os frutos dos cerrados, seus derivados e produtores, mas também fomenta e incentiva a transmissão dos conhecimentos dos povos tradicionais, que são quem diretamente lidam com a natureza e seus seres, de forma respeitosa, se beneficiando de maneira a não perderem os conhecimentos sobre a floresta e resgatando o que pode estar em processo de perda. De forma harmônica, esses povos e a natureza geram uma relação onde ambos se responsabilizam no cuidado um para com o outro.

Por estes motivos, contamos com o apoio de nossos Pares congressistas para a aprovação desta proposta.

Sala das Sessões, em 21 de novembro de 2023.

Deputada CÉLIA XAKRIABÁ
PSOL/MG

