



PARECER Nº 188/2023 - CADFARF – O.S. Nº 449

Protocolo nº 8654/2023– Processo nº 2795/2023

Data: 16/08/2023

Referente ao **Projeto de Lei (PL) nº 1687/2023** que:
*“Institui, no âmbito do Estado de Mato Grosso, a proteção do cumbaru, árvore também conhecida como baru ou cumaru (*Dipteryx alata*), por sua importância histórica e cultural para o extrativismo sustentável dos seus frutos pelas comunidades tradicionais e pela agricultura familiar”.*

Autor: Deputado Estadual Lúdio Cabral

Relator: Deputado Estadual

Nininho

I – DO RELATÓRIO

A proposição em questão, após ter sido recebida e registrada pela Secretaria de Serviços Legislativos no dia 16/08/2023 (fl. 02), foi colocada em pauta no mesmo dia e tendo seu devido cumprimento de pauta no dia 30/08/2023 (fls. 08-v), sendo encaminhada ao Núcleo Ambiental e Desenvolvimento Econômico – NADE no dia 04/09/2023, e conduzido em 05/09/2023 à Comissão de Agropecuária, Desenvolvimento



Florestal e Agrário e de Regularização Fundiária (fl. 89-v), para emissão de parecer no tocante ao mérito.

O Projeto de Lei (PL) nº 1687/2023: *“Institui, no âmbito do Estado de Mato Grosso, a proteção do cumbaru, árvore também conhecida como baru ou cumaru (Dipteryx alata), por sua importância histórica e cultural para o extrativismo sustentável dos seus frutos pelas comunidades tradicionais e pela agricultura familiar”*.

O autor esclarece que: *“O cumbaru, também conhecido no Brasil como baru ou cumaru, é uma árvore nativa do cerrado cujo fruto é um superalimento, com alto valor nutricional, que contribui para a renda e para segurança alimentar de muitas famílias, em especial no Cerrado e Pantanal, que exercem o extrativismo artesanal dos frutos, atividade sustentável, já que não é necessário cortar a árvore para a obtenção do produto”*.

Menciona que: *“A vedação ao corte da árvore cumbaru aumenta a proteção do Cerrado, bioma que desempenha um papel fundamental para as principais bacias hidrográficas brasileiras e sul-americanas, bem como para a sobrevivência do bioma Pantanal, que depende dos recursos hídricos do Cerrado”*.

Por fim conclui que: *“(…) a vedação ao corte do cumbaru contribuirá diretamente para a preservação da biodiversidade do Cerrado e Pantanal, uma vez que o seu fruto, quando amadurece, alimenta várias espécies da fauna que habitam esses biomas, inclusive bovinos, na época da estiagem”*.

Em apertada síntese, é esforço do que tinha a relatar.

Feito este introito, passo a discorrer acerca da análise de mérito da matéria.



II – DA ANÁLISE

As proposições para as quais o Regimento Interno exija parecer, em nenhuma hipótese, serão submetidas à discussão e votação do Plenário, sem o parecer das comissões que as devam apreciar (art. 356 – parágrafo único – Regimento Interno). Compete a esta Comissão enunciar parecer a todos os projetos que abordem os temas contidos no Art. 369, inciso V, alíneas “a” a “q”, do Regimento Interno da Assembleia Legislativa.

No que diz respeito à tramitação e abordagem da propositura, o Regimento Interno prevê dois casos: no primeiro, verifica-se a existência de lei que trate especificamente do tema abordado, caso em que, a matéria será prejudicada (art. 194 do RI/ALMT). No segundo, a existência de projetos semelhantes tramitando, se houver, a proposição legislativa deverá ser apensada e/ou anexada (art. 195 do RI/ALMT).

Segundo pesquisas realizadas, seja na internet ou intranet (controle de proposições) da Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso não fora encontrada nenhuma propositura análoga ou conexas ao tema, conforme certificado pela Secretaria de Serviços Legislativos (fls. 08). Logo inexistente obstáculo regimental para análise do mérito da propositura.

Feitas as ponderações acima, passamos a análise dos requisitos necessários e inerentes ao caso.

