



*(Texto com revisão.)*

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Bom dia.

Declaro aberta a 16ª Reunião da Comissão de Agricultura e Reforma Agrária da 2ª Sessão Legislativa Ordinária da 55ª Legislatura.

Eu requero a dispensa da leitura da ata da reunião anterior, que, com a anuência do Plenário, é dada como aprovada.

Informo à Comissão o recebimento do Aviso nº 447, de 2016, subscrito pelo Ministro Raimundo Carreiro, Vice-Presidente no exercício da Presidência do Tribunal de Contas da União, que encaminha cópia do Acórdão nº 1.328, de 2016, proferido nos autos do Processo Tribunal de Contas nº 008930/2016-6, que trata de pontos incontroversos da auditoria operacional realizada para avaliar os principais gargalos para a liberação de carga contêineres em portos da Região Sudeste, relacionados à transferência de contêineres para recintos alfandegários fora da zona primária dos portos por meio de declaração de trânsito aduaneiro e ao processo de inspeção de embalagem e suportes de madeira a cargo do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O aviso do TCU será autuado e distribuído a relator designado por esta Presidência.

Informo o recebimento também da moção de apoio da Câmara Municipal de Santa Maria, Rio Grande do Sul, para a elaboração do projeto de lei que pretende a criação do sistema de Conselho Federal e Regional de Zootecnia.

O Ofício nº 33, de 2016, subscrito pelo Sr. Rudimar Luiz Pereira dos Santos, Presidente da Associação dos Fiscais da Defesa Agropecuária do Paraná, solicita que seja vedada a terceirização dos profissionais da inspeção sanitária, especificamente dos fiscais estaduais e federais agropecuários, alegando que é inconstitucional, trazendo consequências à segurança alimentar da população brasileira e à defesa agropecuária, tutelada pelo Estado.

Esclareço que o Senador Dário Berger, que foi o Relator desta matéria na CRA, está na fase final de elaboração do projeto de lei que institui a Política Nacional de Defesa Agropecuária.

Tendo em vista o Ofício nº 40, de 2016, desta Comissão de Agricultura e Reforma Agrária, encaminhado ao Ministério da Saúde em 25 de fevereiro de 2016, informo o recebimento do Ofício nº 683, de 2016, subscrito pelo Sr. Marcelo Almeida, Chefe da Assessoria Parlamentar do Ministério da Saúde, encaminhando a Nota Informativa nº 48, de 2016, da Secretaria de Vigilância em Saúde, sobre a identificação de estratégias de combate ao mosquito *Aedes Aegypti* por meio de estabelecimento de parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa.

A audiência pública de hoje vai tratar de um assunto para complementar uma questão de desperdício de alimentos. Antes disso, Senador Moka, eu queria lembrar que ontem o Plenário do Senado Federal aprovou a importante Medida Provisória nº 715, destinando R\$316 milhões para o pagamento de parcela do benefício Garantia Safra. O recurso é destinado a 440 mil famílias de agricultores familiares da área de atuação da Sudene atingidos pela seca no período de 2014 e 2015. A matéria, aprovada na Câmara dos Deputados em 31 de maio, segue agora para a promulgação.

Esta é uma boa notícia que estava sendo aguardada pelos agricultores daquela região. Foi um bom debate no Senado também.



O benefício Garantia Safra foi criado pela Lei nº 10.420, em 2002, para socorrer produtores rurais que perderam pelo menos 50% da safra em decorrência da estiagem ou excesso de chuvas de culturas como feijão, milho, arroz, mandioca e algodão. O benefício é pago em parcelas pela rede bancária da Caixa Econômica Federal por tempo determinado e atende produtores da Região Nordeste, do Estado de Minas Gerais e Espírito Santo. O valor é definido pelo Comitê Gestor desse programa.

Então, essas medidas foram muito importantes no processo. A Relatora, Senadora Gleise Hoffmann, aproveitou a votação para falar sobre as questões políticas também. As perdas que houve na Região Nordeste foram muito significativas.

Eu quero lembrar aqui que o jornal *O Globo* do dia 12 de junho fez uma matéria enorme – Senador Moka, V. Exª estava aqui presente – sobre o assunto: "Epidemia gera prejuízo a mercado bilionário. Criadores criticam testes para mal [que é o mormo], que exige sacrifício de cavalos. Setor movimenta R\$17 bilhões por ano." Foi o que eu tentei saber aqui de um dos palestrantes naquela data e não foi informado. Os números aqui resumidos: 652 animais de raça foram sacrificados nos últimos três anos por causa do mormo. De R\$3 milhões é o custo disso, e não tem indenização. Então, de algumas empresas que operam, alguns haras ou coudelarias que cuidam da criação, que são especializados na criação de animais, vieram aqui representantes, de Pernambuco e de outros Estados, como São Paulo, também, e vimos que é muito grave.

O Senador Ronaldo Caiado foi o autor do requerimento. Fizemos duas ou três audiências sobre esse problema. Eu espero que o Ministério da Agricultura tenha uma atenção redobrada, até porque animais irão participar da Olimpíada no Rio de Janeiro, da competição hípica, então, é preciso total cuidado quanto à questão da defesa sanitária.

A reunião de hoje tem por finalidade complementar a instrução dos Projetos de Lei do Senado nºs 672, 675 e 738, de 2015, que dispõem sobre o combate ao desperdício de alimentos e têm como Relator o Senador Lasier Martins, em cumprimento ao Requerimento nº 35, de 2016, de minha autoria e também do Senador Lasier Martins, e ao Requerimento nº 39, de 2016, do Senador Lasier Martins.

Lembro que esta Comissão já realizou duas audiências públicas muito importantes para instrução das matérias.

Em cumprimento aos Requerimentos nº 85, de 2015, 3 e 18, de 2016, da 5ª e 13ª Reuniões, ocorridas nos dias 10 de março e 19 de maio, vamos continuar esse debate – é a última audiência pública sobre o tema.

Eu queria convidar o Dr. Antonio Gomes Soares, pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos (Embrapa) – se já tiver chegado, por favor, tome assento –, e a Drª Raquel Botelho, pesquisadora e Professora da Universidade de Brasília (UnB).

Senador Moka, V. Exª, que acompanhou bem os debates, pode perceber a relevância dessas iniciativas dos Senadores Ataídes Oliveira e Maria do Carmo. E o último projeto, do qual tive a honra de ser Relatora, é do Senador Jorge Viana, e trata do aproveitamento, do combate ao desperdício. Esse é um tema que hoje está ganhando espaço no mundo. Veja, não é justo que pessoas estejam passando fome e outros jogando no lixo uma quantidade extraordinária de alimento. Procuram criar uma legislação segura, que em nenhum momento represente retirar segurança alimentar dessa alimentação e, por outro lado, fazer um aproveitamento racional. Isso é bom socialmente, é bom do ponto de vista da saúde pública, porque as pessoas mais alimentadas têm melhores condições de enfrentar doenças e é também uma questão ambiental, porque você não vai incinerar ou jogar no lixo aquilo que pode ser aproveitado para alimentação, resguardadas todas as questões relacionadas à segurança.



Com a palavra o Senador Waldemir Moka.

**O SR. WALDEMIR MOKA** (PMDB - MS) – Sem dúvida, com a experiência das outras audiências públicas, o desafio é que se tenha uma legislação, porque aquela empresa, aquele que vai fazer a doação do alimento, dependendo das condições, hoje pode ser até criminalizado. Essa é a dificuldade. Então, muitas pessoas, para não correrem o risco de serem criminalizadas, acabam jogando aquilo fora, desprezando mesmo, porque têm medo de que, por causa daquilo, possam ainda dizer: "Foi doação da empresa tal, foi um restaurante que fez a doação". Então, penso que temos de ouvir as pessoas e, depois, ter um texto. Aqui eu já vi debatedores que se contradizem, que têm opiniões diferentes, principalmente em se tratando de alimentos que são de restaurantes, por exemplo, que estão prontos. É diferente daquela indústria que já programa desde o início do preparo do alimento e aquilo vai ser embalado, vai ser transportado, daquele alimento que simplesmente é aproveitado na hora. Era só para fazer esse comentário.

Senadora, me permita, embora já tenha me posicionado no plenário, trazer aqui novamente a questão do Mato Grosso do Sul, da demarcação das terras indígenas. Há um conflito instalado na região de Caarapó. Hoje, já, com a Polícia Federal e com a Polícia Militar, há uma aparente situação de controle, mas o clima é tenso, e isso tudo, na minha avaliação, foi gerado por decretos de demarcação editados de última hora. Naquela região, fala-se de 55 mil hectares. E nós estamos falando de propriedades de famílias que há 30, 40, 50 anos estão ali. Então, é muito difícil você achar que aquelas pessoas vão sair dali sem que haja esse conflito.

Nós já votamos, aqui no Senado, uma PEC que autoriza o Governo a indenizar não só o valor das benfeitorias, mas também o valor da terra nua. Eu acho que essa é a única forma de sair disso daí, a indenização das terras. Não tem outro jeito. Em Mato Grosso do Sul, as pessoas que estão lá adquiriram, elas têm título. Ou compraram do então Mato Grosso ou do Governo Federal.

Não há esbulho, não há invasão, não há grilagem, nada disso. E isso então está instalado.

É claro que já fomos ao Ministro da Justiça, os três Senadores do Mato Grosso do Sul – eu, a Senadora Simone, o Senador Pedro Chaves –, o Governador também, a comunidade. E eu torço para que para esse conflito, que não é a primeira vez, são repetidas vezes já, encontre uma solução.

Agora nós estamos pedindo à Câmara dos Deputados que vote o mais rápido possível essa PEC, aí o Governo terá um instrumento legal para que possa fazer uma negociação que possa tirar Mato Grosso do Sul desse conflito.

É um conflito ruim, muito, muito difícil. As pessoas falam: "Está defendendo produtor." Não. Nem produtor rural eu sou. O que eu defendo é que haja, realmente, justiça. Porque não podem falar: "Eu tenho que fazer justiça com a população indígena", e eu também acho, em cima de um único segmento, o produtor rural, tirando-o de sua propriedade, na qual ele está instalado há 30, 40 anos. Eu realmente não consigo entender dessa forma.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Senador Moka, antes de respondê-lo, de ampliar seu comentário, quero saudar, pela presença aqui, o colega, Senador Roberto Muniz, da Bahia, que vem também engrandecer a Comissão de Agricultura e Reforma Agrária. Agora amplia-se a presença brasileira aqui na Comissão. Temos Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Pará e assim sucessivamente.

