

**PROJETO DE LEI Nº     , DE 2016**  
**(Do Sr. Leo de Brito)**

Institui a Política Nacional de Incentivo à Produção e Pasteurização da Polpa de Açaí-PNAçaí.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica instituída a Política Nacional de Incentivo à Produção e Pasteurização da Polpa do Açaí (*Euterpe oleracea*)-PNAçaí, com as seguintes finalidades:

- I. incentivar a produção e o processamento do açaí;
- II. difundir o processo de pasteurização da polpa oriunda da desintegração do fruto do açazeiro , conforme regulamentação própria;
- III. prevenir o contágio de doenças transmissíveis aos seres humanos;
- IV. promover a exportação de açaí e seus derivados;e
- V. fomentar a criação de associações e cooperativas destinadas ao beneficiamento e processamento do açaí e à pasteurização da polpa.

Art. 2º São instrumentos da PNAçaí:

I – crédito rural sob condições favorecidas, em especial no que se refere às taxas de juros e prazos de pagamento;

II – assistência técnica aos produtores individuais, associados ou cooperados para a produção, o processamento e a pasteurização do açaí;

III- condições tributárias favorecidas para a aquisição de equipamentos destinados ao processamento e à pasteurização da polpa do açaí;

IV – certificação de origem e da qualidade do açaí e de seus derivados.

Art. 3º Na implantação da política de que trata esta Lei, compete aos órgãos competentes:

I – incentivar a pesquisa e o desenvolvimento tecnológico da cultura e do processamento do açaí, principalmente aqueles voltados à redução de custos relacionados ao processo de pasteurização da polpa do açaí;

II –capacitar os produtores, os beneficiadores e os agentes de assistência técnica na produção, no processamento e na pasteurização da polpa de açaí;

III – difundir as técnicas de pasteurização da polpa de açaí;

Art. 4º Para a consecução dos objetivos previstos nesta Lei, a Política Nacional de Incentivo à Produção e Pasteurização da Polpa do Açaí-PNAçaí contará com os seguintes recursos:

I – dotações orçamentárias da União;

II –de operações de crédito internos e externos firmados com entidades públicas, privadas, nacionais ou estrangeiras;

III – saldo de exercícios anteriores;

IV – outras fontes previstas em lei.

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

## JUSTIFICAÇÃO

Fruto nativo da Amazônia brasileira integrante da família das palmáceas, o açaí tem enorme importância social e econômica para a população da Região Norte do Brasil. Emprega milhares de pessoas e é responsável por grande parte da produção extrativista brasileira.

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE, o açaí foi o produto do extrativismo que teve o crescimento mais expressivo em números absolutos no ano passado, passando de 198,1 mil toneladas em 2014 para 216,1 mil toneladas em 2015, uma alta de 9%. O valor bruto de produção na cadeia do açaí alcançou R\$ 480 milhões. Os dados referem-se apenas à produção oriunda do extrativismo vegetal.

O principal produtor é o Pará, entretanto o Amazonas, Maranhão, Acre, Amapá, Rondônia e Roraima também extraem e beneficiam o açaí.

A produção em áreas cultivadas também cresce de maneira exponencial. Em 2015, somente o estado do Pará colheu mais de 1 milhão de toneladas de açaí em uma área de 154.486 hectares.

Nos últimos anos o açaí viveu um momento de expansão vigoroso, causado, principalmente, pela forte aceitação do fruto em outras regiões brasileiras e a inserção no mercado internacional. América do Norte, Europa e Ásia são grandes consumidores e ajudam a incrementar as exportações brasileiras.

Entretanto, são rotineiras as notícias de ocorrências de doença de Chagas relacionadas à ingestão de subprodutos do açaí não industrializado. A doença de Chagas é causada pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*, que se hospeda no barbeiro, conhecido cientificamente como *Triatoma infestans*, e contamina os seres humanos por meio do contato com as fezes do inseto hospedeiro. Os problemas cardíacos advindos do mal de chagas, em estado avançado, podem levar o paciente à morte.

A maior incidência de contaminação está no manejo do fruto. Em pesquisa realizada pelas Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares (Ipen), foi constatado que o parasita causador da doença de Chagas permanecia viável mesmo a temperaturas de até -20°. A pesquisa concluiu que somente a correta pasteurização – tratamento térmico que envolve aquecimento e rápido resfriamento- consegue eliminar o protozoário.

Com o objetivo de garantir a inocuidade do açaí e produtos derivados, expandir seu alcance comercial nos mercados nacional e internacional, valorizar o conceito de alimento saudável associado ao açaí, gerar emprego e renda para as comunidades produtoras, a presente proposição institui a Política Nacional de Incentivo à Produção e Pasteurização da Polpa do Açaí-PNAçaí.

A implantação dessa política pode contribuir para a expansão do consumo do açaí em níveis superiores aos vistos atualmente. A ocorrência de doenças associadas ao consumo do fruto prejudica a imagem do produto no Brasil e no exterior. Como efeito esperado com a adoção da política, os produtores vão optar pelo processo de pasteurização para terem mais espaço no mercado consumidor.

Esperamos, pois, contar com a colaboração dos nossos ilustres Pares, no sentido do aperfeiçoamento e aprovação do presente projeto de lei.

Sala das Sessões, em                    de                    de 2016.

Deputado LEO DE BRITO