O Projeto de Lei (PL) nº 1687/2023: *“Institui, no âmbito do Estado de Mato Grosso, a proteção do cumbaru, árvore também conhecida como baru ou cumaru (Dipteryx alata), por sua importância histórica e cultural para o extrativismo sustentável dos seus frutos pelas comunidades tradicionais e pela agricultura familiar”.*



Verifica-se que a intenção do ilustre Deputado está na proteção da árvore cumbaru, por sua importância histórica e cultural, pautando por uma responsabilidade social e ambiental.

Pois bem. O baru ou cumbaru (*Dipteryx alata*) é uma árvore da família Fabaceae, com altura média de 15 metros, chegando a 25 metros em solos mais férteis. As árvores de cumbaru ocorrem em ambiente savânico e florestal, em Cerrado Típico, Cerradão, Mata Seca e Mata de Galeria, nos Biomas Cerrado, Amazônia e Caatinga.

O nome popular varia de acordo com o local, sendo mais conhecido como cumaru ou cumbaru em nosso Estado de Mato Grosso e no Mato Grosso do Sul, e como baru nos estados de Goiás, Tocantins, Minas Gerais e Distrito Federal. Abaixo segue foto ilustrativa da árvore de Cumaru¹:



¹ <https://www.aplantadavez.com.br/2015/11/baru-dipteryx-alata-vog.html>



A árvore de cumaru é uma das poucas espécies que apresentam frutos com polpa carnosa durante a estação seca no Bioma Cerrado, sendo espécie importante para alimentação da fauna nessa época do ano. Os frutos da árvore atraem diversos animais da fauna nativa, tais como macacos-prego, antas, cutias, araras, papagaios e morcegos frugívoros. A polpa do fruto é também apreciada pelo gado, servindo de alimentação complementar na época da seca. Suas flores atraem abelhas e são melíferas. A árvore do cumaru faz parte do grupo de espécies nativas usadas pela população regional. Do fruto é extraída a famosa “castanha de baru”, usada em diversas receitas regionais, além de uma polpa fibrosa também comestível ao natural ou em preparo de bolos, pães, patês, doces, óleos, etc, conforme ilustrado abaixo²:



² Idem 1.



A polpa (mesocarpo)³ de frutos maduros pode ser consumida in natura; quando adicionada na massa de bolo, torna-se escura, aparentando chocolate. A polpa é, na sua maioria, composta de carboidratos: amido (38%), fibra (29,5%) e açúcar (20,2%) (Vallilo et al., 1990)⁴, mas, com o armazenamento, a composição de açúcares aumenta e de tanino diminui (Alves et al., 2010)⁵. Pode substituir com vantagem nutricional, o farelo de trigo em pães integrais (Rocha; Santiago, 2009)⁶ e também o farelo de aveia na elaboração da barra de cereais, por aumentar o teor de fibras insolúveis e reduzir o valor energético (Lima et al., 2010)⁷.

A polpa representa cerca de 30% da massa do fruto (Carraza; Ávila, 2010)⁸ e tem composição favorável para fermentação e obtenção de bebida alcoólica (Ribeiro et al., 2011)⁹ e é fonte complementar de calorias para os animais, sendo consumida pelo gado quando os frutos caem no final da estação seca. Do endocarpo, pode-se obter carvão de alto teor calorífero, porém, de elevado ponto de ignição; e da fumaça destilada aproveita-se o alcatrão e o ácido pirolenhoso (Carraza; Ávila, 2010)¹⁰. Frutos sem semente são aproveitados na confecção de artesanato, ressaltando-se o endocarpo polido de cor marrom.

³ baru.pdf

⁴ VALLILO, M.I.; TAVARES, M.; AUED, S. Composição química da polpa e da semente do fruto do cumbaru (*Dipteryx alata* Vog.) - Caracterização do óleo e da semente. Revista do Instituto Florestal, 2, 115-125. 1990.

⁵ ALVES, A.M.; MENDONÇA, A.L.; CALIARI, M.; CARDOSO-SANTIAGO, R.A. Avaliação química e física de componentes do baru (*Dipteryx alata* Vog.) para estudo da vida de prateleira. Pesquisa Agropecuária Tropical, 40(3), 266-273, 2010.

⁶ ROCHA, L.S.; SANTIAGO, A.C. Implicações nutricionais e sensoriais da polpa e casca de baru (*Dipteryx alata* Vog.) na elaboração de pães. Ciência e Tecnologia de Alimentos, 29(4), 820-825, 2009.