É uma alegria tê-lo aqui na Comissão, Senador Roberto Muniz.



**O SR. ROBERTO MUNIZ** (Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - BA) – Bom dia a todos.

Queria agradecer as boas-vindas que a senhora me deu, Senadora, tanto no plenário quanto, agora, aqui. Tenho a honra de poder chegar para contribuir com os trabalhos desta Comissão. Quero também agradecer o Senador Moka e todos os colegas, dizer que estou à disposição, iniciar os trabalhos.

E só queria aproveitar este instante, Senador, para também colocar o meu sentimento de repúdio contra a extinção do Ministério do Desenvolvimento Agrário. Acho que é uma perda muito grande para o País. Acredito que o Ministério do Desenvolvimento Agrário estruturou as ações da agricultura familiar em todo o País, do Nordeste mais especificamente. Foi fundamental para que a gente pudesse fazer com que os agricultores familiares ficassem no campo, diminuísse o êxodo rural, tivessem a garantia de que o seu sustento pudesse vir da terra através do crédito específico, de programas como PAA, o programa da merenda escolar, o Programa Garantia-Safra, diversos programas que alcançaram êxito e hoje fazem parte do cotidiano dessas famílias; são mais de 1 milhão de famílias só na Bahia, só a Bahia tem mais de 700 mil famílias de agricultores familiares, Senadora. Então, eu queria colocar isso.

Acho que não se vai perder todo esse processo que já foi construído. Acredito nisso. Mas seria muito importante que a agricultura familiar tivesse o seu endereço no Governo Federal, principalmente porque nós vamos tratar aqui de algo muito importante hoje, que fala um pouco da diversidade também de produtos que chegam à mesa das famílias brasileiras, e essa diversidade vem da grande produção da agricultura familiar.

Mas era só um registro e dizer que estou à disposição da senhora.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Eu agradeço, mas tenho a convicção, pela relevância dos programas citados por V. Exª, que não haverá solução de continuidade em relação a esses programas. O fato de não haver ministério é porque a sociedade toda quer um Estado mais eficiente.

E eu lembrei até que é o caso do Ministério da Ciência e Tecnologia, quando tivemos uma audiência pública a respeito de que, existindo o ministério com toda a sua estrutura, com ministro, ainda não foi capaz de obter junto ao governo passado uma legislação que era o marco regulatório de estímulo à inovação e à pesquisa também científica e tecnológica. Todo projeto criado pelo ministério foi vetado inteiramente. Eu, às vezes, tenho o conceito de que a estrutura do ministério não garante que vai haver. Agora, se há disposição política de quem sucede o ministério de continuar os programas, talvez seja mais importante.

Então, a sociedade está neste dilema, clamando por uma redução dos custos do Estado brasileiro, que é muito elevado, porque hoje há Estados que não estão pagando os funcionários, por quê? Porque o Estado faliu; a União faliu, os Municípios faliram. Os Municípios não têm dinheiro também para pagar 13º dos servidores. Esse Estado é ineficiente, caro e não presta um bom serviço para o cidadão. Programas como este citados por V. Exª e, mais ainda: eu citaria o Pronaf, que foi criado há 15 ou 20 anos, um programa mantido pelo governo Lula sem mudar o nome, o que acho que foi uma das grandes demonstrações de responsabilidade com um programa de grande alcance que é o programa básico de financiamento para a agricultura familiar.

Como eu sou do Rio Grande do Sul, acompanho muito essas questões. Lá também tem muita força o cooperativismo de crédito, de produção. A agricultura familiar é muito estruturada, é muito forte, e são esses também que foram para o seu Estado, Bahia, em



Luiz Eduardo Magalhães, e naquela região de Barreiras, próximo de Posse, que é no Estado de Goiás.

Eu tenho a convicção de que o Governo não cometerá, digamos, o equívoco de suspender esses programas citados muito bem por V. Ex<sup>a</sup>.

Mas o Senador Moka fez uma referência à questão indígena e sobre a disputa que se arrasta por muito tempo, lamentavelmente. Nós aqui todos somos pela garantia da Constituição, por respeitar a Constituição.

O direito dos indígenas as suas reservas e demarcações, nós não discutimos. Isso é uma cláusula pétrea. O que não pode é uma causa justa, que é a causa indígena, e o direito que está na Constituição se prestar a uma exploração política neste momento de crise que o País está vivendo.

Então, isso é muito grave. O senhor mostrou fotografias de policiais agredidos até com uma violência física inaceitável. E aí temos o confronto.

O Rio Grande do Sul vive o mesmo dilema. Algumas reservas tiveram as demarcações revogadas porque elas estavam com vícios graves de irregularidades nas demarcações. Isso foi contestado e revisto em alguns casos em que houve flagrante cometimento de irregularidades.

Então, eu entendo V. Ex<sup>a</sup> e penso que é preciso muita prudência, muita cautela no trato dessa matéria, mas não podemos perder de vista também que, lamentavelmente, em alguns casos, há uma exploração política dos indígenas para fins cujas razões nós ignoramos.

Senador Lasier Martins, a audiência de hoje é um requerimento de V. Ex<sup>a</sup>. Eu queria, antes de passar a palavra ao pesquisador da Embrapa Alimentos, e também à Dr<sup>a</sup> Raquel Botelho, saber se V. Ex<sup>a</sup> tem algum comentário. Essa será a última audiência pública que fazemos para instruir o processo, quer dizer serão apensados os três projetos do Senado Federal, que tratam do aproveitamento ou de evitar o desperdício de alimentos.

Com a palavra o Senador Lasier Martins.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS. *Fora do microfone.*) – Bom dia, Senadora Ana Amélia, bom dia aos nossos convidados...

**A SR<sup>a</sup> PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Eu não sei se o seu microfone está funcionando...

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Eu peguei o microfone errado. Não estou acostumado com microfone, não é, Senadora? (*Risos.*)

**A SR<sup>a</sup> PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – É verdade. O Senador tem só 50 anos de experiência no microfone.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Bom dia a todos. Obrigado.

É uma pena que não tenham vindo dois convidados que seriam também importantes, mas vamos trabalhar com esses dois ilustres que vieram para instruímos aquela que pretendemos que seja a primeira e grande lei sobre o desperdício de alimentos.

**A SR<sup>a</sup> PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Obrigada, Senador.

Então, eu já, de antemão, passo a palavra ao Dr. Antonio Gomes Soares. Nós temos dado dez minutos para cada exposição, porque aí permite um debate maior de dúvidas com os nossos Senadores. E também, como ela é uma audiência transmitida ao





vivo pela TV Senado, os telespectadores que costumam acompanhar com muita atenção a audiência mandam perguntas e nós as apresentamos e as respondemos.

Com a palavra o Dr. Antonio Gomes Soares, pesquisador da Embrapa Agroindústria e Alimentos.

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – Em primeiro lugar, eu gostaria de agradecer à Senadora Ana Amélia e a todos os Senadores aqui presentes pelo convite. É uma honra estar aqui e debater sobre um assunto de grande importância para nós.

Nós da Embrapa Agroindústria de Alimentos trabalhamos há 22 anos com frutas e hortaliças, principalmente na parte de perdas e desperdício e temos algumas coisas interessantes para mostrar para vocês. Há bastantes fotos aí e vocês vão ter um panorama de o que acontece, na realidade, dentro do agronegócio, principalmente em frutas e hortaliças, que foi o foco dos nossos trabalhos de pesquisas, ao longo desses 22 anos.

Em primeiro lugar, eu gostaria de conceituar perdas e desperdício. Perda geralmente é não intencional; ocorre na cadeia como um todo e vai desde o plantio até o consumo. Então, você tem problemas dentro da infraestrutura de logística, de embalagem, de manuseio, e aí você tem perda.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Estradas ruins.

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – Estradas ruins.

E o desperdício é algo intencional; ocorre principalmente no atacado, no varejo e no consumidor. É o caso, por exemplo, de alimentos que estão fora de padrão comercial e sobras de alimentos ocorridas nas centrais de abastecimento e nos supermercados.

Essa é uma lista das principais causas de perdas que temos: manuseio inadequado no campo – vocês verão isso nas fotos; uso de embalagens inadequadas – a maioria das embalagens que são utilizadas hoje para comercialização de alimentos perecíveis, frutas e hortaliças não são adequadas a esses produtos; o transporte é totalmente inadequado. Além disso, nós temos o não uso da cadeia do frio. Num país de dimensão continental como o Brasil, o não uso da cadeia de frios para produtos perecíveis é um fator complicador.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – É um país tropical.

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – Sim; e um país tropical. Exatamente.

A classificação não padronizada: comercialização a granel. Nós, ainda hoje, temos muitos produtos comercializados a granel. É inadmissível, porque você pega um caminhão com 20 toneladas e coloca produtos sem embalagem. As distâncias são enormes. Os produtos que saem do Nordeste e vão até o Sul e Sudeste chegam lá em condição já difícil de ser comercializada.

Desconhecimento de técnicas de manuseio pré e pós-colheita; excesso de toque por parte dos consumidores. Quem nunca viu uma dona de casa, ao comprar um quiabo, quebrar a ponta do quiabo? Acreditam os senhores que alguém vai comprar aquele quiabo que está na gôndola com a ponta quebrada? Ninguém vai comprar. Isso sim é um desperdício. Precisamos de campanhas educacionais ao consumidor também. Eles acumulam toques demais nos produtos: tomate, manga...

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – E há contágio.

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – Exatamente. Contaminação que há na própria mão das pessoas.



Acúmulo de produtos nas gôndolas de exposição de varejo. Isso é o que mais nós vemos. As pessoas vão pegar os produtos nas gôndolas, e o que acontece? Muitos caem no chão.

