CÂMARA MUNICIPAL DE CAETITÉ
RECEBI O ORIGINAL
EM 30/05/2014
ROMULO ANISIO F. DE SOUZA
Diretor Administrativo

PROJETO DE DECRETO LEGISLATIVO N° 742 DE 30 DE MAIO DE 2014.

Promulgo o Presente Projeto de Decreto Legislativo Transformando-o em DECRETO LEGISLATIVO Nº 787
Caetité, 17 de Junho de 2014
Álvaro Montenegro C. de Oliveira
Presidente

Denomina o Dia Municipal do Pequi, o segundo Domingo do mês de Fevereiro e dá outras providencias.

DECRETO LEGISLATIVO

Aprovado em UNICA Votação
Em 16/06/2014

Art. 1º - Denomina de ***Dia Municipal do Pequi o segundo Domingo do mês de Fevereiro*** em nosso município.

Art. 2º - O **Dia Municipal do Pequi** será comemorado na comunidade de Cabeça da Vargem.

Art. 3º - Este decreto legislativo entrará em vigor na data de sua publicação.

Art. 4° - Revoga-se as disposições em contrário

Sala das Sessões em, 30 de Maio de 2014.

Álvaro Montenegro Cerqueira de Oliveira
Presidente

Zacarias Fernandes Nogueira
1° Secretário

Documento com Assinatura Digital ICP-Brasil de
J C DIGITALIZAÇÕES E ASSESSORIA LTDA - ME

Justificativa

A presente proposição objetiva atender os anseios dos moradores da comunidade de Cabeça da Vargem, região que produz o pequi em grande escala e durante o período da colheita traz grandes lucros àquela população. É considerada a maior produtora de pequi da região.

A comunidade de Cabeça da Vargem tem um grande zelo pela preservação do pequi e têm demonstrado isso fazendo o reflorestamento desta árvore em toda a comunidade.

O pequi é um fruto tipicamente brasileiro mais especificamente das regiões de Cerrado, é uma árvore de até 10 metros de altura com tronco tortuoso de casca áspera e rugosa. As folhas pilosas são formadas por 3 folíolos com as bordas recortadas. Flores grandes amarelas que surgem durante os meses de setembro a dezembro. O pequi é um fruto de coloração amarelo-intensa, envolve um caroço duro formado por grande quantidade de pequenos espinhos. Frutifica de Janeiro a Abril. O plantio por sementes ocorre na estação chuvosa. Prefere climas quentes sendo ideais as regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste do Brasil. O desenvolvimento das mudas é lento. Cada planta fornece em média seis mil frutos ao ano. Em janeiro o pequi está pronto para ser degustado.

Primeiro, são os animais silvestres que atraídos pelo cheiro se alvoroçam, depois os homens. Famílias inteiras se deslocam para iniciar a colheita do pequi, que se desprende facilmente dos ramos das árvores nativas, espalhando-se pelos cerrados e matas.

O pequi é rico em vitaminas A, B e C, cálcio, fósforo, ferro e cobre. O fruto do pequizeiro é, dentre as espécies dessas regiões, uma das mais importantes economicamente, além de fazer parte da sua paisagem típica. Dessa forma, as famílias de Cabeça da Vargem são privilegiadas, pois durante o período de produção obtêm grandes lucros que ajudam no sustento destas. O pequi é muito apreciado nas regiões onde ocorre e é muito bem aproveitado: o arroz, o frango e o feijão cozidos com pequi são pratos fortes da culinária regional; o licor de pequi tem fama nacional. A polpa é ainda empregada na fabricação de licores e sabão caseiro. Altamente calórico, a polpa do pequi contém uma boa quantidade de óleo comestível (cerca de 60%) e é rico em

Documento com Assinatura Digital ICP-Brasil de
J C DIGITALIZAÇÕES E ASSESSORIA LTDA - ME

vitamina A e proteínas. O pequi tem ainda emprego medicinal, como no tratamento de doenças do aparelho respiratório e definhamento orgânico, além de restaurador das energias e tônico. Atualmente é possível encontrar a polpa do pequi ou a própria fruta inteira congelada. Assim, transforma-se, também, em importante elemento na complementação alimentar e na nutrição de toda uma população.

O pequi, pela alta porcentagem de óleo que contém e por suas características químicas, pode ser utilizado também como vantagem na indústria cosmética para a produção de sabonetes e cremes. As amêndoas fornecem óleo para os mais diversos fins, e a madeira - infelizmente, em algumas regiões do Brasil têm sido explorada, o que tem contribuído para acelerar a devastação dessa espécie - é usada para a fabricação de móveis, caixas, dormentes, mourões, postes etc. A entrecasca produz ainda uma tintura castanho-escura de ótima qualidade, utilizada na produção de artigos de artesanato.

A produção do pequi não é estável. Em anos de muita chuva, produz pouco, ao contrário, nos de seca a produção é maior. Isso porque a chuva derruba as flores antes da fecundação, o que reduz a produção. Os frutos geralmente têm uma semente, mas podem vir com até quatro. Um pequizeiro pode produzir até 6.000 frutos numa estação.

O pequi é de fundamental importância na alimentação das populações do interior e é encontrado pela feira livre e supermercados das cidades.

A comunidade de Cabeça da Vargem vem lutando pela preservação e valorização do pequi, já que este tem trazido inúmeros benefícios durante a colheita a todos que ali vivem.

Em sinal de apreço e gratidão, pedimos aos Nobres Vereadores que compõem esta Casa de Leis, a aprovação do presente Decreto Legislativo.

Sala das Sessões em, 30 de Maio de 2014.

Zacarias Fernandes Nogueira

Vereador

Documento com Assinatura Digital ICP-Brasil de
J C DIGITALIZAÇÕES E ASSESSORIA LTDA - ME

CAMARA MUNICIPAL DE CAETITÉ
RECEBI O ORIGINAL
EM 10/06/2014
ROMULO ANISIO F. DE SOUZA
Diretor Administrativo

Comissão de Constituição, Justiça e Redação

Aprovado em 1ª Votação
Em 16/06/2014

ASSUNTO:

Parecer ao Projeto de Decreto Legislativo de n° 742 de 30 de maio de 2014, que **"DENOMINA O DIA MUNICIPAL DO PEQUI, O SEGUNDO DOMINGO DO MÊS DE FEVEREIRO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS".**

RELATÓRIO:

Sob o exame desta Comissão de Constituição, Justiça e Redação, a matéria do Sr. Vereador Zacarias Fernandes Nogueira, acima citada, este Relator, após estudo com os membros da Comissão, chegou a conclusão, que trata-se de matéria **CONSTITUCIONAL E LEGAL**, sendo portanto favorável a sua apreciação e votação.

VOTO PELA APROVAÇÃO:

Este é o nosso parecer.

Sala das Comissões da Câmara de Vereadores de Caetité, em 10 de junho de 2014.

Jaquele Fraga Teixeira
Presidente

João Fernandes de Carvalho
Vice Presidente

Mário Rebouças de Almeida
Relator

Documento com Assinatura Digital ICP-Brasil de
J C DIGITALIZAÇÕES E ASSESSORIA LTDA - ME