⁷ LIMA, J.C.R.; FREITAS, J.B.; FERNANDES, D.C.; NAVES, M.M.V. Qualidade microbiológica, aceitabilidade e valor nutricional de barras de cereais formuladas com polpa e amêndoa de baru. Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos, 28(2), 331- 343, 2010.

⁸ CARRAZA, L.R.; ÁVILA, J.C.C.E. Aproveitamento integral do fruto do baru (*Dipteryx alata*). 2. ed. Brasília: ISPN, 2010. p. 56

⁹ RIBEIRO, A.E.C.; ASCHERI, D.P.R.; ASCHERI, J.L.R. Aplicação da metodologia de superfície de resposta para a seleção de uma bebida alcoólica fermentada de polpa de baru. Revista Agrotecnologia, 2(1), 57-72, 2011.

¹⁰ Idem 8



A madeira é durável e utilizada em construções¹¹. De acordo com a Embrapa, trata-se de uma das espécies mais promissoras para cultivo, devido ao seu uso múltiplo, alta taxa de germinação de sementes e de estabelecimento de mudas.

A exploração extrativa do fruto pode complementar a renda familiar pela comercialização da amêndoa e seus subprodutos, além do carvão feito do endocarpo. Os proprietários rurais podem conseguir bons resultados com plantios de árvores de baru em sistemas agrossilvipastoris, em consórcio com outras árvores, com pastagem ou culturas de grãos, podendo-se obter vários benefícios. Além da madeira e frutos, que podem ser comercializados ou usados na propriedade, a queda e a decomposição das folhas, ricas em nitrogênio e cálcio, possibilita a manutenção da matéria orgânica e a fertilidade do solo, favorecendo espécies de plantas consorciadas de raízes menos profundas¹².

Insta discorrer que recentemente fora aprovado por esta Casa de Leis a **Lei Estadual nº 12.087, de 24 de abril de 2023**, que Institui a Política Estadual para o Manejo Sustentável, Plantio, Extração, Consumo, Comercialização e Transformação dos Frutos e Produtos Nativos do Cerrado Mato-grossense, qual segue transcrito o seu art. 1º e incisos:

Art. 1º Fica instituída a Política Estadual para o Manejo Sustentável, Plantio, Extração, Consumo, Comercialização e Transformação dos Frutos e Produtos Nativos do Cerrado, com as seguintes finalidades:

- I - identificar as áreas de incidência de comunidades tradicionais que vivem ou sobrevivam da coleta do pequi e de outros produtos nativos do cerrado;**
- II - realizar estudos visando à recuperação da biodiversidade das terras públicas e devolutas localizadas em áreas do cerrado abandonadas pelo uso do**

¹¹ Kuhlmann, Marcelo. "Frutos e Sementes do Cerrado". Volume I. Espécies atrativas para a fauna. 2. ed. Brasília: M.K.Peres, 2018

¹² Embrapa. "Baru: biologia e uso". Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Documentos, maio de 2004. Acessado em <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/566595/1/doc116.pdf>



solo degradado e que tenham potencial de **serem incorporados em projetos agrossilvipastoris**;

III - criar mecanismos que assegurem a utilização pelos pequenos produtores rurais e pelas comunidades tradicionais, organizadas em cooperativa ou outra forma associativa, de áreas de reserva legal para a coleta de frutos e produtos nativos do cerrado;

IV - desenvolver experimentos e pesquisas voltados à produção de mudas para o atendimento a novos plantios e para a recuperação de áreas degradadas;

V - **pesquisar os aspectos culturais e folclóricos** relacionados com o pequi e **demais frutos do cerrado**, divulgar seus eventos comemorativos e datas relevantes e identificar, dentro do programa, as áreas adequadas ao turismo e incentivar a sua prática;

VI - divulgar os componentes nutricionais e medicinais do pequi dos frutos e produtos do cerrado;

VII - **incentivar a industrialização dos frutos do cerrado, mediante sua transformação em doces, licores, batidas e outros derivados**;

VIII - desenvolver ações que propiciem a melhoria da qualidade dos produtos;

IX - criar selo que identifique a área de produção e a qualidade do produto;

X - **incentivar a comercialização dos frutos do cerrado e de seus derivados**;

