

COMISSÃO ESPECIAL DESTINADA A PROFERIR PARECER AO PROJETO DE LEI Nº 4.679, DE 2001, QUE "DISPÕE SOBRE A OBRIGATORIEDADE DE ADIÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA REFINADA, DE FARINHA DE RASPA DE MANDIOCA OU DE FÉCULA DE MANDIOCA À FARINHA DE TRIGO".

PROJETO DE LEI Nº 4.679, DE 2001.

Dispõe sobre a obrigatoriedade de adição de farinha de mandioca refinada, de farinha de raspa de mandioca ou de fécula de mandioca à farinha de trigo.

EMENDA MODIFICATIVA Nº

Dê-se aos arts. 1º e 2º e ao inciso II do art. 3º do Projeto de Lei, as seguintes redações:

"Art. 1º Esta lei institui a obrigatoriedade de adição de farinha de raspa de mandioca, de fécula de mandioca ou de farinha de bagaço do caju à farinha de trigo, bem como as condições para comercialização de farinha de trigo pura.

Art. 2º Os estabelecimentos industriais pertencentes ao ramo da moagem e beneficiamento de trigo, observado o disposto no art. 4º desta Lei, somente poderão comercializar farinha de trigo quando adicionada de farinha de mandioca refinada, de farinha de raspa de mandioca, de fécula de mandioca ou de farinha do bagaço do caju.

*Parágrafo único. A mistura referida no **caput** conterá, no mínimo, dez por cento de farinha de mandioca refinada, de farinha de raspa de mandioca, de fécula de mandioca ou de farinha do bagaço do caju.*

Art. 3º

.....

II – reduzir, em situações de emergência, o percentual a valor inferior a dez por cento, quando as condições de mercado de derivados de mandioca e de caju e as necessidades de abastecimento da população assim o recomendarem;

....."

JUSTIFICAÇÃO

Notícia publicada na seção Ciência em Dia, da revista Ciência Hoje Online, no ano de 2002, aborda uma pesquisa feita pela Embrapa Agroindústria de Alimentos, no Rio de Janeiro, que atesta a possibilidade de produzir alimentos utilizando a farinha de caju, extraída do bagaço da fruta.

No tocante à qualidade apresentada pelo alimento, a experiência se mostrou bastante satisfatória. A equipe responsável preparou salgadinhos com urna mistura de 50% de farinha de caju e 50% de farinha de trigo. Ao final, o salgadinho conservou a crocância e capacidade de expansão - por causa do trigo - e também teve aumentado seu valor nutritivo - propriedade adquirida do bagaço do caju. Os pesquisadores produziram também uma farinha mista de arroz, trigo e caju.

Ficou comprovado pela pesquisa que a farinha de caju apresenta vantagens em relação a seus similares, ao ter um teor de minerais - principalmente fósforo, cálcio, ferro e potássio - superior ao das farinhas de outros cereais, mais proteínas que o arroz, o milho e o trigo, além de um alto teor de fibra dietética, considerada mais "leve" que a fibra obtida dos cereais devido a seu menor peso molecular.

Ademais, o uso da farinha de caju adveio como uma solução extremamente razoável ao desperdício do bagaço de caju e ao aproveitamento desse importante subproduto nutritivo. Sabe-se que do total das 35 mil toneladas de caju produzidas anualmente na região Nordeste, 15% são aproveitados para a fabricação do suco, sendo o restante destinado à produção da castanha de caju. Nos dois casos, o bagaço da fruta é descartado.

Finalmente, a fabricação de alimentos utilizando a farinha de caju apresenta-se como uma nova atividade econômica, que gera grandes

expectativas quanto ao seu sucesso potencial em criar novos empregos. e alavancar economias de regiões ricas na produção de caju em nosso país, entre as quais se destaca a região Nordeste.

Nesse sentido é que apresentamos a presente emenda ao Projeto de Lei nº 4.679/01, do Dep. Aldo Rebelo, com vistas a incluir a farinha do bagaço do caju como alternativa à mistura com a farinha de trigo, além da já proposta farinha de mandioca e suas variações (farinha refinada, farinha de raspa e fécula).

Sala da Comissão, em de maio de 2006

Deputado NAZARENO FONTELES