Ofício PHCS N.º 307/2022.

Ouro Fino, 07 de dezembro de 2022.

Ilustríssima Senhora Nilda De Fátima Ferreira Soares.
Ilma. Sr.ª Diretora e Presidente da EPAMIG.
Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG).

Assunto: Vem pelo presente informar.

Ilustríssima Senhora Diretora e Presidente da EPAMIG,

Cumprimentando-a cordialmente e, em nome do Vereador Paulo Henrique Chiste da Silva (PL), utilizo-me do presente para informa-la que por sugestão do edil Vereador ao Senador Carlos Aberto Dias Viana (PL), está em tramitação no Senado Federal o Projeto de Lei Nº 2.899/2022, que concede ao município de Maria da Fé/MG, o Título de Capital Nacional do Azeite Extra Virgem.

A pedido do Vereador, estou lhe encaminhando cópia do oficio e também do projeto de lei na íntegra. Nesta oportunidade, gostaria também de prestar nossa singela homenagem a esta importante instituição que tanto contribuiu para as atividades de pesquisa agropecuária no Estado de Minas Gerais, em especial a equipe que desenvolveu esse excelente trabalho com as oliveiras em Maria da Fé/MG, tornando-as um azeite de primeira linha fabricado no Brasil.

De igual forma, torna-se indispensável que parabenizemos Vossa Excelência que vem desempenhando um excelente gestão, razão pela qual nos leva ao inquestionável reconhecimento da importância de tê-la como Diretora e Presidente da EPAMIG

Por fim, não poderia deixar de externar meu sentimento de alegria e de gratidão a todos os envolvidos que desempenharam um papel importante em nosso Estado, sendo merecedores dos maiores aplausos e congratulações pelo relevantes trabalhos desenvolvidos.

Sem mais para o momento, na oportunidade coloco-me à disposição nessa Casa Legislativa e, aproveito o ensejo para renovar protestos de consideração e estima.

Respeitosamente,

Lincoln Paulino

Lincoln da Silva Paulino
Assessor Parlamentar
Câmara Municipal De Ouro Fino-MG

CÂMARA MUNICIPAL DE OURO FINO

CÓPIA

OURO FINO (MG), 27 DE OUTUBRO DE 2022.

Ao
SR CARLOS VIANA
SENADOR - PL

ASSUNTO: SUGESTÃO DE PROJETO DE LEI

CARÍSSIMO, EM CORDIAL VISITA, GOSTARIA QUE ESSA SUGESTÃO DE PROJETO DE LEI FOSSE ESTUDADA POR ESSE GABINETE, CONFERINDO AO MUNICÍPIO DE MARIA DA FÉ/MG, O TÍTULO DE CAPITAL NACIONAL DO AZEITE EXTRA VIRGEM.

EM MINHAS PESQUISAS REALIZADAS NA INTERNET, NÃO ACHEI NENHUMA MUNICIPALIDADE NO BRASIL, QUE TENHA FEITO/PRODUZIDO UM AZEITE GENUINAMENTE BRASILEIRO, ANTES DE MARIA DA FÉ/MG, EM 2008.

TAMBÉM VERIFIQUEI QUE NA DÉCADA DE 1970, A EPAMIG INICIOU AS PESQUISAS COM AS OLIVEIRAS EM MARIA DA FÉ/MG SENDO QUE EM 2008 EXTRAIU O PRIMEIRO AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM DO BRASIL.

ASSIM SENDO, TOMO A LIBERDADE DE ENVIAR ESSA SUGESTÃO AO NOBRE SENADOR CARLOS VIANA (PL), E EM SENDO DEFERIDO E NÃO TENDO ÓBICE, QUE SEJA HOMENAGEADA MARIA DA FÉ/MG, COM ESSE TÍTULO, QUE IRÁ CONTRIBUIR DE FORMA ÍMPAR PARA O DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, BEM COMO TAMBÉM DANDO UM SELO NOS AZEITES PRODUZIDOS NESSA LOCALIDADE, COMO CAPITAL NACIONAL DO AZEITE EXTRA VIRGEM.

Atenciosamente,

PAULO HENRIQUE CHISTE DA SILVA
FISIOTERAPEUTA
CREFITO 4/118565
1/P PRAMD - DI

SENADO FEDERAL

PROJETO DE LEI
N° 2899, DE 2022

Confere ao município de Maria da Fé, no estado de Minas Gerais, o título de Capital Nacional do Azeite Extra Virgem.