XI - incentivar o aperfeiçoamento técnico e o desenvolvimento econômico dos produtores e trabalhadores envolvidos na exploração dos frutos do cerrado, bem como sua organização em cooperativas e outras formas associativas;

XII - criar, mediante proposta das universidades, institutos e demais centros de educação estadual localizadas nas áreas do bioma cerrado, centros de referência com o objetivo de coordenar pesquisas, manter banco de dados, produzir e divulgar material didático, promover ações de educação ambiental, **resgate e valorização da cultura local e outras atividades associadas ao pequi e aos demais frutos e produtos nativos do cerrado**. **Grifo nosso**

Como visto, o legislador enfatiza a proteção, conservação e **recuperação da biodiversidade das terras** no qual possuem **frutos e produtos nativos do cerrado**, qual entre eles podemos citar o **Cumbaru**, que é espécie típica do cerrado mato-grossense.



Por certo, em longo prazo, o uso do cumbaru em áreas de proteção ambiental alvo de recuperação, como reservas legais ou de preservação permanente, favorece a conservação e a manutenção de outras espécies associadas e de animais silvestres. Assim, por entendermos que a árvore do cumbaru oferece grande potencial de melhoria de renda das famílias do campo, esta comissão é favorável à aprovação do presente projeto de lei, que visa proteger o Cumbaru importante espécie da flora nativa brasileira, promovendo sua conservação e exploração sustentável.

Por fim, quanto aos critérios de constitucionalidade, legalidade e juridicidade da matéria reserva-se aprofundamento maior à Comissão Permanente apropriada.

Dessa forma, por todas as razões expostas, voto pela **APROVAÇÃO** do Projeto de Lei (PL) nº 1687/2023, de autoria do Deputado **Lúdio Cabral**.

É o Parecer.

III – VOTO DO RELATOR

O Projeto de Lei (PL) nº 1687/2023: *“Institui, no âmbito do Estado de Mato Grosso, a proteção do cumbaru, árvore também conhecida como baru ou cumaru (Dipteryx alata), por sua importância histórica e cultural para o extrativismo sustentável dos seus frutos pelas comunidades tradicionais e pela agricultura familiar”*.

Verifica-se que a intenção do ilustre Deputado está na proteção da árvore cumbaru, por sua importância histórica e cultural, pautando por uma responsabilidade social e ambiental.

Pois bem. O baru ou cumbaru (Dipteryx alata) é uma árvore da família Fabaceae, com altura média de 15 metros, chegando a 25 metros em solos mais férteis.



As árvores de cumbaru ocorrem em ambiente savânico e florestal, em Cerrado Típico, Cerradão, Mata Seca e Mata de Galeria, nos Biomas Cerrado, Amazônia e Caatinga.

A árvore de cumaru é uma das poucas espécies que apresentam frutos com polpa carnosa durante a estação seca no Bioma Cerrado, sendo espécie importante para alimentação da fauna nessa época do ano. Os frutos da árvore atraem diversos animais da fauna nativa, tais como macacos-prego, antas, cutias, araras, papagaios e morcegos frugívoros. A polpa do fruto é também apreciada pelo gado, servindo de alimentação complementar na época da seca. Suas flores atraem abelhas e são melíferas. A árvore do cumaru faz parte do grupo de espécies nativas usadas pela população regional. Do fruto é extraída a famosa “castanha de baru”, usada em diversas receitas regionais, além de uma polpa fibrosa também comestível ao natural ou em preparo de bolos, pães, patês, doces, óleos, etc.

Insta discorrer que recentemente fora aprovado por esta Casa de Leis a **Lei Estadual nº 12.087, de 24 de abril de 2023**, que Institui a Política Estadual para o Manejo Sustentável, Plantio, Extração, Consumo, Comercialização e Transformação dos Frutos e Produtos Nativos do Cerrado Mato-grossense, qual segue transcrito o seu art. 1º e incisos:

Art. 1º Fica instituída a Política Estadual para o Manejo Sustentável, Plantio, Extração, Consumo, Comercialização e Transformação **dos Frutos e Produtos Nativos do Cerrado**, com as seguintes finalidades:

- I - identificar as áreas de incidência de comunidades tradicionais que vivam ou sobrevivam da coleta do pequi e de outros produtos nativos do cerrado;**
- II - realizar estudos visando à recuperação da biodiversidade das terras públicas e devolutas localizadas em áreas do cerrado abandonadas pelo uso do solo degradado e que tenham potencial de serem incorporados em projetos agrossilvipastoris;**