Deficiência gerencial e administrativa. Vocês vão ver isso muito bem nas fotos que nós temos. Essa é uma ocorrência das perdas. Então, no total das perdas que existem em frutas e hortaliças, 10% delas acontecem no campo; 50% no manuseio e transporte; 30% nas centrais de abastecimento; e 10% nos supermercados e consumidores. Isso não é estimativa. Isso é um trabalho de cinco anos que fizemos.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Espere um pouquinho, Dr. Antonio. O caso dos consumidores referido por V. Exª diz respeito ao consumo doméstico em casa, o desperdício domiciliar?

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – Não, principalmente o problema deles nos supermercados. Não foi possível avaliar no domicílio. Mas, nos supermercados, com o consumidor, a gente avaliou o excesso de toques e o que isso causa de impacto aos produtos.

Bom, isso é um exemplo bem claro. Nós temos ao fundo, caixas de tomate, e os senhores podem ver que os tomates estão acima do limite da embalagem. Então, na hora em que o rapaz vai embalar, colocar a ripa, ele vai ter que apertar e pisar em cima, esmagando esse produto. Isso é perda. Então, há necessidade de quê? De treinamento para essas pessoas. Não se pode ter uma embalagem desse tipo porque os produtos não cabem na embalagem e, quando eles colocam isso – também essa embalagem de caixa K já tem mais de 50 anos...

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – E ali também, nesse caso do tomate que o senhor mostrou, há tomates que estão maduros, ou mais vermelhos, e outros, verdes.

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – Aí é falta de padronização. Na verdade, o que acontece? Há de se capacitar essas pessoas, principalmente as pessoas que trabalham nas embalagens, nos galpões de embalagem para que elas possam entender qual o tipo de classificação que o mercado quer. E aí, sim, você vai ter produtos com qualidade diferenciada e, inclusive, preços diferenciados.

Aí foi um trabalho que estávamos executando numa grande fazenda de mamão e nós avisamos ao rapaz que estava puxando com o trator essa carroceria aqui que existia um desnível no chão e que ele teria que passar ao largo e não em cima do desnível, senão poderiam cair os frutos. Foi a mesma coisa que falar absolutamente nada. Os frutos caíram e, como V. Exªs podem ver, o que aconteceu? Juntou tudo novamente e colocou.

Aqui, os senhores podem ver que, em algumas caixas, eles continuaram com o paninho, para evitar que a caixa machuque o produto, mas em outras não. Então, o que acontece? No final das contas, houve um retrabalho e a qualidade desses produtos ficou bastante diminuída.

Aqui é uva, também com o mesmo problema do tomate. Com os frutos acima da capacidade da embalagem, tem que apertar para poder fechar. Isso é realidade.

Aqui são embalagens de banana. Os senhores podem ver que temos dois tipos de embalagem: plásticas e caixas de madeira. Algumas dessas embalagens não estão pousadas em cima da outra embalagem. O fundo dela está em cima do fruto. Vejam a diferença. A mesma coisa acontece com essas embalagens aqui. O que acontece? Quando o fruto chega à Ceasa para fazer a climatização da banana, porque a banana sai verde do campo, vão aparecer todos esses machucados, todas essas feridas que vão



acontecer durante o transporte. Além do empilhamento incorreto, depois ainda há o transporte, e, no empilhamento incorreto, a banana vai sendo socada e amassada para dentro da embalagem.

Aqui temos dois problemas: um, gerencial, porque não há ninguém que diga para esse rapaz que a capacidade que ele tem de colocar frutos na linha de pré-lavagem e lavagem é maior – ele é mais rápido – do que a capacidade da linha de selecionar os frutos. Então, acumulam-se frutos na linha, os frutos não são selecionados como deveriam ser. Às vezes, ficam sob os roletes, que machucam o produto. E o que acontece? Há uma diminuição na qualidade.

Essa é uma grande empresa que comercializa mamão para o Brasil e o exterior. No final das contas, o mamão que vai ser comercializado no mercado interno sai limpo, higienizado e vem para essas caixas maravilhosas que os senhores estão vendo aqui, inclusive com esse paninho bem interessante, bem sujo. E aí o produto, que estava limpo e higienizado, passa novamente a ficar sujo e, provavelmente, com algum tipo de contaminação que nós nem conhecemos. Aqui falta gerência que diga às pessoas que tem que se lavar e higienizar os produtos, para que os frutos, depois de lavados e higienizados, sejam recebidos em caixas limpas.

Outra coisa: não adianta ter uma linha de processo supermoderna e tudo mais quando a queda dos frutos para essas caixas é mais de 50cm.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Não está habilitada.

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – Não está. E aí o que acontece? Os frutos machucam uns aos outros quando caem acima de 30cm.

(*Soa a campainha.*)

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS. *Fora do microfone.*) – O senhor pode continuar.

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – Aqui são as embalagens de tomates. Os senhores podem ver que os frutos estão totalmente machucados.

Aqui é um *box* do produtor. Aqui o que os senhores podem ver é couve-flor, pimentão. As embalagens estão sobre o piso. Essas centrais de abastecimento possuem vetores diversos, e esses produtos podem sofrer inúmeras contaminações, que podem, inclusive, causar problemas à saúde do consumidor. Vejam: essas embalagens são completamente inadequadas para acomodar e proteger os frutos.

Aqui são embalagens de pregadinho para alface. Os senhores podem ver: no dia em que tiramos essa foto, as alfaces estavam até bonitas, mas grande parte dessas folhas vai ter que ser retirada e depois descartada. Então, o desperdício é grande, fora que elas estão também no chão.

Depois de descarregar as embalagens de manga do caminhão, colocaram de qualquer forma, umas por cima das outras, amassaram os frutos. Há retrabalho porque, para o supermercado, não pode ir embalagem de madeira, tem que ir embalagem plástica. Muitas vezes, eles primeiro põem em embalagem de madeira e depois passam para embalagem plástica. Então, é um retrabalho. Aqui vocês podem ver mangas com qualidade já ruim. Elas podem não ter um apelo comercial para venda, mas ainda podem ser consumidas.

Aqui é produto a granel, *citrus*. Temos aí laranja. Ele puxa isso com um rodo de madeira, cai ali e é ensacado. Os senhores podem ver que há um desnível grande e alguns frutos caem no chão e são perdidos.





Aqui é a mesma coisa. Então, imaginem num dia de calor, como é que fica esse abacaxi, que vem lonado e sobre essa superfície? Então, cozinha o produto. Fora que existe um problema gerencial enorme. Nas centrais de abastecimento, esses abacaxis que estão aqui em cima são colocados em gaiolas de metal, não sei se os senhores já tiveram a oportunidade de ver, e os frutos que estão em cima passam a ficar embaixo da gaiola de metal, e os frutos que estão embaixo ficam no topo da gaiola, ou seja, o nivelamento da qualidade é por baixo.

Aqui há um desperdício no campo. Os produtores não tinham preço para os tomates deles e jogaram fora 20 mil caixas de tomate. Considerando que cada caixa de tomate contém de 22kg a 25kg, vocês imaginem a quantidade de produto que poderia ter sido doada e foi desperdiçada no próprio campo por não ter condição de preço e de venda.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS. *Fora do microfone.*) – Poderia ser processado isso em massa de tomate.

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – É. Com certeza.

Aqui é uma gôndola de supermercado. Percebe-se que não há uma exposição correta. Então, os frutos estão amassados, caem, às vezes.

Aqui, totalmente despencados, porque a dona de casa, quando seleciona os frutos que vai levar para casa, se ela vir que o produto não está muito bem exposto, ela vai simplesmente cortar e pegar somente aqueles que ela quer. Isso depois causa um desperdício muito grande. Então, precisamos de gerência nesses mercados e ações educativas para que a coleta do produto seja feita de maneira ordenada. Fora que a comercialização de bananas, hoje em dia, é em pencas de doze, e a maioria dos consumidores pegam buquês de quatro a seis bananas. Então, por que comercializar em pencas de doze se todos pegam no máximo quatro a seis bananas?

Aqui, a mesma coisa: um produto já com qualidade inferior, que dificilmente vai ser vendido e, muitas vezes, é desperdiçado e jogado fora.

Aqui é um mercado em Curaçao. Só para vocês verem que não há mistério nenhum. Há separação por estágio de maturação, os frutos expostos na gôndola de maneira ordenada e adequada. Então, o que acontece? O consumidor vai lá, pega o buquê que ele quer, de três a quatro frutos, e leva para casa, mas ele sabe que o fruto está ordenado de maneira correta e aí ele mantém isso numa ordenação também correta.

Aqui é o desperdício que acontece. Aqueles frutos que não foram comercializados vão para a lata de lixo.

Aqui, um exemplo que eu dou para vocês de que é possível se fazer uma coisa muito boa. Esse é o exemplo do morango, é uma produção de morangos.

Eles colhem nessas caixas grandes, depois levam para o galpão de embalagens, colocam em embalagens menores, e essas embalagens são colocadas em embalagens de papelão, para serem protegidas. Mas percebam os senhores que essas embalagens ficam sobrando aqui. Durante o transporte, elas ficam batendo. Aqui, o final dela, quando se passa o PVC esticado. E aí o que os senhores veem? Embalagens de PVC esticadas com os frutos de cima ligeiramente amassados pelo PVC esticado e os frutos de baixo estão bem amassados pelos frutos de cima.

Nós, da Embrapa, da indústria de alimentos, junto com o Instituto Nacional de Tecnologia e o Instituto de Macromoléculas da UFRJ, desenvolvemos embalagens para alguns produtos: manga, mamão, caqui e morango. Eu dei o exemplo do morango porque essa é a embalagem de morango que nós desenvolvemos. Os frutos são dispostos em locais apropriados, não batem uns nos outros, na hora de expor o produto pode-se fazer até um tipo de exposição diferenciada. Pode-se levar essas embalagens para o campo e



já colher os frutos nas embalagens. Percebam os senhores que as embalagens cabem perfeitamente na embalagem que o produtor tem para venda para o mercado. Então, esse produto, ele pode levar para o mercado, e o consumidor pode ver o produto de maneira geral. E tem qualidade. O índice de perda nessas embalagens aqui é menor que 1%.

Eu agradeço a atenção e estou à disposição dos senhores para qualquer pergunta. Muito obrigado.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Nossa! A gente, quando vê uma coisa dessas, se assusta, não é? Um País com tanta riqueza, com tanta produção e jogando comida fora.

