

COMISSÃO ESPECIAL DESTINADA A APRECIAR E PROFERIR PARECER AO PL Nº 5332, DE 2009, QUE "CRIA O 'PÃO BRASILEIRO', A SER PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO ADICIONADA DE FARINHA DE MANDIOCA REFINADA, DE FARINHA DE RASPA DE MANDIOCA OU DE FÉCULA DE MANDIOCA, ADQUIRIDOS PELO PODER PÚBLICO, E ESTABELECE REGIME TRIBUTÁRIO ESPECIAL PARA A FARINHA DE TRIGO MISTURADA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS"

REQUERIMENTO Nº , DE 2013
(Do Sr. Bernardo Santana de Vasconcellos)

Requer a realização de audiência pública para debater sobre o PL nº 5.332, de 2009.

Senhor Presidente,

Requeiro a V. Excelência, nos termos regimentais e ouvido o Plenário desta Comissão Especial, a realização de Audiência Pública para debater sobre o PL nº 5332, de 2009, que "cria o 'pão brasileiro', a ser produzido com farinha de trigo adicionada de farinha de mandioca refinada, de farinha de raspa de mandioca ou de fécula de mandioca, adquiridos pelo Poder Público, e estabelece regime tributário especial para a farinha de trigo misturada, e dá outras providências", tendo por convidados:

- 1) Sr. Flávio Enir Turra, Presidente da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Culturas de Inverno do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;
- 2) Sr. Sérgio Roberto Dotto, Chefe-geral da Embrapa Trigo;
- 3) Sra. Ana Christina Sagebin Albuquerque, Chefe adjunto de Pesquisa e Desenvolvimento da Embrapa Trigo;
- 4) Sr. José Batista de Oliveira, Presidente da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria – ABIP;
- 5) Sr. Tarcísio José Moreira, Presidente interino da Associação Mineira da Indústria de Panificação – AMIP;
- 6) Sr. Sérgio Silva do Amaral, Presidente da Associação Brasileira da Indústria do Trigo – ABITRIGO;
- 7) Sr. Luiz Carlos Caetano, assessor técnico da ABITRIGO.

JUSTIFICAÇÃO

A proposição pretende criar o denominado “pão brasileiro”, que deverá ser produzido com farinha de trigo adicionada de farinha de mandioca refinada, de farinha de raspa de mandioca ou de fécula de mandioca na proporção de 3% (três por cento) nos 12 primeiros meses contados a partir do 1º mês subsequente à entrada em vigor da lei; de 6%

(seis por cento) do 13º ao 24º mês; e de 10% (dez por cento) a partir do 25º mês, sob pena de aplicação de penalidades como multa, interdição do estabelecimento e cancelamento da autorização de funcionamento do estabelecimento combinado com impedimento dos responsáveis manterem sua atividade econômica.

O debate sobre a matéria se faz, portanto, premente e de suma importância, considerando que o “pão francês”, que tem na farinha de trigo o seu ingrediente básico, é o produto de panificação mais consumido pela população brasileira, sendo que 95% (noventa e cinco por cento) dos estabelecimentos do setor de panificação são compostos, segundo dados da Associação Brasileira da Indústria e Confeitaria – ABIP, por micro e pequenas empresas familiares, dos quais 83% (oitenta e três por cento) são de subsistência familiar. O que nos leva, também a conclusão, de que a panificação, nas padarias brasileiras, é, em regra, artesanal.

Acrescido a isto, a ABIP informa que 45% (quarenta e cinco por cento) das padarias se encontram em situação de endividamento, mesmo tendo no “pão francês” seu carro chefe, responsável, em média, por 30% (trinta por cento) do faturamento mensal, além de ser o responsável por atrair o consumidor para a padaria, propiciando a compra de outros produtos.

Ocorre que a respeitável proposição obriga a adição de farinha de mandioca refinada, de farinha de raspa de mandioca ou de fécula de mandioca na farinha de trigo para a criação de um novo tipo de pão a ser consumido pela população brasileira. Forçosamente obriga os estabelecimentos a substituírem o “pão francês” pelo “pão brasileiro”, eliminando do mercado o “carro chefe” das panificadoras brasileiras.

