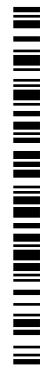


PROJETO DE LEI DO SENADO N° , DE 2015

Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e altera o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, e a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010.



SF/15774.75929-97

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos voluntariamente descartados.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei, considera-se:

I – descarte voluntário de alimento o decorrente de:

- a) vencimento do prazo de validade para venda;
- b) danos à embalagem e ameaça à conservação ou ao seu conteúdo;
- c) produtos *in natura* com aspecto comercialmente indesejável ou parcialmente danificado, mas que mantenham suas propriedades nutricionais e sua segurança sanitária;
- d) outras formas definidas em regulamento.

II – prazo de validade para venda: aquele em que é garantida a melhor qualidade do alimento, com preservação ideal de seu sabor, textura, aroma e aparência;

III – prazo de validade para consumo seguro: aquele superior ao prazo de validade para venda, mas que ainda permite que os alimentos sejam consumidos com segurança.

Art. 2º O Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar com a seguinte redação:

“**Art. 11**

.....
VII – Número de identificação da partida, lote e a data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

.....
IX – A data de validade para venda ao consumidor final e a data de validade de consumo seguro;

X – As recomendações de conservação e armazenamento necessárias à garantia do consumo seguro;

XI – Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos.

.....
§ 5º A fim de evitar o descarte voluntário do alimento pelo consumidor final, os estabelecimentos industriais que o processem, fabriquem ou embalem ficam obrigados a informar claramente, no rótulo, a diferença entre a validade para a venda e a validade de consumo seguro.” (NR)

“**Art. 28**

.....
VII – Prazos recomendados de validade para venda e de validade para consumo seguro.

.....” (NR)

“**Art. 30** A autoridade fiscalizadora competente terá livre acesso a qualquer local em que haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito, distribuição, venda ou descarte de alimentos.” (NR)

Art. 3º A Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, passa a vigorar acrescido do seguinte artigo:

SF/15774.75929-97

SF/15774.75929-97



“Art. 61-A Descartar alimentos processados, industrializados, embalados ou não, ou *in natura*, ainda próprios para o consumo, segundo as normas sanitárias vigentes, e em desacordo as disposições da Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Penas – multa.

Parágrafo único. O regulamento definirá os critérios técnicos de avaliação do cumprimento do disposto no *caput*.”

Art. 4º O art. 48 da Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, passa a vigorar com a seguinte redação:

“**Art. 48.**

.....
V – descarte de alimentos processados, industrializados, embalados ou não, ou *in natura*, ainda próprios para consumo, segundo as normas sanitárias vigentes.

VI – outras atividades vedadas pelo poder público.” (NR)

Art. 5º Os estabelecimentos de comercialização de alimentos por atacado ou varejo cuja receita bruta média anual seja igual ou superior à das empresas de pequeno porte, conforme especificada na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, podem doar a entidades benfeitoras de assistência social, assim certificadas conforme disposições da Lei nº 12.101, de 27 de novembro de 2009, gêneros alimentícios industrializados, preparados ou *in natura*, dentro do prazo de validade para venda que, por qualquer razão, tenham perdido sua condição de comercialização, ou fora deste prazo, desde que ainda estejam em condições e no prazo de consumo seguro.

Parágrafo único. O disposto neste artigo constitui exceção ao regime da responsabilidade objetiva consagrado no art. 931 da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil) e nos arts. 12 e 13 da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Proteção e Defesa do Consumidor).

Art. 6º O Poder Público e os estabelecimentos varejistas farão campanhas educativas no sentido de sensibilizar e estimular o consumidor final a adquirir produtos *in natura* que não tenham a melhor aparência, mas

que mantêm suas propriedades nutricionais e ainda são seguros para consumo.

Art. 7º Esta Lei entra em vigor 180 (cento e oitenta) dias após a data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

O termo **desperdício de alimentos** pode ser utilizado para se referir à combinação dos termos perda e descarte (embora haja quem prefira a combinação “desperdício e perda”). Assim, **perda de alimentos** é a redução involuntária da disponibilidade de alimentos para consumo humano, resultante de ineficiências nas cadeias produtivas, tais como deficiências de infraestrutura e logística ou tecnologias obsoletas, baixa capacidade gerencial ou carência de habilidades técnicas das pessoas. Geralmente a perda de alimentos ocorre na produção agropecuária ou no processamento pós-colheita, por exemplo, quando cultivos não são integralmente colhidos, ou a produção colhida é perdida durante o processamento, armazenamento ou transporte.

Já o **descarte de alimentos** refere-se ao rejeito intencional de itens, principalmente por varejistas e consumidores, e deve-se ao comportamento das empresas ou pessoas.

As estimativas da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) são de que 870 milhões de pessoas passem fome no mundo, e de que a população mundial, hoje em mais de 7,36 bilhões de pessoas, deverá atingir cerca de 9,5 bilhões em 2050 (destas, 5,16 bilhões na Ásia e 2,4 bilhões na África).