III - criar mecanismos que assegurem a utilização pelos pequenos produtores rurais e pelas comunidades tradicionais, organizadas em cooperativa ou outra forma associativa, de áreas de reserva legal para a coleta de frutos e produtos nativos do cerrado;

IV - desenvolver experimentos e pesquisas voltados à produção de mudas para o atendimento a novos plantios e para a recuperação de áreas degradadas;

V - **pesquisar os aspectos culturais e folclóricos** relacionados com o pequi e **demais frutos do cerrado**, divulgar seus eventos comemorativos e datas relevantes e identificar, dentro do programa, as áreas adequadas ao turismo e incentivar a sua prática;

VI - divulgar os componentes nutricionais e medicinais do pequi dos frutos e produtos do cerrado;

VII - **incentivar a industrialização dos frutos do cerrado, mediante sua transformação em doces, licores, batidas e outros derivados;**

VIII - desenvolver ações que propiciem a melhoria da qualidade dos produtos;

IX - criar selo que identifique a área de produção e a qualidade do produto;

X - **incentivar a comercialização dos frutos do cerrado e de seus derivados;**

XI - incentivar o aperfeiçoamento técnico e o desenvolvimento econômico dos produtores e trabalhadores envolvidos na exploração dos frutos do cerrado, bem como sua organização em cooperativas e outras formas associativas;

XII - criar, mediante proposta das universidades, institutos e demais centros de educação estadual localizadas nas áreas do bioma cerrado, centros de referência com o objetivo de coordenar pesquisas, manter banco de dados, produzir e divulgar material didático, promover ações de educação ambiental, **resgate e valorização da cultura local e outras atividades associadas ao pequi e aos demais frutos e produtos nativos do cerrado**. **Grifo nosso**

Como visto, o legislador enfatiza a proteção, conservação e **recuperação da biodiversidade das terras** no qual possuem **frutos e produtos nativos do cerrado**, qual entre eles podemos citar o **Cumbaru**, que é espécie típica do cerrado mato-grossense.



Por certo, em longo prazo, o uso do cumbaru em áreas de proteção ambiental alvo de recuperação, como reservas legais ou de preservação permanente, favorece a conservação e a manutenção de outras espécies associadas e de animais silvestres. Assim, por entendermos que a árvore do cumbaru oferece grande potencial de melhoria de renda das famílias do campo, esta comissão é favorável à aprovação do presente projeto de lei, que visa proteger o cumbaru importante espécie da flora nativa brasileira, promovendo sua conservação e exploração sustentável.

Por fim, quanto aos critérios de constitucionalidade, legalidade e juridicidade da matéria reserva-se aprofundamento maior à Comissão Permanente apropriada.

Dessa forma, por todas as razões expostas, voto pela **APROVAÇÃO** do Projeto de Lei (PL) nº 1687/2023, de autoria do Deputado **Lúdio Cabral**.

Sala das Comissões, em 07 de novembro de 2023.



IV – DA FICHA DE VOTAÇÃO

Projeto de Lei n.º 1687/2023 Parecer n.º 188/2023
Reunião da Comissão em: <u>07 / 11 / 23</u>
Presidente: Deputado Nininho
Relator: <u>Dep. Nininho</u>

VOTO DO RELATOR
Diante do exposto, quanto ao mérito, o VOTO é pela APROVAÇÃO do Projeto de Lei (PL) n.º 1687/2023, de autoria do Deputado Lúdio Cabral .

Posição na Comissão	Identificação do (a) Deputado (o)
Relator	
Membros Titulares	
DEPUTADO NININHO Presidente	
DEPUTADO FÁBIO TARDIN "FABINHO" Vice-Presidente	
DEPUTADO CLAUDIO FERREIRA	
DEPUTADO Dr. JOÃO	
DEPUTADO SEBASTIÃO REZENDE	
Membros Suplentes	
DEPUTADO VALDIR BARRANCO	
DEPUTADO VALMIR MORETTO	
DEPUTADO GILBERTO CATTANI	
DEPUTADO THIAGO SILVA	
DEPUTADO JÚLIO CAMPOS	