Acrescido a isto, o “pão francês” já é um produto sensível em sua química, e a produção obrigatória de um novo tipo de pão, a partir da farinha de trigo misturada acarretará uma alteração no sabor, crocância, miolo, cor e valor nutricional do pão atualmente consumido, além de ser necessário se refazer toda a técnica de panificação, porque, entre outros, o cozimento da farinha de trigo difere, e muito, do cozimento da farinha de mandioca refinada, de farinha de raspa de mandioca ou da fécula de mandioca.

Também haverá aumento no preço final do produto em relação ao “pão francês” atualmente produzido, porque irá se onerar a matéria prima, já que o preço do saco de farinha de trigo é historicamente inferior ao da mandioca e seus derivados.

Não restam dúvidas de que o setor de panificação estará em risco, ainda mais considerando que mercado consumidor encontra-se, atualmente, em queda, já que o brasileiro vem diminuindo o seu consumo de pães.

Ademais, existem variados questionamentos quanto aos resultados dos testes realizados com essa mistura, especialmente no que tange ao valor nutricional e qualidade do produto final.

Cumpra ainda esclarecer que, o “pão francês”, por estar sujeito a apresentar variações em suas características físicas e sensoriais, devido principalmente às mudanças nos ingredientes e nas proporções utilizadas, aos tipos de equipamentos e condições de processamento, foi objeto de normatização pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, com fundamento no inciso VIII do art. 39 do Código de Defesa do Consumidor que estabelece, *verbis*:

Art. 39. É vedado ao fornecedor de produtos ou serviços, dentre outras práticas abusivas:

VIII - colocar, no mercado de consumo, qualquer produto ou serviço em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se normas específicas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Conmetro);

Desta feita, a ABNT, no dia 24/04/2013, publicou a NBR 16170, que estabelece as diretrizes para avaliação da qualidade e classificação do pão francês, resultante de dois anos de trabalho de uma comissão especial criada no âmbito da ABNT, visando padronizar a qualidade do “pão francês” nas panificadoras de todo o território nacional, por meio da definição de atributos para as características externas (tamanho, crosta e aparência), internas (miolo) e sensoriais (aroma, sabor e textura) do “pão francês”.

Não restam dúvidas de que a obrigatoriedade de adição de farinha de mandioca e derivados na farinha de trigo para fins de produção de um novo tipo de pão, proposta pelo PL nº 5332/2009, acarretará um produto final diferente do “pão francês” - atualmente fabricado e consumido no país, não sendo mais possível a aplicação da NBR 16170, o que colocará em risco a qualidade final desse produto para consumo humano.

Desta feita, o novo “pão brasileiro” deverá ser, obrigatoriamente, objeto de normatização pela ABNT, estabelecendo-se diretrizes para avaliação de qualidade e classificação desse novo produto, para o seu ingresso no mercado consumidor.

Face ao exposto, para avançarmos nesta matéria, faz-se premente subsidiar-nos de informações e dados técnicos junto aos profissionais e atores envolvidos no dia a dia da panificação no Brasil, analisando e nos pautando, de forma criteriosa, não só no contexto socioeconômico e nutricional vivenciado atualmente na produção de “pão francês” tendo na farinha de trigo sem mistura seu principal ingrediente, abarcando para tanto, o setor agrícola, setor de panificação e mercado consumidor, mas também os impactos sofridos por estes, caso seja obrigatória a adoção de tal mistura com criação obrigatória de um novo tipo de pão.

Somente com a abertura do processo aos debates democráticos poderemos produzir uma proposta que não se limite ao campo pragmático das ideias, mas que se apresente, dentro da boa técnica legislativa, como efetivamente possível, viável e oportuna para o crescimento de nosso país.

Por esta razão apresento o presente requerimento, contando com o apoio dos nobres pares para sua aprovação.

Sala da Comissão, em de 2013.

BERNARDO SANTANA DE VASCONCELLOS

Deputado Federal PR/MG