

PROJETO DE LEI Nº , DE 2018

(Do Sr. EVAIR VIEIRA DE MELO)

Institui a Política Nacional de Incentivo
à Produção de Pimentas de Qualidade.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta Lei institui a Política Nacional de Incentivo à Produção de Pimentas de Qualidade, com o objetivo de elevar o padrão de qualidade das pimentas produzidas no Brasil.

Parágrafo único. Para os efeitos desta Lei, consideram-se de qualidade as pimentas classificadas como de alto padrão por suas características físicas, químicas e sensoriais, de acordo com processos de análise e certificação reconhecidos pelo Poder Público.

Art. 2º São diretrizes da Política Nacional de Incentivo à Produção de Pimentas de Qualidade:

I – a sustentabilidade ambiental, econômica e social da atividade;

II – o desenvolvimento tecnológico da pimenticultura;

III – o aproveitamento da diversidade cultural, ambiental, de solos e de climas do País;

IV – a adequação da ação governamental às peculiaridades e diversidades regionais;

V – a articulação e colaboração entre os entes públicos federais, estaduais e municipais e o setor privado;

VI – o estímulo às economias locais;

VII - a redução das desigualdades regionais; e

VIII – a valorização do cultivo de pimentas e o acesso a mercados que demandam maior qualidade do produto.

Art. 3º São instrumentos da Política Nacional de Incentivo à Produção de Pimentas de Qualidade:

I – o crédito rural para a produção, industrialização e comercialização;

II – a pesquisa agrícola e o desenvolvimento tecnológico;

III – a assistência técnica e a extensão rural;

IV – o seguro rural;

V – a capacitação gerencial e a formação de mão de obra qualificada;

VI – o associativismo, o cooperativismo e os arranjos produtivos locais;

VII – as certificações de origem, sociais e de qualidade dos produtos;

VIII – as informações de mercado;

IX – os fóruns, câmaras e conselhos setoriais, públicos e privados; e

X – a instituição de selo que ateste a qualidade do produto.

Art. 4º Na formulação e execução da Política de que trata esta Lei, os órgãos competentes deverão:

I - estabelecer parcerias com entidades públicas e privadas;

II – considerar as reivindicações e sugestões de representantes do setor e dos consumidores;

III – apoiar o comércio interno e externo de pimentas de qualidade superior;

IV – estimular investimentos produtivos direcionados ao atendimento das demandas do mercado;

V – fomentar a pesquisa e o desenvolvimento de variedades de pimentas, bem assim de tecnologias de produção e de industrialização que visem à elevação da qualidade do produto;

VI – promover o uso de boas práticas agrícolas;

VII – adotar ações de proteção fitossanitária visando elevar a qualidade da produção de pimentas;

VIII – incentivar e apoiar a organização dos pimenticultores que adotem as boas práticas produtivas;

IX – ofertar linhas de crédito favorecidas para o financiamento da produção, industrialização e comercialização de pimentas de qualidade.

Parágrafo único. Terão acesso facilitado às linhas de crédito de que trata o inciso IX do *caput* os agricultores familiares e pequenos e médios produtores rurais.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Os navegadores portugueses e espanhóis quando chegaram à América descobriram inúmeras espécies de plantas, dentre elas as pimentas, que eram largamente cultivadas e utilizadas nas dietas dos indígenas.

De acordo com o site da Embrapa Hortaliças, “ainda hoje, a importância das pimentas continua grande, seja na culinária, nas crenças, na medicina alopática ou natural e inclusive como arma de defesa. São remédios para artrites (pomadas a base de capsaicina), dores musculares (emplastro “sabiá”), dor de dente, má digestão, dor de cabeça e gastrite. A capsaicina, responsável pela fulgência das pimentas, é a única substância que, usada externamente no corpo, gera endorfinas internamente que promovem uma sensação de bem-estar, acionando o potencial imunológico. Os índios Caetés foram os primeiros brasileiros a usar a pimenta como arma, sem imaginar que séculos depois a oleorresina de pimenta em aerossol ou em espuma, os famosos “pepper spray” e “pepper lani”, seriam utilizados pela polícia moderna.”