Drª Raquel, a palavra está com a senhora.

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Primeiro, eu queria agradecer o convite para estar na Comissão. Na verdade, como não acompanhei as outras discussões, eu tentei até escutar a fala de V. Exª no Senado explicando sobre o debate dos PLs que estão envolvidas.

Eu sou de uma área totalmente conjunta, eu venho seguindo depois. Eu sou Professora da Universidade de Brasília na área de produção de refeições. Eu trabalho num laboratório que é uma cozinha experimental, onde a gente faz trabalho de supervisão dos estudantes de nutrição em restaurantes que vão se formar. Acho que a gente perdeu um pouquinho, como o outro Senador comentou, porque a gente não tem alguém do setor de bares e restaurantes. Eu vejo que os PLs envolvem desde o campo até o produto preparado, o arroz e o feijão prontos para ser consumidos, que podem ser distribuídos.

Vou pegar até um pouco da fala do pesquisador Antonio. Quando esses produtos chegam para o restaurante e são recepcionados daquela forma pelo restaurante, ainda há desperdício na limpeza, para que aquilo seja utilizado. Dentro das cozinhas industriais, a gente chama de fator de correção, quando o funcionário tem que começar a descartar o que não está próprio para o consumo. E aí eu concordo com ele que a questão da educação do consumidor e dos funcionários que trabalham nos restaurantes é mais importante. Por quê? A gente já passou por situações de o funcionário achar que só pode servir, vamos supor, a folhinha do agrião, não pode servir o talo, gerando aí um desperdício muito maior de algo que poderia ser consumido, ou de ele achar que, se um pouquinho da folha está queimada, ele tem que descartar a folha toda. Isso vira um desperdício, uma produção de lixo enorme.

Só para vocês terem uma ideia, a literatura recomenda que, vamos supor, um fator de correção de uma alface não passe de 1,1. O que isso significa? Que, em 11kg de alface, vou aproveitar dez.

A gente tem unidades que chegam a ter desperdícios de fator de correção de dois e três; ou seja, começo com três pés de alface para terminar com um, limpo. Esse é o desperdício dentro de um restaurante, muitas vezes, principalmente quando é época de chuva, em que esses folhosos chegam mais danificados. Então, a gente ainda tem esse problema, que dificulta a padronização ao longo do processo.

O desperdício é muito maior dentro da cadeia, como ele mostrou, e na hora do que a gente chama de pré-preparo dos alimentos – na limpeza da carne, na limpeza dos vegetais – do que propriamente dito na hora que o alimento está pronto e o que sobra, que poderia ser utilizado.

A literatura hoje recomenda que os restaurantes não tenham mais que 5% do que produzem para ser descartado. Antigamente, há 20 anos, a literatura trabalhava com 10%, hoje a literatura desceu para 5% e há alguns livros sugerindo 3%. Por quê?



**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS. *Fora do microfone.*) – Alimentos perecíveis?

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Alimentos prontos para consumo, arroz, feijão. Ou seja, produzi no meu restaurante para mil pessoas e sobrou, e essa sobra deveria ser de, no máximo, 5%. Por quê? Porque tenho uma sobra que é inevitável, que, na verdade, a gente vai chamar de restos – já defino um pouco para vocês. Por quê? Tem que ficar comida no balcão até o último cliente passar, e ele não quer só aqueles grãosinhos de arroz que sobraram no balcão, quer a cuba um pouquinho mais cheia.

Esse trabalho de diminuição de sobras é um trabalho que a gente fica muito em cima dos nutricionistas, porque faz parte do trabalho deles, ou seja, planejar corretamente o cardápio e as compras para que eu tenha o mínimo de sobra possível. Isso, ao longo do caminho, quando entro num estabelecimento em que o nutricionista está lá há um ano, dois anos e tem sobras de mais de 10%, falo: "Você não está fazendo o seu trabalho de forma efetiva, porque não era para estar sobrando essa quantidade de comida."

A RDC 216, de 2004, não traz nada sobre a questão de doação dos alimentos dos restaurantes, nada a favor nem contra. A instrução normativa do Distrito Federal – e aí existem várias legislações em cada um dos Estados – é nova, é deste ano de 2016 e vem com uma definição bem clara da diferença entre sobras e restos, que algumas legislações mais antigas chamavam de sobra suja, o que a gente, realmente, deveria chamar de resto, porque essa comida não deveria ser realmente distribuída e dada para nenhuma instituição.

Quando a gente fala de sobra, estamos falando daquela sobra que está dentro da produção.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS. *Fora do microfone.*) – De 5%.

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Que está dentro da produção. Então, vamos supor: produzi arroz. Vou servindo o arroz nas cubas do restaurante ao longo do horário do almoço. Sempre vai ficar arroz lá dentro, às vezes já em cuba, acondicionado no equipamento chamado *pass through*, que mantém a temperatura acima de 60 graus, que é o que é exigido pela legislação. Então, sobrou cuba lá dentro, ele pode utilizar aquele arroz para outra coisa.

Hoje os restaurantes que têm alguma forma de armazenamento, eles mesmos utilizam esse arroz; resfriam e reaquecem, no dia seguinte, para utilizar. Algumas empresas usam a política de não, de jogar fora.

Só para vocês entenderem o que seriam essas sobras, aqueles que ainda estão dentro da cozinha, da produção. Quando o alimento foi para o balcão e sobrou ali, é chamado de resto, e a legislação normativa do Distrito Federal e a de São Paulo também dizem: "Isso tem que ser descartado, não pode ser doado para ninguém."

Quero que vocês entendam por quê. Porque esse arroz ou feijão ou o que for que foi colocado ali, não se sabe muito quanto tempo aquela cuba ficou exposta.

Novamente, volto com a fala do pesquisador: o nosso consumidor precisa ser muito educado. Por quê? Temos um trabalho que fizemos em 2007, no qual colocamos nossos alunos de estágio para avaliar práticas inadequadas dos consumidores ao se servirem nos balcões – mesmo com aqueles vidros de proteção, que alguns têm e outros não têm. Então, passamos alguns dias em cada um dos restaurantes avaliando práticas inadequadas. O que percebemos? As pessoas falam em cima, tosem em cima, espirram em cima. As mulheres que têm essas mangas maiores, esvoaçantes, encostam. As gravatas encostam. Vimos cenas inusitadas do tipo: a colher caiu dentro do feijão, e o



consumidor coloca a mão dentro do feijão e tira a colher com sua própria mão. Só para vocês terem uma ideia, nesse trabalho avaliamos quantas pessoas que, ao entrarem no restaurante – foram mais de dez restaurantes –, lavaram as mãos. Noventa e seis por cento não lavaram as mãos e nem passaram álcool gel.

Então, quero que vocês entendam que esse produto exposto não pode ser doado para ninguém. Por quê? O risco de contaminação é muito grande. Nós nos preocupamos muito, falamos que botamos uma culpa e um excesso de zelo com o manipulador dentro do restaurante, aquele que faz o arroz, o cozinheiro. Eles muitas vezes falam assim: "Ai, professora, temos todo um cuidado para fazer. E aí cai um cabelo de um consumidor e eles vão dizer que o cabelo é nosso". Então, ainda há essa relação de briga do funcionário com o consumidor.

Então, temos um consumidor que não se preocupa. Só para vocês terem um outro exemplo, tentamos fazer uma campanha dentro do Hospital Universitário, agora, com uma estagiária do restaurante, porque estávamos nessa questão do H1N1 e percebendo que as pessoas iam almoçar no restaurante do refeitório do Hospital Universitário, ou seja, médicos, enfermeiros, nutricionistas, fisioterapeutas, e as pessoas não lavavam as mãos. Acabaram de sair do seu ambiente de trabalho. Nós já temos a obrigatoriedade de se retirar o jaleco – manda-se retirar o jaleco e pendurar na porta. E, também, ela começou a monitorar todas as atitudes que eu comentei com vocês, para ver se o pessoal da área da saúde fazia diferente. O que vimos...

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Fazia igual.

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Fazia igual.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – É uma questão de educação, não é, professora?

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Sim, é uma questão de educação.

Então, as pessoas não lavavam as mãos. Fizemos uma campanha botando setas vermelhas, indicando para ir até a pia – para ver se eles viam que a pia existia – e lavar as mãos. E começou a ficar alguém no balcão pedindo: "Olha, silêncio. Não fale. Se alguma coisa cair dentro, não mexa, vamos retirar, vamos trocar a cuba". Mas a reação das pessoas foi, assim,...

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Negativa.

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Negativa: "Quem é você para dizer"...

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Acha que está sendo censurado.

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – É! "Estou sendo censurado. Posso fazer o que eu quiser. A comida é para o funcionário". Então, em todos os estratos temos problemas de educação do consumidor.

Quando eu lia os projetos de lei, percebi que eles têm aspectos distintos. Uma coisa é trabalhar muito a questão do desperdício no campo, as embalagens. Isto é muito importante. Agora, quando falamos de doação do alimento pronto...

*(Soa a campanha.)*

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – ... aquele que já foi servido, temos que ter muito cuidado na escrita. Por quê? Porque vamos ver alguns restaurantes



que vão querer doar aquilo que está no balcão. Porque aquilo não se pode usar mesmo de novo. Então, tem que ficar claro que esse resto – que é o que foi para o balcão – não pode ser doado de forma alguma. E ele tem que ser trabalhado, naquela escala dos 5%, com cubas menores. Temos formas de fazer com que isso seja cada vez...

Então, não sei se o restaurante daqui... Vamos supor: você pode se servir por um lado e pelo outro. Então você tem duas cubas de arroz, duas cubas de feijão. Quando começa a chegar perto do horário, eu fecho uma fila e deixo uma só, vou diminuindo. São práticas importantes.

Agora, o que está dentro da produção – que é a questão da sobra, que chamávamos antigamente de "sobra limpa" – pode ter, sim, uma doação.

Eu ouvi muito a fala da Senadora dizendo que, no Rio Grande do Sul, os Bancos de Alimentos têm um controle; você doa para empresas, ONGs que, elas sim, têm um responsável técnico. Elas veem como aquilo foi fabricado e transportado até chegar ao Banco de Alimentos para, depois, ser reaquecido – quando for reaquecido – de forma eficiente. Então, isso sim, se ficar certo que possamos determinar que essa doação seja para alguma ONG, alguma instituição que tenha um responsável técnico. Por quê? Porque senão o dono do restaurante vai querer doar para alguém que passar na rua. E aí? Será que ele está doando aquilo que era próprio para ser doado ou ele está doando...