AUTORIA: Senador Carlos Viana (PL/MG)

Página da matéria

SF/22628.95992-44

PROJETO DE LEI Nº , DE 2022

Confere ao município de Maria da Fé, no estado de Minas Gerais, o título de Capital Nacional do Azeite Extra Virgem.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º É conferido ao município de Maria da Fé, no estado de Minas Gerais, o título de Capital Nacional do Azeite Extra Virgem.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

O município de Maria da Fé, em Minas Gerais, detém o marco histórico de ser a cidade que produziu o primeiro azeite extra virgem genuinamente brasileiro.

Essa relevante conquista foi alcançada no ano de 2008, fruto de pesquisas elaboradas durante décadas e de metodologias aplicadas a essa cultura relativamente nova em nosso país.

A história da introdução da oliveira na região dos Contrafortes da Mantiqueira remonta à década de 40, quando da chegada do português Emídio Ferreira, que, percebendo a semelhança climática da cidade de Maria Fé com a sua terra natal, de lá importou mudas de oliveira para plantio dessa cultura, inclusive nos canteiros centrais da cidade.

Em seguida, o engenheiro agrônomo Washington Alvarenga Viglioni decidiu direcionar seus esforços para o estudo de metodologias de

plantio e adaptação de espécies de oliveiras no município, utilizando-se do espaço e estrutura existentes na Fazenda Experimental da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG).

Neste cenário, destaca-se o pioneirismo da EPAMIG nas pesquisas com a cultura no Brasil. A empresa desenvolveu as primeiras e únicas 08 cultivares de oliveira brasileiras registradas e protegidas junto ao Serviço Nacional de Proteção de Cultivares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Atualmente, existe na região da Serra da Mantiqueira uma associação de olivicultores, com mais de 100 produtores que cultivam aproximadamente 800 mil plantas distribuídas em quase 2.000 hectares.

A qualidade do azeite produzido é comparável aos melhores azeites do mundo.

Os resultados da terceira edição da *Olio Nuovo Days Competition*, em Paris (França), realizada em 2021, confirmam o sucesso dos azeites nacionais em concursos sensoriais pelo mundo. O *Bests of the Southern Hemisphere* reuniu participantes de três continentes, América, África e Oceania, e premiou os melhores *blends* e monovarietais.

Dentre os mineiros, o azeite Monasto®, de Maria da Fé, recebeu medalha de Ouro, e as marcas Vertentes®, de Andrelândia, e Zet®, de Maria da Fé, foram finalistas.

O azeite Rio de Contas, da Chapada Diamantina na Bahia, também conquistou medalha de ouro. Originado de azeitonas plantadas no Nordeste do Brasil, esse azeite teve a primeira extração realizada no último mês de fevereiro no Campo Experimental da EPAMIG, em Maria da Fé, no Sul de Minas.

Em 2022, os azeites produzidos em Minas Gerais e em São Paulo voltaram a conquistar medalhas internacionais. Os produtos, desenvolvidos a partir de tecnologias, próprias para a região Sudeste do Brasil, desenvolvidas e adaptadas pela EPAMIG, têm se consolidado pela qualidade e atraído o mercado consumidor.

No último dia 25 de maio, foram anunciados os agraciados do Concurso Mundial de Azeites de Nova York *(NYIOOC)*. Azeites

SF/22628.95992-44

monovarietais e *blends* dos estados de Minas Gerais, São Paulo e Rio Grande do Sul receberam medalhas de ouro e prata.

Pela Região Sudeste foram premiadas as marcas mineiras: Irarema®, de Poços de Caldas (medalha de Ouro – *Blend*); Monasto®, de Maria da Fé (medalha de Ouro – *Blend*); Origem Trevisan®, de Andradas (medalha de Ouro – *Blend*); e as paulistas: Orfeu®, de São Sebastião do Grama (medalhas de ouro – Monovarietal *Koroneiki*, Monovarietal *Picual* e *Blend*); e Sabiá®, de Santo Antônio do Pinhal (medalha de Ouro – *Blend*).

Dessa forma, é mais que justo a concessão do Título de "Capital Nacional do Azeite Extra Virgem" à cidade mineira de Maria da Fé.

Feitas essas considerações, esperamos contar com o decisivo apoio dos nobres Pares para a aprovação do presente Projeto de Lei.

Sala das Sessões,

Senador CARLOS VIANA

SF/22628.95992-44