



SENADO FEDERAL

Gabinete do Senador Sérgio Petecão

PARECER Nº , DE 2023

Da COMISSÃO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE, em decisão terminativa, sobre o Projeto de Lei nº 2.899, de 2022, do Senador Carlos Viana, que *confere ao município de Maria da Fé, no estado de Minas Gerais, o título de Capital Nacional do Azeite Extra Virgem*.

Relator: Senador **SÉRGIO PETECÃO**

I – RELATÓRIO

Vem ao exame da Comissão de Educação, Cultura e Esporte (CE), para decisão terminativa, o Projeto de Lei (PL) nº 2.899, de 2022, do Senador Carlos Viana, que *confere ao município de Maria da Fé, no estado de Minas Gerais, o título de Capital Nacional do Azeite Extra Virgem*.

A proposição contém dois artigos. O art. 1º concede o referido título ao município de Maria da Fé, no estado de Minas Gerais. Já o art. 2º dispõe que a futura lei entra em vigor na data de sua publicação.

Na justificção, o autor destaca o pioneirismo de Maria da Fé, que *detém o marco histórico de ser a cidade que produziu o primeiro azeite extra virgem genuinamente brasileiro*.



SENADO FEDERAL

Gabinete do Senador Sérgio Petecão

A matéria foi distribuída para a apreciação exclusiva e terminativa da CE e não recebeu emendas.

II – ANÁLISE

Nos termos do art. 102, inciso II, do Regimento Interno do Senado Federal, compete à CE apreciar matérias que versem acerca de homenagens cívicas.

Tendo em vista o caráter exclusivo da distribuição à CE, cabe a esta Comissão, igualmente, apreciar os requisitos de constitucionalidade, juridicidade e regimentalidade da proposição. Quanto a esses aspectos, nada há que se opor ao projeto em análise.

No que respeita à constitucionalidade, a proposição obedece aos requisitos constitucionais formais para a espécie normativa e não afronta dispositivos de natureza material da Carta Magna.

Quanto à juridicidade, a matéria não afronta o ordenamento jurídico nacional, inclusive no que tange à técnica legislativa, não havendo qualquer óbice ao texto do projeto, que está de acordo com as normas estabelecidas pela Lei Complementar nº 95, de 26 de fevereiro de 1998, que *dispõe sobre a elaboração, a redação, a alteração e a consolidação das leis*.

No mérito, igualmente, o projeto merece acolhida.

O município de Maria da Fé, localizado em Minas Gerais, detém o importante marco histórico de ser o local em que se produziu o primeiro azeite extravirgem genuinamente brasileiro. Essa conquista foi alcançada em 2008, fruto de décadas de pesquisas e da aplicação de metodologias de cultivo das oliveiras, espécie relativamente nova em nosso país.

A história da introdução dessa cultura na região dos Contrafortes da Mantiqueira remonta aos anos 1940, quando o português Emídio Ferreira chegou à cidade e percebeu a semelhança climática com sua



SENADO FEDERAL

Gabinete do Senador Sérgio Petecão

terra natal. Decidiu, então, importar mudas de oliveira para lá cultivar, inclusive nos canteiros centrais da cidade.

Outro personagem dessa história, Washington Alvarenga Viglioni, um engenheiro agrônomo, optou por concentrar seus esforços no estudo de técnicas de plantio e na adaptação de variedades de oliveiras ao clima e ao solo da região. Ele escolheu utilizar as instalações e a estrutura já existentes na Fazenda Experimental da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG).

É importante ressaltar, nesse contexto, o pioneirismo da Epamig nas pesquisas relacionadas à cultura da oliveira no Brasil. A empresa foi responsável pelo desenvolvimento das oito primeiras e únicas cultivares de oliveira brasileiras, devidamente registradas e protegidas pelo Serviço Nacional de Proteção de Cultivares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Atualmente, na região da Serra da Mantiqueira, há uma associação de olivicultores composta por mais de 100 produtores, que cultivam aproximadamente 800 mil plantas em uma área de quase 2.000 hectares.

A produção de azeite tem alcançado qualidade comparável aos dos melhores azeites do mundo. Os resultados da competição *Olio Nuovo Days*, realizada em Paris, na França, em 2021, confirmam o sucesso dos azeites brasileiros. Na categoria *Bests of the Southern Hemisphere*, que contou com a participação de produtores dos continentes americano, africano e oceânico, o azeite Monasto, originário de Maria da Fé, recebeu a medalha de ouro.

No ano de 2022, os azeites produzidos em Minas Gerais e em São Paulo mais uma vez alcançaram reconhecimento internacional ao conquistarem medalhas. Entre os premiados, novamente o azeite Monasto recebeu medalha de ouro, dessa vez, na categoria *blend*. Trata-se de um produto desenvolvido com tecnologias próprias para a região Sudeste do Brasil, aprimoradas e adaptadas pela Epamig, de notória qualidade e que impressionam o mercado consumidor especializado em azeites especiais.



SENADO FEDERAL

Gabinete do Senador Sérgio Petecão

Assim, entendemos ser justa a homenagem que se pretende prestar a Maria da Fé, concedendo-lhe o título de Capital Nacional do Azeite Extra Virgem.

III – VOTO

Ante o exposto, o voto é pela **aprovação** do Projeto de Lei nº 2.899, de 2022.

Sala da Comissão,

, Presidente

, Relator