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – É sobra ou resto?

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – É sobra ou resto? Por quê? Porque conhecemos o setor. E o setor, na verdade... Eu acho que outras políticas também são importantes.

Só para finalizar – já sei que estourei o meu tempo –, há a questão da separação do lixo. É algo que considero urgente para os restaurantes quando falamos de desperdício e reaproveitamento de lixo. O que eu vejo hoje é triste: eles não conseguem minimamente separar lixo orgânico de não orgânico; está tudo misturado. Quando você consegue uma atividade junto a um restaurante para que ele entenda que pode doar aquele lixo orgânico para alguma compostagem, algo que possa ser utilizado, leva um tempo até conseguirmos que esse funcionário entenda por que ele precisa separar o lixo.

Então, dentro dos restaurantes, hoje, falando em desperdício de alimentos, um aspecto crucial é a questão de legislações que tenham o cunho de separação de lixo e da coleta de lixo, porque eles produzem muito lixo, e essa coleta seletiva não está acontecendo. Isso atrapalha muito a distribuição e a utilização desse lixo, como eu vi no próprio PL que tem a questão da compostagem.

Então eu tentei dar um panorama, porque o assunto tem...

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Professora, a senhora mencionou que Brasília fez, neste ano, uma nova...

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Sim.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – A senhora poderia explicar o que Brasília fez?

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – A Instrução Normativa nº 10, do dia 23 de março de 2016, sobre restaurantes, alimentos. Ela traz o conceito de resto, o conceito de sobra. Ela descreve tudo, por exemplo: a sobra tem que estar acondicionada em que temperatura. Vamos supor, para doar esse arroz – se tivesse a questão de doação – que ficou dentro do restaurante, ele tem que ter sido mantido a 60°C até a hora em que eu decido que realmente não vou ter que servi-lo. E ele tem que ser resfriado a 10°C para depois ser transportado e doado. Então, ela traz toda a questão das





temperaturas importantes. E por que, Senadora? Porque há alguns micro-organismos que sobrevivem mesmo ao aquecimento; e alguns micro-organismos produzem toxinas. E as pessoas não veem isso. Nós temos que ter esse cuidado em relação a toxinas não só para quem vai comer aquele alimento, mas também...

Eu estava conversando com alguns outros professores, porque eu viria aqui, e cada um queria dar a sua opinião. Nós comentávamos que temos que ter cuidado até com o modo como vamos dar esse alimento para a alimentação animal. Por quê? Se dou um arroz cheio de toxinas, eu contamina o animal. Às vezes, o animal não morre, não acontece nada com ele, mas a toxina fica na carne e no leite, e consumimos isso depois.

Muito obrigada.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Nossa, vejam só. Você é especialista em nutrição?

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** (*Fora do microfone.*) – Sou nutricionista.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – O Senador Lasier Martins visitou o Banco de Alimentos.

Então, com a palavra o requerente, Senador Lasier; depois o Senador Moka e o Senador Roberto, para questionamentos aos nossos palestrantes.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – É uma pena que esta nossa reunião seja de uma hora e meia, ou duas, isso deveria ser um seminário de uma semana. Os nossos palestrantes, o Dr. Antonio e a Drª Raquel, em 15 minutos, levantaram o mundo de problemas que temos com relação ao cuidado com os alimentos. E uma palavra parece que resumiu tudo na explanação do Dr. Antonio: nós temos problemas gerenciais em todo o setor. E a Drª Raquel disse uma coisa que eu queria ouvir de novo, porque não acreditei: 96% das pessoas não lavam as mãos antes das refeições. A senhora disse isso?

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Disse.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Noventa e seis por cento!

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – É. Temos um artigo publicado e vimos aplicando a técnica de coleta de dados em vários outros restaurantes aqui, e isso se mantém.

**A SRª ANA AMÉLIA** (Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – E a H1N1 está presente.

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Está aí.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Será que os dinamarqueses, alemães, australianos também são nesse nível? É difícil, não é?

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Na verdade, quando escrevemos este trabalho, não encontramos trabalhos similares...

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Pois é.

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – ...na literatura. Acho que não deve ser um foco de estudo para eles.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Então, somos caracterizados por um primarismo que vai desde aquele que se alimenta até aquele que produz e cuida de alimentos. Então, a problemática é generalizada. É como se tivéssemos que começar do zero, pelo que entendi até agora.

Então, já que estamos tratando dessa matéria, para fazer uma legislação, eu queria ver de que modo podemos atingir a todos, quem sabe. Ainda bem que estamos sendo



televisionados, estamos sendo vistos por um incalculável número de pessoas, isso já é um avanço. Peço a atenção dessas pessoas, então, que avaliem bem o que está sendo dito com aquilo que é da nossa vida cotidiana, que é o alimento.

Será, Dr. Antonio, que se fizéssemos, dentro da legislação, uma proposta para que haja periodicamente seminários reunindo todos os... Como é que o senhor disse?

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – Técnicos.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – ... técnicos, os responsáveis técnicos pelos alimentos, para que periodicamente se fizesse uma revisão, até chegarmos a um dia em que não tivéssemos mais essas causas das perdas, como é o manuseio inadequado no campo, no uso das embalagens, no transporte, na cadeia do frio, na classificação não padronizada, isto é, mistura, como o senhor mostrou ali, produtos verdes com produtos maduros, a comercialização a granel – não se pode colocar um funcionário completamente ignorante de regras básicas para fazer aquela preparação a granel do produto –, o desconhecimento de técnicas de manuseio pré e pós colheita, as perdas nos galpões de embalagens, a exposição incorreta nos supermercados, que é muito comum...

Em alguns supermercados, nós já temos... Pelo menos em um supermercado que frequento aqui, em Brasília, tenho observado isso, a coisa é muito bem cuidada. E acho que todos nós, consumidores, deveríamos reclamar, chamar o gerente, quando encontrarmos essas deficiências. Então, é impressionante a constatação sobre a qual o senhor e a senhora nos fazem refletir neste momento. Congratulo-me com a vinda do senhor e da senhora, porque estão prestando um serviço extraordinário.

Eu tinha preparado aqui algumas perguntas, que caem para um terreno secundário diante do mais estarrecedor que foi dito aqui: 96% das pessoas não têm cuidado com a sua própria saúde. E tenho observado que, em certos restaurantes, principalmente no café da manhã, nos *self-services*, as pessoas pegam o produto, devolvem, conversam com a outra pessoa em cima do produto. Então, imaginem a contaminação que deve ter aquilo ali. Em restaurantes do Nordeste, onde a temperatura é muito alta, já começa com 24, 25, 26 graus, aqueles alimentos são colocados ali às 6 horas da manhã, e há pessoas que vão tomar café quatro horas depois. A contaminação é evidente, são coisas que não têm prevenção nenhuma. Enfim, as rápidas manifestações do senhor e da senhora nos fizeram, a mim pelo menos, refletir bem em que mundo vivemos de exposição à perigos com a nossa saúde e a dos nossos filhos.

Bom, uma perguntinha aqui que retirei do PLS do Senador Jorge Viana, que trata do conceito de prazo de validade para consumo seguro, seria o prazo superior à validade para venda, se puder responder depois. Essa ideia cria a segurança jurídica para o doador?

De outro PLS – porque tínhamos três projetos e fizemos o apensamento –, do Senador Ataídes Oliveira: obriga supermercados, sacolões, mercados, restaurantes com mais de 200m<sup>2</sup> a firmar contrato de doação com entidades que distribuem alimentos à população carente. Essa obrigação é realmente positiva, deve ser levada adiante como legislação? A doação de alimentos por parte de restaurantes é ação considerada adequada? Lá, no Rio Grande do Sul, como contei aqui outro dia, durante algum tempo, fui conselheiro da Cruz Vermelha Brasileira. Nós abrimos uma campanha de buscar os alimentos nos restaurantes. Quando estava todo o esquema montado, interveio a Secretaria Municipal da Saúde e proibiu, porque não havia segurança, não havia geladeira, não havia como acompanhar esses produtos. E não deu em nada aquela campanha que, inadvertidamente, tentamos fazer. Bom, então, a doação de alimentos,



por parte de restaurantes, é considerada adequada? Em que medida a experiência da senhora e do senhor pode colaborar no projeto de lei que trata do desperdício de alimentos?

Eu pergunto, como tenho a responsabilidade de ser o Relator dessa matéria, se a senhora e o senhor têm algum material escrito sobre o que disseram aqui. Se tiverem, eu gostaria muito de ter acesso a ele.

Então, era a minha intervenção, Senadora Ana Amélia.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Passo a palavra ao Dr. Antonio e, depois, à Drª Raquel.

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – Senador, vamos por partes. Concordo com a Drª Raquel no que se refere aos produtos de cozinhas industriais preparados, que isso é um problema. Assim como já vimos também que supermercados, quando eles doam para bancos de alimentos, querem doar o que é resto também.

Sabem por quê? Porque, na maioria desses locais, o lixo é pago para ser retirado, não é de graça. Então, quanto menor for o lixo dele, menor é o custo operacional com o lixo. Ele tende a repassar os produtos que podem ser até consumidos num banco de alimentos, que podem ser distribuídos, e também o lixo. E, depois, o pessoal lá tem que se virar para fazer a triagem e seleção.

Numa nota técnica em relação à Lei 675, de 2015, a Embrapa coloca que deveria ser dada uma ênfase às boas práticas de higiene e manuseio de alimentos, tanto *in natura* quanto de produtos processados em cozinhas industriais. Então, isso está na nota técnica que colocamos.