No Brasil, as pimentas são cultivadas em todo o território. Há uma imensa variedade, dentre as quais: “Malagueta”, “Dedo-de-Moça”, “Doce Americana”, “Chapéu de Bispo”, “Cumari Amarela”, “Cumari Vermelha”, “Bode”, “De Cheiro”, “Tabasco”, “Murupi” e “Biquinho”.

A pimenticultura é tradicionalmente realizada por pequenos produtores, representando significativa fonte de renda para a agricultura familiar. Estima-se que sejam cultivados 2.000 ha com pimentas em todas as regiões do Brasil.

O agronegócio da pimenta abrange produtores rurais, pequenas fábricas artesanais de conservas e pimentas decorativas, indústrias que produzem geleias, molhos e até a exportação de páprica por empresas multinacionais.

As regiões Sudeste e Centro-Oeste abastecem parte do mercado Argentino nos meses de inverno. Entretanto, o Brasil exporta pouco de suas pimentas.

Segundo o Engenheiro Agrônomo, Ernani Clarete da Silva e o professor Rovilson José de Souza, em estudo intitulado “Cultura da Pimenta”, “a importância das pimentas é atribuída às suas propriedades melhoradoras de sabor, aroma e cor dos alimentos”. Embora tenha baixo valor nutritivo, pode-se destacar o alto teor vitamínico das pimentas malaguetas verde e vermelha que apresentam valores de 10.500 e 11.000 UI de vitamina A, respectivamente, próximo ao teor de 13.000 UI encontrado na cenoura, considerada uma das melhores fontes desta vitamina. Os teores de vitamina C total variam entre as espécies de pimenta, de 160 a 245mg/100g, valores estes comparáveis ao da goiaba (200 mg/100g) e superiores ao da laranja (60mg/100g).

Importante salientar que, nos últimos anos, a pimenticultura no Brasil passou por diversas inovações, em virtude do surgimento de novas variedades e da criação de produtos extremamente qualificados, atendendo a um mercado cada vez mais exigente. Além dos tipos mais conhecidos de pimenta e dos produtos processados (molhos, geleias, pastas e páprica), os produtores estão explorando novas variedades e investindo para aumentar o valor agregado aos produtos.

As potencialidades e perspectivas do mercado de pimentas é imenso, pela versatilidade de suas utilizações culinárias, industriais e ornamentais. E a tendência é de que o mercado se expanda sobremaneira, acompanhando o crescente interesse dos consumidores brasileiros e estrangeiros pelas inovações do setor.

A criação de uma Política Nacional de Incentivo à Produção de Pimentas de Qualidade tem por objetivo nortear o aprimoramento da atividade, possibilitando aos nossos pimenticultores oferecer ao mercado produtos reconhecidos internacionalmente como de qualidade superior. Uma vez implementada, essa política contribuirá significativamente para a agregação de valor ao produto e, conseqüentemente, para a geração de renda no campo. Nosso País é destaque no agronegócio mundial e a presente proposta vai ao encontro dos anseios de nossos produtores de pimentas.

Entendemos que a adoção de medidas coordenadas e planejadas, com a devida participação das entidades representativas dos produtores e de representantes do setor público, contribuirá para a expansão da produção de pimentas de qualidade superior, possibilitando a geração de emprego e renda aos pimenticultores. Ademais, o presente projeto de lei contempla a sustentabilidade econômica, social e ambiental da pimenticultura, e garante aos pequenos e médios produtores o acesso facilitado às linhas de crédito de incentivo à produção.

Por ser esta uma proposição de grande importância para a pimenticultura brasileira, contamos com o apoio dos ilustres Parlamentares para a sua aprovação.

Sala das Sessões, em de de 2018.

Deputado EVAIR VIEIRA DE MELO