

PARECER Nº , DE 2010

Da COMISSÃO DE ASSUNTOS SOCIAIS, em decisão terminativa, sobre o Projeto de Lei do Senado nº 178, de 2010, do Senador Tião Viana, que *dispõe sobre a obrigatoriedade da pasteurização da polpa do açaí*.

RELATOR: Senador **FLEXA RIBEIRO**

I – RELATÓRIO

O Projeto de Lei do Senado nº 178, de 2010, de autoria do Senador Tião Viana, dispõe sobre a obrigatoriedade da pasteurização da polpa do açaí, na forma de regulamentação própria, com o objetivo de prevenir a transmissão oral do agente etiológico da doença de Chagas.

A comercialização da polpa de açaí não pasteurizada é tipificada como infração à legislação sanitária federal e sujeita o infrator a penas de multa e de interdição do estabelecimento.

A proposição é justificada por três fatos: (1) o registro da ocorrência de surtos da doença em decorrência a ingestão de açaí contaminado; (2) o resultado de pesquisa recentemente realizada no País, segundo a qual a pasteurização é eficaz para a eliminação do agente na polpa do açaí; e (3) o fato de as regulamentações existentes sobre o assunto, a cargo da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, não recomendarem expressamente a pasteurização da polpa ou do suco.

O projeto será apreciado em decisão terminativa por esta Comissão.

Não foram oferecidas emendas.

II – ANÁLISE

Até recentemente, a ocorrência de doença de Chagas aguda por transmissão oral, relacionada ao consumo de alimentos contaminados com o agente, constituía um evento raro, pouco conhecido e pouco investigado pelos especialistas e pelas autoridades sanitárias.

A partir do início desta década, vários surtos dessa natureza foram registrados, incluindo alguns relacionados ao consumo de caldo de cana (Catolé do Rocha, Paraíba, em 2004; Santa Catarina, em 2005) e, mais recentemente, ao consumo de suco de açaí fresco, na região amazônica.

Segundo dados do Ministério da Saúde, em 2006, foram confirmados 94 casos (e quatro óbitos) de transmissão oral da doença de Chagas devidos ao consumo de açaí contaminado nas Regiões Norte e Nordeste; em 2007, foram notificados 161 casos da doença no País, dos quais 157 (e quatro óbitos) na região amazônica, relacionados a surtos ocorridos em onze municípios (nove do Estado do Pará, um do Amazonas e um do Amapá); em 2008, foram notificados 116 casos nos estados da Região Norte e casos esporádicos na Região Nordeste. Em 2009, o número de casos reduziu-se drasticamente, com o registro de apenas onze casos, dez dos quais na Amazônia.

A emergência atual dessa forma de transmissão é atribuída por nossas autoridades sanitárias a três fatores: o consumo de alimentos contaminados em decorrência da não adoção de práticas adequadas de produção; a invasão humana de *habitats* silvestres, o que aumenta os riscos de contato com vetores e seus reservatórios; e a maior disponibilidade de diagnóstico, que permite melhor caracterizar casos e surtos.

Ainda que outros alimentos estejam sendo identificados como envolvidos na produção desses casos e surtos, os mais recentes estão relacionados ao consumo do açaí e predominam na região amazônica.

O País produziu 120 mil toneladas de açaí no ano passado, 88,5% das quais no Estado do Pará. A extração, o cultivo, o preparo e a comercialização da fruta, da polpa e do suco ocupam, segundo a Secretaria de Agricultura do Pará, cerca de cem mil famílias, numa cadeia produtiva que, só naquele estado, engloba 54 municípios. Estima-se que existam, na Região Norte, pelo menos dez mil batedores de açaí, isto é, produtores e comercializadores artesanais da polpa e do suco de açaí.

Sessenta por cento da produção é consumida localmente; 30% é comercializada nacionalmente – especialmente na Região Sudeste do País – e 10% é exportada, principalmente para os Estados Unidos e a Europa. As vendas externas da bebida feita com açaí cresceram 126% entre 2006 e 2009.

O cultivo, a extração e a comercialização do açaí constituem, dessa forma, atividades econômicas de grande relevância para a região amazônica e para o Estado do Pará, em particular.

A importante redução no número de casos e óbitos de doença de Chagas aguda por transmissão oral observada no último ano deve-se, muito provavelmente, à atuação das autoridades sanitárias, do setor agrícola e do Ministério Público do Estado do Pará – onde se concentram a produção do açaí e o maior número de casos da doença.

Dessa atuação resultou a adoção, tanto pelas batedeiras de açaí – produtoras artesanais do suco de açaí – como pela agroindústria, dos processos e condições higiênico-sanitárias exigidos pelo órgão de vigilância sanitária do Estado para manipulação, preparação, armazenamento, transporte e entrega do suco de açaí, por meio de termos de ajustamento de conduta firmados no segundo semestre de 2007.

O controle dessa forma de transmissão da doença de Chagas na Amazônia parece, portanto, ter sido alcançado, sem a necessidade de medidas legislativas.

É preciso, por fim, chamar a atenção para o fato de que, ainda que seja crescente a produção agrícola do açaí, predomina grandemente a forma extrativista, realizada por pequenos produtores, em escala que não lhes rende o suficiente – em volume de produção e em recursos financeiros – para fazer, por conta própria, os investimentos necessários para a aquisição e o emprego de equipamentos de pasteurização. O mesmo pode ser dito da maior parte das pessoas que comercializam a polpa e o suco do açaí, conhecidas como ‘batedores de açaí’.

A obrigação de adotar universalmente processos de pasteurização retiraria do mercado – ou colocaria na clandestinidade – a grande maioria dos produtores e batedores artesanais do açaí, com significativo dano econômico e social.

Além disso, a fruta tem outras aplicações que não alimentares, sendo utilizadas na indústria de cosméticos, medicamentos, corantes e outras, para as quais a pasteurização não é interessante.

III – VOTO

Em vista do exposto, somos pela **rejeição** do Projeto de Lei do Senado nº 178, de 2010.

Sala da Comissão,

, Presidente

, Relator