Em relação ao prazo de validade, são muitos questionamentos que V. Exª coloca. Prazo de validade. Eu não sou a favor de prazo de validade para venda e prazo de validade de seguro, por dois motivos: isso é difícil de você passar para o consumidor, porque, na verdade, você vai dividir a população em duas partes: uma que tem condição de comprar o produto dentro do prazo de venda e outra que não tem condição e vai só consumir no prazo de consumo seguro. Então, o que se pode fazer é que, normalmente, as empresas que processam produtos têm um prazo de validade já colocando uma margem de segurança aí, tudo o mais. O que eles podem fazer é quando veem que o prazo de validade já se está esgotando, e mesmo numa promoção no supermercado, não conseguiu vender e vai faltar tipo cinco dias, uma semana para ele encerrar aquele produto, ele pode doar, mas aí cai no que o Senador Moka falou.

O problema de doação, ainda hoje, está relacionado com o que vai acontecer, por exemplo, se esse produto for mal acondicionado dentro de um local que vai, depois, distribuir. E se alguém passar mal, de quem vai ser a responsabilidade? Precisamos ter cuidado de retirar de quem doa, sem fazer dolo, o ônus de algum problema, porque senão você impede que a doação seja feita. Isso é um problema.

Em relação à doação de produtos processados, a Profª. Raquel vai falar com mais propriedade, mas eu só tenho uma coisa a dizer: concordo com ela que em caso de produtos processados, mesmo aqueles que não foram para o balcão, devemos ter absoluta certeza de que a cozinha tem condição de resfriar aquele produto rapidamente, porque senão, em um País com as temperaturas elevadíssimas como as nossas, em certas épocas do ano, esses produtos podem estragar muito facilmente antes de chegar ao seu destino, que é o consumidor que vai consumi-lo. Então, acredito que deve haver bastante visão em cima disso.

Estabelecimentos acima de 200m² ou mais. Eu só queria salientar que li esse projeto de lei e tem o seguinte: os boxes do Ceasa têm, normalmente, 50, 60m². Se você



tem um boxe grande, vamos dizer, dois boxes que comercializam uma quantidade boa de frutas e hortaliças, dá 120m<sup>2</sup>, está abaixo dos 200, então, essa pessoa não vai ser obrigada a fazer nenhum contrato ou convênio de doação. Sacolões volantes não têm 200m<sup>2</sup>, e sobra. Então, há coisas que têm de ser vistas. Feiras livres, a barraquinha não tem 200m<sup>2</sup>, o que sobra eles jogam fora.

Então, tudo bem que as feiras livres estejam diminuindo bastante no Brasil como um todo, mas ainda há. Agora, eu quero salientar que a gente precisa ter ideia do que acontece.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS. *Fora do microfone.*) – O Brasil real.

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – O Brasil real. Boxes na Ceasa com 200 metros quadrados são poucos; não são muitos boxes na Ceasa com 200 metros quadrados, porque há grandes empreendedores que comercializam frutas e hortaliças no Brasil inteiro. Então, esse mesmo cara que comercializa aqui, o atacadista, é atacadista no Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, Rio Grande do Sul. É o mesmo, mas não são todos. E há vários que são pequenos.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS. *Fora do microfone.*) – O varejo.

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – Não, o varejo tem até 200 metros quadrados, e dá. Mas, no boxe, quando os produtores vão comercializar os seus produtos lá e não conseguem vender, o que eles fazem com aquilo? Jogam fora? Porque, se os senhores olharem bem, no entorno de todas as centrais de abastecimento, de todas as cidades do Brasil, existem o quê? Comunidades carentes, porque elas sabem que podem ir lá, no final do expediente, e pegar o produto que sobrou – o que é uma decadência, uma degradação. Isso é um problema. Então, é basicamente isso.

Nós temos uma nota técnica que foi passada para cá, sobre essa lei, fazendo várias considerações, inclusive mostrando que aquela lei do bom samaritano que está até hoje, e não foi aprovada, é um fator importante, como o Senador Moka falou, para desonerar a pessoa que está doando de problemas que podem advir de manipulações equivocadas. Mas eu concordo com o senhor que nós temos um problema gerencial no campo, gerencial nas casas de embalagens, gerencial no atacado e no varejo.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – E tem a ver com um problema de educação.

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – Com certeza. A educação é uma coisa que nós temos que trabalhar ao longo de muitos anos, porque é difícil.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Em todos os sentidos.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Agora, a Drª Raquel, para responder.

Obrigada, Drª Raquel.

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Com relação ao prazo de validade, vou começar com a primeira pergunta do Senador, também concordo com o pesquisador Antonio que não há como a gente ter dois prazos de validade. Quando a indústria cria um prazo de validade, ela o cria já com uma margem, como ele falou, de segurança. Entendam também que um prazo de validade de um produto não é feito só para a questão microbiológica, mas também sensorial.

Então, vou dar um exemplo de uma pesquisa que a gente fez para uma comerciante de pequeno porte, foi uma parceria da universidade com o Sebrae. Ela queria que a gente criasse rótulo e o prazo de validade para um biscoito de castanha do Pará produzido em



Rio Branco, no Acre. E ela nos mandou lotes, e a gente foi acompanhando com análises microbiológicas, para dizer para ela: em tal dia ele já tem crescimento inadequado. É assim que a gente determina prazo de validade.

Ao mesmo tempo, a gente foi fazendo testes sensoriais com o produto, ou seja, colocando provadores para provar o biscoito ao longo do tempo em que ele estava sendo analisado. Quando a gente fechou o relatório, o produto dela tinha 90 dias de validade, mas a gente mandou os laudos microbiológicos juntos. E, microbiologicamente falando, no produto, até 180 dias, não havia crescimento de nenhum micro-organismo patogênico, que a gente fala que causa prejuízo à saúde. Ela não compreendia porque a gente tinha colocado que a data de validade do produto dela era de 90 dias e não de 180.

Aí existe a dificuldade de entender, porque as pessoas só pensam na questão da bactéria. E eu disse para ela: olha, com 90 dias, o seu produto ainda estava bom. Quando a gente foi fazer a próxima degustação, o produto apresentava um sabor de sabão, que é aquela rancidez do óleo, que dá aquele gosto, alguns sabores já amargos, desagradáveis. Então, a gente não pode...

Lembrando que o prazo de validade vem em dois... pelo menos em duas vertentes, porque às vezes o produto está *o.k.*, porque ele foi esterilizado, pensando no leite, para colocar na caixinha, mas, depois de um tempo, ele começa a desenvolver sabores desagradáveis. E, às vezes, o consumidor abre, prova e diz assim: "Nossa, esse produto está estragado!", porque o gosto está ruim, mas, em termos de bactéria, ele está *o.k.* Então, só é preciso entender que a data de validade não é vista só como uma questão microbiológica. É difícil ter dois prazos de validade.

Vou dar outro exemplo, com produtos que têm adoçantes, edulcorantes, produtos sem açúcar. Há alguns adoçantes que, quando mudam a temperatura... Vamos supor, quanto ao iogurte, o que é muito comum; em geladeira, ele está naquele prazo de validade, *o.k.* Quando há muita oscilação de temperatura – a gente coloca no carrinho, leva para casa, vai na geladeira, e aí tiro da geladeira, trago para o meu trabalho daquela forma, sem ser... –, às vezes, quando eu vou comer o produto, o produto está sem gosto. E eu falo: nossa, mas está na validade! O que aconteceu?

Há alguns edulcorantes que, com essa oscilação de temperatura, perdem o sabor doce. E aí a população acha que o produto está estragado. Na verdade, as pessoas têm um conceito de estragado como sendo uma coisa relacionada só às bactérias. Então, eu só queria deixar claro que falar de prazo de validade não implica só na questão microbiológica.

E fica difícil... Concordo com o Antonio, quando ele fala assim: "A gente tem essa questão da temperatura, que, às vezes, não é mantida, e o produto exige uma determinada temperatura em que você já não garante nem que o produto vai ficar bom naquele prazo de validade, imagine mais do que aquilo." Então, eu acho que a gente deveria ter um prazo único de validade, porque se a empresa determinou é porque fez testes envolvendo não só a questão microbiológica, mas os outros aspectos de qualidade do produto. Isso é importante.

Se o supermercado não consegue vender, ele faz promoção e ainda há um ou dois dias de validade, acho que ele pode doar para alguma instituição utilizar dentro daquele prazo. Então, acho que seria mais adequado tentar fazer com que esse produto, ainda na validade, tenha que ser doado e não jogado no lixo, aí, sim, dentro da validade exposta pelo produto.

Com relação aos supermercados, não é muito a minha área de trabalho, mas eu vou dar minha opinião, como a dele, de consumidora da Ceasa. Eu vou à Ceasa todo





sábado fazer compras tanto para minha casa como, às vezes, para o meu laboratório, porque a gente acha algumas coisas lá mais interessantes. E os boxes são pequenos, são... Às vezes, no caso do sábado, que é para o consumidor livre, não só para boxe, os espaços são pequenos... Então, os espaços são pequenos e ele não estaria dentro desse...

E eu vejo um desperdício enorme no chão, porque as pessoas colocam, realmente, muito a mão, as pessoas querem escolher e apalpa muito. O consumidor realmente... Como o senhor falou sobre a questão da educação, é muito importante. E, ao colocar muito a mão e, dependendo de como eu vim, porque eu não lavei a mão, não higienizei a minha mão, estou contaminando ainda mais aquele produto. Então, temos que pensar que eu posso, sim, doar esse produto, mas eu acho que esses pequenos boxes também têm que entrar no projeto e não só os supermercados de grande porte. E aí, dentro da minha área, doação de alimentos para restaurantes, de restaurantes, é adequada.

Vendo o êxito do Rio Grande do Sul com banco de alimentos, dentro desse perfil, eu poderia indicar que seria algo interessante, mas há aquilo quanto ao que a Senadora bateu na tecla, na fala dela que eu escutei e re-escutei, que é a questão de haver um responsável técnico dentro desse banco de alimentos, para que haja segurança de que ele está pegando alguma coisa num restaurante, que foi bem acondicionada e que vai ser bem reaquecida, ou refrigerada, para ser utilizada nesse banco de alimentos, e não uma doação para qualquer um que queira ir lá e pegar um produto.

Eu vou fazer assim: não há uma relação direta com a pergunta, mas eu acho que seria importante, porque a gente tem outro problema com a questão educativa, Senador. A gente tem vários restaurantes em que o dono do restaurante fala logo: "É proibido a gente doar alimentos. Então, eu não posso doar nem para os funcionários."

