



PROJETO DE LEI PL./0564.0/2015



Dispõe sobre a exclusiva denominação de polvilho azedo, no Estado de Santa Catarina.

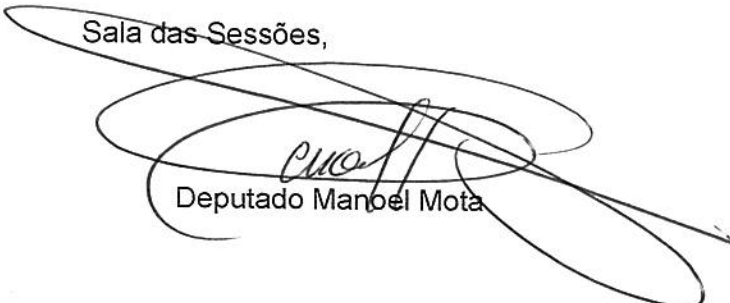
Art. 1º As empresas produtoras de polvilho, no Estado de Santa Catarina, devem denominar polvilho azedo apenas o amido de mandioca produzido por processo de fermentação natural e secagem solar.

Parágrafo único. É denominado polvilho azedo a matéria-prima com propriedades de expansão (crescimento ao forno), pelo menos duas vezes superiores a da fécula de mandioca (amido sem fermentação), sem o uso de fermento e glúten, apresentando percentuais de ácido láctico, propiônico, butírico e acético, decorrentes da fermentação natural, que atribui ao produto a acidez total titulável de 2,0 a 6,0 mL de NaOH 0,1 mol L<sup>-1</sup>/10 mL, pH de 3,0 a 4,0 e umidade final do produto de 10 a 14 g/100g.

Art. 2º As empresas produtoras de polvilho que não observarem o processo natural de fermentação e secagem solar e utilizarem o termo polvilho azedo, incorrerão nas penalidades previstas no Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões,

  
Deputado Manoel Mota

Lido no Expediente

115ª Sessão de 09/12/15

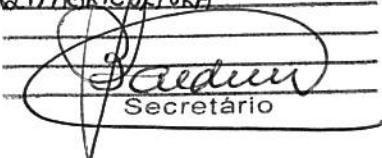
As Comissões de: \_\_\_\_\_

(5) JUSTIÇA \_\_\_\_\_

(20) ECONOMIA \_\_\_\_\_

(14) AGRICULTURA \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

  
Secretário



## JUSTIFICATIVA

Falar de mandioca é falar do Brasil, é falar da gastronomia brasileira. Se existe uma planta que caracteriza o país, esta certamente é a mandioca. Raiz tolerante à seca e a solos de baixa fertilidade, cultivada em todo país.

O cultivo da mandioca teve início na Amazônia, no primeiro milênio a.C, por diversas tribos indígenas. Espalhou-se, aos poucos, pela América do Sul (Venezuela e as Guianas) e, em seguida, pela América Central e América do Norte. Segundo o site Petit Gastrô, disponível em [www.petitgastro.com.br/mandioca-de-norte-a-sul-do-pais](http://www.petitgastro.com.br/mandioca-de-norte-a-sul-do-pais):

[...] A lenda conta que nos tempos indígenas existia uma indiazinha chamada Maní, que nasceu branca e morreu com apenas um ano de idade. Foi enterrada dentro de sua oca, que tinha o nome de “maní-oca”. De sua sepultura brotou uma planta, que hoje chama mandioca, e está na base da alimentação brasileira.  
[...]

Os principais produtos derivados da mandioca são: farinha seca, farinha d'água, farinha temperada, fécula ou polvilho doce e polvilho azedo.

O polvilho azedo, objeto do presente Projeto de Lei, é um derivado da fécula de mandioca. É considerado um amido modificado por oxidação. Graças a esta modificação adquire a propriedade de expansão que outros amidos nativos não têm. Essa expansão permite seu uso na fabricação de biscoitos e roscas de polvilho e pão de queijo. Além disso, a expansão da massa ocorre sem o uso de fermento e glúten, justificativa para sua utilização em dietas para celíacos (alérgicos ao glúten).

O crescente mercado de alimentos proporcionou o surgimento de amidos que têm substituído o polvilho azedo. Esses amidos substitutos são produzidos por grandes empresas e obtidos por modificação química do amido de mandioca, ou seja, fora do processo de fermentação natural e secagem solar. No entanto, estão expostos ao público consumidor com a mesma denominação do polvilho azedo tradicional.

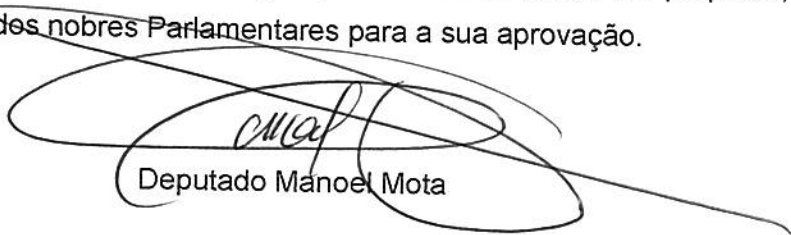


Nesse contexto, observa-se que a comercialização dos amidos substitutos do polvilho azedo lesa o consumidor, já que não consta nas embalagens do produto artificialmente modificada sua verdadeira composição.

Além disso, essa prática pode levar ao desaparecimento das pequenas empresas que produzem o polvilho azedo pelo processo de fermentação natural e secagem solar. Pois, enquanto o polvilho azedo, naturalmente produzido nas condições climáticas do Estado Santa Catarina, leva em torno de 90 (noventa) dias para ser obtido, o amido substituto, produzido em reatores, atinge rapidamente o fim do processamento. Isso significa maior produção e menor preço, gerando competitividade desigual em relação aos pequenos produtores.

A consequência é o desemprego e o desconhecimento, pelas futuras gerações, da existência de uma cultura de produção de polvilho azedo genuinamente brasileira e natural.

Dito isso, haja vista a relevância da proposta, espero contar com o apoio dos nobres Parlamentares para a sua aprovação.

  
Deputado Manoel Mota