



ESTADO DE SÃO PAULO

RUA JOSÉ BONIFÁCIO, 1001 - CX. POSTAL 275 - CEP 19.800-072 - FONE / FAX: (0**18) 322-4144
e-mail: cmassis@femane.com.br - ASSIS - SP

JUSTIFICATIVA

“Eles não lavram nem criam. Não há aqui, boi nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que acostuada seja ao viver dos homens. Nem comem, senão desse inhame...”

Nenhum outro alimento é tão racional, tão brasileiro, tão aclimatado à terra e precioso à culinária e ao paladar do nosso povo. Nenhum outro acompanhamento é mais usado que a farinha. Do Norte ao Sul do Brasil há quem não coma sem ela na mesa.

A farinha de mandioca foi a base da alimentação dos escravos. Dada a história da mandioca, não é novidade a inclusão de fécula ou raspa na produção de pães, massas, biscoitos e outros produtos classicamente feitos com trigo. Ademais, a tecnologia de mistura de outras farinhas à farinha de trigo tem sido expressivamente desenvolvida no Brasil. Estudos desenvolvidos pela Embrapa – Agroindústria de alimentos e pela Universidade de Campinas, no Ital – Instituto de Tecnologia de Alimentos tem demonstrado que é bem sucedido o preparo de pães, biscoitos e massas com trigo que contenham até 20% (vinte por cento) de mistura de farinha de mandioca. Tal mistura, obviamente demanda ajustes na tecnologia de produção, no uso de outros ingredientes como água ou gorduras, enfim, pequenas adaptações, viáveis em qualquer estabelecimento, resultando produtos de qualidade, de conteúdo nutricional, de paladar e aceitação pelo consumidor.

A farinha de raspa de mandioca é pobre em proteína, diferentemente da farinha de trigo pura. Entretanto, a mistura de ambas gera um equilíbrio no conteúdo dos aminoácidos da farinha resultante.

A autorização de uso de farinha mista está autorizado em portaria dos Ministérios da Saúde e da Agricultura, publicada em 05 de abril de 1989, sob o nº 224.

No nosso caso específico, a adoção de farinha de mandioca na confecção de alimentos servidos na merenda escolar vai gerar enorme economia para o município. O dinheiro economizado com a compra da farinha de trigo pode ser revertido para melhoria da qualidade da merenda escolar, com o investimento na compra de outros itens para compor o cardápio. A economia a ser obtida pelo município será uma decisão acertada. Além de proporcionar melhoria na qualidade da merenda escolar, ainda contribui para valorizar o setor mandioqueiro, e, conseqüentemente, para o desenvolvimento do município, que é beneficiado com novos impostos, que são gerados pelo aumento da demanda de empregos e renda, no campo e na indústria.

“MANDIOCA” – O MAIS BRASILEIRO DOS ALIMENTOS

Assim, considerando a relevância do assunto em questão, aguardamos que os nobres pares aprovelem o presente projeto de lei.

JOSÉ APARECIDO FERNANDES
Vereador – PV



ESTADO DE SÃO PAULO

RUA JOSÉ BONIFÁCIO, 1001 - CX. POSTAL 275 - CEP 19 800-072 - FONE / FAX: (0**18) 322-4144
e-mail: cmassis@femanet.com.br - ASSIS - SP

PARECER JURÍDICO

PROJETO DE LEI Nº 056/ 2.002 PARECER Nº 065/2002

Dispõe sobre a obrigatoriedade de adição de farinha de mandioca refinada à farinha de trigo de uso e consumo na Cozinha Piloto da Municipalidade.

Referido Projeto de Lei, é de autoria do Vereador José Aparecido Fernandes, o qual tem como objetivo básico, tornar obrigatório a adição de farinha de mandioca refinada à farinha de trigo utilizada pela Cozinha Piloto da Municipalidade.

O Projeto de Lei, acha-se elaborado nos exatos termos do disposto pela legislação vigente, uma vez que referida matéria possui competência concorrência entre os Poderes Executivo de Legislativo.

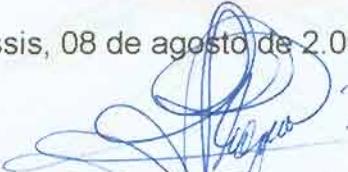
Contudo, ressaltamos, que, tratando-se referido Projeto de Lei de matéria altamente técnica, somos do parecer de que deveria o mesmo vir acompanhado de Laudo Técnico elaborado por profissional legalmente habilitado, através do qual, fosse possível constatar se realmente os alimentos não perderiam a qualidade nutricional, após a adição da farinha de mandioca.

Caso Vossa Excelência entendam dispensável a avaliação técnica, no sentido de se aquilatar a qualidade nutricional da farinha de mandioca, poderá referido projeto de lei ser submetido à apreciação dessa casa de Lei, o qual para sua aprovação exigirá quorum de maioria simples ou seja, metade mais um dos votos dos vereadores presentes à sessão.

Isto posto, somos do PARECER de que não existem quaisquer óbices de ordem legal e muito menos constitucional, para que o mesmo seja remetido ao Plenário, para ser apreciado, discutido e votado pelos Excelentíssimos Senhores Vereadores, dentro dos termos regimentais.

Este é o nosso parecer.

Assis, 08 de agosto de 2.002.


José Benedito Chiqueto
Procurador Jurídico
OAB/SP. 149.159