Em países de renda média e alta, como é o caso do Brasil, os alimentos são desperdiçados principalmente no momento do consumo, significando que são descartados mesmo quando ainda são apropriados para consumo humano. Mas perdas significativas também podem ocorrer ao longo da cadeia produtiva, mesmo em regiões de países mais desenvolvidos. Em países de renda mais baixa, a perda de alimentos ocorre principalmente nos estágios iniciais (produção agropecuária) e intermediários (transporte e

SF/15774.75929-97

armazenamento) da cadeia produtiva e muito menos desperdício ocorre no nível do consumo.

Em países de renda média e alta as perdas estão mais relacionadas ao comportamento dos consumidores, mas também à falta de coordenação entre os diferentes atores da cadeia produtiva. Acordos de vendas entre produtores e compradores podem contribuir para o desperdício da produção agrícola. Alimentos podem ser desperdiçados, por exemplo, devido a padrões de qualidade que levem à rejeição de itens alimentares que não têm forma ou aparência perfeitas, ou por embalagens com quantidades superiores aos hábitos de consumo ou não destinadas para consumo individual. Entretanto, nem todas as soluções de combate ao desperdício podem ou devem ser previstas em lei.

A estimativa da FAO é de que o desperdício *per capita* de alimento de consumidores da Europa e América do Norte seja de 95 a 115 kg/ano, enquanto na África Subsaariana e no Sul e Sudeste da Ásia o montante é de apenas 5 a 11 kg/ano.

No nível do consumidor, o planejamento insuficiente do consumo e datas de validade podem resultar em grande desperdício, em combinação com a atitude descuidada de consumidores que podem suportar economicamente o desperdício de alimentos.

O volume global de desperdício de alimentos em 2007 foi estimado pela FAO em 1,6 bilhão de toneladas de "produto primário equivalente", enquanto o desperdício total para a parte comestível dos alimentos foi de 1,3 bilhão. Este montante pode ser comparado com a produção agrícola total para usos alimentares e não alimentares, que foi de cerca de 6 bilhões de toneladas.

De acordo com a FAO, o desperdício de alimentos também produz impactos ambientais e nos recursos naturais. Sem levar em conta as emissões de Gases do Efeito Estufa (GEE) a partir de mudanças no uso da terra, a pegada de carbono dos alimentos produzidos e não consumidos é estimada em 3,3 bilhões de toneladas de dióxido de carbono equivalente (CO₂eq). Como tal, o desperdício de alimentos é classificado como o terceiro maior emissor de GEE, após os EUA e a China. Cerca de 1,4 bilhão de

SF/15774.75929-97

hectares de solos, equivalentes a 30% de toda a área agricultada no mundo, são destinados à produção de alimentos que, ao fim, serão perdidos ou descartados. A desnecessária expansão (em função do desperdício em questão) da área cultivada resulta, ainda, em perdas da biodiversidade.

Os custos da perda de solos, água e biodiversidade, assim como os impactos negativos nas mudanças climáticas, representam custos enormes para a sociedade, mas que ainda não foram calculados. Todavia, o custo econômico direto do desperdício de produtos agrícolas (excluindo pescado), baseado apenas nos preços ao nível do produtor, foi calculado em, aproximadamente, 750 bilhões de dólares.

A FAO também aponta que, aproximadamente, metade do desperdício de alimentos no mundo poderia ser evitado. Mais especificamente, as perdas agrícolas globais poderiam ser reduzidas em 47% e o descarte global de alimentos em 86%. Mas é importante reconhecer que perseguir a meta absoluta de nenhum desperdício é irrealista e economicamente ineficiente, devido aos custos marginais das medidas de combate ao desperdício.

O duplo prazo de validade não necessariamente garante a redução do desperdício de alimentos. Ao contrário, pode aumentá-lo, uma vez que muitos consumidores têm dificuldade para entender a diferença entre os conceitos. Entretanto, com uma campanha educativa e adequada informação para o consumidor, acreditamos que é possível reduzir o desperdício via descarte de alimentos cuja data de validade para venda tenha vencido, mas ainda se apresentam próprios para consumo.

A presente proposição pretende mitigar alguns dos principais problemas resultantes do desperdício de alimentos, ao inibir o seu descarte voluntário. Somando-se às campanhas educativas e informação do consumidor, espera-se criar as condições para uma mudança comportamental no consumo que podem ter efeitos positivos ao longo da cadeia produtiva de alimentos e que, inclusive, alcancem os produtores rurais, que poderão destinar ao mercado produtos que atualmente nem são embarcados, porquanto, a princípio, são considerados sem valor comercial.

SF/15774.75929-97

Outro efeito esperado é os produtores ou atacadistas organizarem a oferta de alimentos *in natura* de modo a classificá-los segundo seu valor comercial, em vez de descartar os que atualmente seriam rejeitados pelo consumidor de mais alta renda. Assim, os produtos com aspecto imperfeito podem ser disponibilizados a menores preços, beneficiando, inclusive, pessoas que têm dificuldades para incorporar alimentos *in natura* em seus hábitos alimentares pelo seu alto custo.

Pelas razões expostas, conclamo meus pares a apoarem a presente Proposição.

Sala das Sessões,

Senador JORGE VIANA

SF/15774.75929-97