E para ele essa norma é muito importante. Ele acha que aquilo ali... E nem existe a norma, porque não existe proibição de doação; a legislação federal não proíbe que você doe.

Mas a gente vê o dono do restaurante falar assim para os funcionários: "É proibido a gente doar. Então, a gente tem que fazer o mínimo, ter o mínimo de desperdício, porque eu não posso doar nem para vocês levarem para casa."

E por que ele faz isso? Porque, conhecendo os restaurantes como a gente conhece, o funcionário começa a fazer mais, de propósito. Então, ele tem um acordo com a pessoa, com o funcionário do almoxarifado: era para fazer 10kg de arroz, e ele faz 11kg; e passa, às vezes, despercebido, se eu tenho um restaurante menor porte, há menos controle. Então, vai sobrar um pouco de arroz, justamente porque eu quero levar para casa.

E a gente ainda tem outro problema nos restaurantes, que é, normalmente, o primeiro que receberia seria o próprio funcionário que poderia levar o que sobrou para casa. E, se eu passo a dizer que eu posso doar isso para ele, há um problema grande de conduta.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Drª Raquel, apenas sobre o sucesso do banco de alimentos no Rio Grande do Sul, liderado por um comitê de responsabilidade social da Federação das Indústrias, eles fizeram uma inteligente parceria com as universidades, nos cursos de Nutrição. Então, os nutricionistas são os coordenadores de todo o processo de tratamento dos alimentos. E eles têm um *hotbox* para levar o alimento à temperatura, naquele momento, para as pessoas que já estão esperando o seu almoço, que vai ser à uma hora, às duas horas, em geral de refeitórios, de refeição industrial de funcionários das empresas, porque ali há nutricionista, e nos restaurantes não há necessariamente nutricionista.



Então, a lei obriga que o refeitório para o trabalhador tenha o nutricionista, e é por isso que essa refeição é dada. Na legislação, imagino estadual, Senador Lasier, no Rio Grande do Sul, de fato, há essa restrição da doação, que foi o caso da Cruz Vermelha, que o senhor citou. Então, eles conseguiram construir. Em 15 anos de funcionamento, não houve um caso sequer de contaminação, porque a Unisinos, a PUC, e eu acho que a Feevale está junto também, mas a Unisinos é a que está mais diretamente envolvida...

E eu conversei com os nutricionistas de lá, que, como a senhora, também têm esse envolvimento e têm uma cozinha industrial, para ensinar o aproveitamento de folhas e coisas que são nutricionais, para fornecer. E as entidades... É um sistema de voluntariado; não há pagamento; as pessoas trabalham lá por voluntariado.

Então, há também esse outro aspecto. A Ceasa, as redes de supermercados, uma ou outra rede... Mas não é sobre isso que o nosso pesquisador Dr. Antonio falou, de que é o resto para facilitar a redução do lixo. Não, ele faz...

Porque eu penso também que uma grande cadeia, Dr. Antonio, que tenha uma marca, o patrimônio dela é a marca, é o nome. Então, há o zelo, para evitar que quaisquer atitudes de responsabilidade social comprometam a segurança alimentar; ela não vai comprometer a marca que possui. Então, eu acho que o senhor destacou bem ali.

Então, há esse aspecto, como há essa história do funcionário de que a Drª Raquel falou. Mas é preciso, então, separar o joio do trigo, para não generalizar que isso é assim em todos os lugares.

O senhor pediu para fazer uma observação?

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – É só uma observação, que, no levantamento, na avaliação dessas leis que a gente fez, uma das questões, que é a do prazo e validade, ela aparenta ter conflito com o requisito da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) 259, de 2002, que, nessa RDC, indica que os alimentos, quando embalados à vista do consumidor, não necessitam serem rotulados na forma dos produtos processados ou industrializados, ou seja, existem as exceções. Então, a gente precisa perceber que não podemos ter legislações que sejam conflitantes umas com as outras, porque, na RDC, diz-se que o produto que vai ser embalado à vista do consumidor, como um fatiado ou alguma coisa desse tipo, ele não precisa ter esse rótulo, conforme os produtos processados.

Do outro lado, eu concordo com a senhora, nós fizemos um trabalho com os bancos de alimentos do MDS. E os grandes supermercados realmente têm um nome a zelar. E eles trabalham muito bem com a doação.

Agora, nós precisamos entender que o horizonte no Brasil não é só de grandes supermercados. Nós temos supermercados de pequeno porte, de médio porte...

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – A banca...

**O SR. ANTONIO GOMES SOARES** – ... e aqueles que são bancas, são quitandas. Então, precisamos ter sempre o cuidado com todas essas questões.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Agradeço o Dr. Antonio.

Consulto o Senador Moka e o Senador...

**O SR. WALDEMIR MOKA** (PMDB - MS) – Eu vou só fazer uma observação, não vou perguntar.



Eu fico preocupado, Senador Lasier, porque, hoje, aqui, realmente... Por exemplo, nós estamos falando de produtores rurais. Quer dizer, ele diferenciou bem o que é perda e o que é desperdício.

Ora, quanto à perda, o cara que está produzindo, ele tem um negócio. A perda é, em tese, um problema dele. Eu acho que esse é um problema de extensão rural. Se o produtor, sobretudo o pequeno, da agricultura familiar, tivesse ali o extensionista, que diz: "Olha, gente, vamos fazer desse jeito, tal e tal, e você vai ter uma perda bem menor."

Eu sou do Mato Grosso do Sul, e você vê, naqueles caminhões de soja, a quantidade de grãos que caem o tempo todo. Agora, isso é o produtor, quer dizer, é privado disso.

Então, você vai fazer uma legislação e vai dizer: "Você não pode ter isso!" Eu não sei como nós faríamos isso. Eu entendo isso.

E, quando se propõe isso daí, o projeto, eu não sei a autoria, mas o pessoal está falando, Raquel, porque eles comparam com gente que vai ao lixão, comer aquelas comidas. E não há nada mais degradante do que isso. Então, se comparado com todos os aspectos – eu sou médico e entendo o que a senhora está falando –, há uma diferença enorme de você ter uma contaminação em restaurante por uma...

E me parece-me raro, porque não vejo, assim, uma incidência tão grande. E, quando há, é uma coisa generalizada. Todas as pessoas que foram ali adquiriram aquilo.

Então, eu vejo com uma preocupação muito grande essa legislação, porque, se a gente não tomar cuidado, nós vamos engessar de tal forma... Porque eu não acho que o restaurante, Senadora Presidente, vai ter esses cuidados de 60 graus, 10 graus, para fazer a doação, e vai doar só aquilo que estiver dentro do prazo de validade, porque, economicamente, isso não faz sentido para ele.

Aí eu pergunto: bom, mas aí a legislação tem que obrigar a fazer? E eu já digo que talvez nós tivéssemos que estimular o restaurante, o produtor, o cara que vende, quando ele tem essas práticas que são as práticas perfeitamente adequadas do ponto de vista da saúde.

Mas eu ainda acho que nós temos de discutir muito bem esse assunto, porque, se não, nós vamos acabar... Eu já estava preocupado com aquela coisa da criminalização, porque, quando você diz que o cara fica responsável por aquilo, e ali, às vezes, o cara, com a maior boa intenção, dá um produto bom, de boa qualidade, mas aquilo estragou lá depois que ele doou, e acontece alguma coisa, o cara é responsável por isso. Aí você vai restringindo as pessoas que teriam, em tese, essa intenção.

Eu concordo que temos que fazer alguma coisa, mas ainda acho que essa forma da norma aqui do Distrito Federal... Eles fizeram uma norma com base na realidade deles, dos restaurantes aqui, de como se faz. Eu acho que talvez seja ainda mais simples do que uma legislação nacional e que nós podemos...

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Se me permite um aparte.

**O SR. WALDEMIR MOKA** (PMDB - MS) – Claro.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Senador Moka, eu tenho falado com algumas pessoas e estamos chegando à conclusão de que devemos fazer uma normatização por capítulos: um capítulo que vai só referente ao campo; um capítulo só referente ao transporte; um capítulo com relação aos restaurantes, de interesse geral; e um capítulo para as doações. Eu acho que é a única maneira, é compartimentar. Fora disso, é muito difícil, vai ser muito complexo e precisamos fazer uma legislação compreensível por todos.



**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Um capítulo quanto à questão dos prazos de validade, dos produtos que são industrializados, a lata de patê, de manteiga, porque esse é, digamos, um dos pesos fundamentais que inspirou o projeto do Senador Jorge Viana.

**O SR. WALDEMIR MOKA** (PMDB - MS) – Senadora Ana Amélia, eu só vou encerrar, que hoje há aquele negócio da prorrogação do Mais Médicos, e eu tenho que ir para a Comissão.

Então, eu fiquei feliz, Lasier, fiquei feliz com a sua...

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Divisão.

**O SR. WALDEMIR MOKA** (PMDB - MS) – ... compreensão de que é possível fazer de forma, por norma, normatizando vários...

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Cada segmento.

**O SR. WALDEMIR MOKA** (PMDB - MS) – ... cada segmento.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Fora disso, é muito difícil.

**O SR. WALDEMIR MOKA** (PMDB - MS) – Porque aí eu acho que é a única forma, realmente, de a gente tratar essa questão. E fico, realmente, preocupado com que, ao criar alguma coisa, ao invés de estimular as pessoas de boa vontade, criminalizem-se essas pessoas, como multar. Eu acho que essas coisas não funcionam desse jeito. Eu acho que você tem que estimular aquelas pessoas que realmente têm a boa vontade de fazer a doação.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – E ampliar...

**O SR. WALDEMIR MOKA** (PMDB - MS) – Eu peço desculpas, mas, por isso que eu não estou questionando nada, é só uma observação.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – E ampliar o grau de educação de todos, sejam dos que manipulam a produção, especialmente esses, como mostrou o Antonio, nessa exposição. E aí também, que não foi feito por ele, ele deu os percentuais de perda, mas é quantificar quanto essa perda representa em prejuízo financeiro, econômico ou financeiro, para cada setor.

Então, essa coisa da soja, se você andar numa época de safra, saindo de qualquer região produtora, você vai ver um caminhão pingando grão de soja e vários pássaros na beira da estrada comendo o grão que está ali – pelo menos esse o pássaro come. Agora, o grão de soja é difícil você processar, terá que cozinhá-lo muito. É também difícil juntar da rua. Mas é um prejuízo. Então, um caminhão carregado ali, pelo menos três ou quatro sacos são perdidos, jogados fora.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – É necessário serem essas sacas bem-acondicionadas.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Não, mas ele é transportado a granel, a soja é a granel.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Ah!, bom, aí esse é um problema em relação ao qual nós vamos ter que aprofundar o estudo. Por exemplo, naquelas estradas no Rio Grande do Sul, sem asfalto, a perda é enorme.

Eu estive outro dia vendo uma plantação de soja em Tupanciretã. E Tupanciretã é o Município que é maior plantador de soja do Rio Grande do Sul, enquanto Ibirubá, que fica próximo, é, por aproveitamento de hectares, é o mais produtivo.



Bom, mas de Tupanciretã até chegar à cidade, é uma coisa horrorosa a estrada. Então, o que se perde ali!

E como é que nós vamos regular isso? Se é a granel? É um problema difícil. Nós vamos expor...

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – O caminhão, se é o graneleiro, o graneleiro teria que estar bem vedado para evitar a perda.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Bem vedado. Então, temos que fazer norma para o caminhão.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Não, aí é o transporte, aí é a norma para o capítulo do transporte.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Exatamente. Obrigado.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Senador Roberto Muniz, já lhe passo.

**O SR. ROBERTO MUNIZ** (Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - BA) – Primeiro, inicialmente, digo que é um grande desafio, Senador Lasier, fazer essa junção de tantos anseios. Há anos e anos que o Brasil vem lutando para que essa lei permita que as pessoas, os empresários de boa vontade possam fazer doações dos alimentos. Não sejamos nós aqui, com tanta experiência, a senhora e o senhor, que sejamos os obstáculos para isso! Na verdade, a gente precisa encontrar é como fazer isso.

Eu me lembro bem, Senadora Ana Amélia, no ano 2000, eu fui visitar o Programa Mesa São Paulo. Não sei se os senhores já tiveram a oportunidade de ir.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Conhecemos. Já estiveram aqui falando para nós.

**O SR. ROBERTO MUNIZ** (Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - BA) – Olha, eu acho que vale a pena fazer uma visita. Eu estive pessoalmente lá no ano 2000, e, à época, a intenção era a criação da tal da colheita urbana. Houve um momento em que isso virou uma moda no Brasil, que todo mundo estava tentando fazer isso.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Isso veio com o Fome Zero e o Programa do Betinho, quando o Betinho começou com o Brasil Sem Fome. Então, o Betinho foi o grande estimulador.

**O SR. ROBERTO MUNIZ** (Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - BA) – Isso. O grande estimulador disso. No ano 2000, eu estive lá, e hoje o Mesa São Paulo já tem 830 instituições que são beneficiadas e 640 empresas.

Agora, um fato que me chamou atenção: quando eu cheguei, era mais ou menos o mês de abril, estavam lá caixas de panetone...

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Sobraram do Natal.

**O SR. ROBERTO MUNIZ** (Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - BA) – Sobraram do Natal. Estavam na validade, elas estavam bem-acondicionadas, e essas pessoas receberam panetone dentro da validade, dentro das condições, das normas para o consumo.

E você tem diversos produtos que chegam a seu prazo de validade, como, por exemplo, o chocolate, que tem o *boom* da venda dele, você tem produtos que são manuseados durante a Páscoa, e ficam pedaços quebrados. Então, nós percebemos que há alguma condição de avançarmos.





Eu queria fazer inicialmente uma pergunta à Drª Raquel – se nós pudéssemos separar um pouco – sobre o manuseio quando é feito diretamente pelo consumidor ou o manuseio é feito pelo estabelecimento. Talvez aí seja um limite com que nós possamos tratar este assunto, porque o que nós percebemos é que, quando esse manuseio é feito dentro do estabelecimento e ainda dentro da sua vitrine... Por exemplo, um pão, sobram lá cem pães naquela noite. O consumidor não teve acesso a pegar o pão. Ele foi manuseado pelo funcionário da casa. O que vai ser feito com essa sobra? Porque entendo que isso não seja um resto.

Então, será que, se nós colocássemos um divisor entre o manuseio do consumidor de forma direta, através do *rechaud*, em que, nos restaurantes, a pessoa vai lá de forma direta e faz esse manuseio, e esse manuseio que é feito por alguém, que é treinado, capacitado... Porque a grande massa de pessoas que querem participar, de empresários que querem participar disso não são grandes empresários, mas pequenos empresários. São pessoas que têm comprometimento com a sua comunidade, é aquela padaria pequena, a *delicatessen* menor. É esse limite que precisamos entender.

Nós precisamos colocar para dentro desse processo todas essas empresas que estão diretamente ligadas à comunidade e que podem assumir esse caráter de ser alguém que possa entregar – claro que há uma associação. Associo-me à ideia de haver o acompanhamento de um profissional responsável; acho que associação ou a entidade precisaria ter esse acompanhamento. Mas, a partir daquele instante, em que se entrega esse produto não manuseado pelo consumidor – aí eu acho podemos, é uma proposta Senador –, porque aí nós retiramos todas essas possibilidades que a senhora está colocando... Então, ele passou por um processo, pela vigilância sanitária, se está aberto e funcionando, o manuseio daquele produto e da fabricação daquele produto passou por todo o regramento da vigilância sanitária. Se o consumidor está tendo acesso à ele, naturalmente é um produto que pode ser doado.

Então, se fizermos isso, grande parte desses produtos que são feitos no cotidiano, no dia a dia, podem ser doados dentro da maior segurança, com segurança.

E, partir daquele instante em que o empresário entregar esse produto, ele passa a ser responsabilidade daquela entidade. Essa é uma questão.

Acho também, Senador Lasier, que essa ideia – eu tinha até, por coincidência, colocado – de compartimentalizar, usando talvez até os estágios de produção que o Dr. Antonio colocou aqui, a questão do campo, de discutirmos mais profundamente; a questão do manuseio e transporte, das centrais de abastecimento.

Eu acho que a limitação diária realmente é difícil, porque a cada estágio de produção essa área vai sendo mudada. Você tem boxes menores, boxes maiores; você tem supermercados; você tem *delicatessen*; você tem *brasserie*. Você tem diversos tipos de formatação de empresa que podem gerar dificuldade, se cravarmos.

Outra questão são empresas que fazem produção com produtos de origem animal. A senhora sabe da grande quantidade de empresas que fazem o manuseio, por exemplo, dos embutidos. Então, você tem possibilidade também, com essas empresas, de estabelecer a possibilidade de fazer essa colheita – vamos chamar já assim – dentro desse prazo de validade.

Então, acho que se nós separarmos, usando os problemas que o senhor levantou – padronização de embalagens, higienização, operação, tudo estava dentro do campo; a questão da venda a granel, a questão do preço mínimo, as gôndolas de supermercados –, vamos tentando formatar nesses estágios de produção uma solução para que possamos



cumprir o objetivo de defender, de fazer a defesa dessas pessoas, dos empresários que queiram fazer essas doações.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Muito obrigada pela contribuição valiosa. O Senador Lasier já está anotando as suas sugestões.

A Drª Raquel tinha pedido a palavra antes de o Senador Roberto Muniz ter feito os questionamentos.

É uma palavrinha sobre os comentários anteriores.

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Ele também me fez algumas perguntas. Vou aproveitar.

Eu queria esclarecer, até porque, como a Senadora comentou, nós estamos sendo televisionados, que, em relação aos casos de surto, é importante lembrarmos: às vezes, não há um surto em que várias pessoas passam mal comendo naquele restaurante, mas a população brasileira também não sabe reivindicar seus direitos e também não sabe notificar. Então, às vezes uma pessoa tem desconforto abdominal, uma diarreia em casa, e isso não é passado para frente. Portanto, temos uma subnotificação dos surtos que acontecem no Brasil. Não podemos imaginar que várias pessoas comem nos restaurantes e nada acontece. Muitas vezes acontece, mas, como são casos isolados, as pessoas não se juntam e não sabem. É diferente de quando acontece algo em uma festa, que é mais fácil você saber que várias pessoas comeram só naquele local. Temos que ter cuidado, o que não quer dizer que a comida não esteja contaminada. Às vezes o meu organismo sente mais uma determinada bactéria ou a quantidade do que uma outra pessoa. Só para deixar claro, porque acho que isso é importante.

Com relação às padarias, que foi um ponto que o senhor levantou, acho que, de novo, a questão de você expor menor quantidade do produto é importante, mesmo nesses pequenos produtores, porque, mesmo que o consumidor não esteja colocando a mão no pão, a mão do manipulador ali é muito maior. Muitas vezes não com o mesmo cuidado da parte interna, porque o vendedor, que é a pessoa que fica ali na venda, não tem o mesmo cuidado que o da fabricação. Então, é muito mais importante que ele coloque menos na exposição, porque aquilo ele sabe que vai perder. Agora, todo aquele pão que foi assado, que está lá dentro e que pode ser doado, não teria problema algum.

A Senadora aqui do meu lado lembrou que pão mofa.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Pão francês.

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Pão francês mofa. Claro, no dia em que ele é fabricado, eu não vou ter problema, até no dia seguinte, mas, passando um tempo, ele vai ter problema. Em algumas cidades do Brasil com umidade muito grande, vai acontecer com mais facilidade do que aqui, no Distrito Federal, que é muito mais seco. Então, temos diferenças de temperatura.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Sobre o pão, uma perguntinha: qual é a sua opinião sobre o pão francês, aquele pão comprido que os franceses compram na padaria sem embrulhar e saem pela calçada...

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Debaixo do braço, enrolado no jornal.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – E aí ninguém fica doente com aquilo?



**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Não. Na verdade, o que acontece? Lembrando, você colocou a mão no seu próprio pão. Você está com as suas bactérias e você contaminou com a bactéria que você tem.

**O SR. LASIER MARTINS** (Bloco Apoio Governo/PDT - RS) – Com a própria bactéria. Então, quem não lava as mãos não tem problema! (*Risos.*)

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Na verdade, por que eles têm menos problemas? Porque eu não estou pegando aquilo com a minha mão e dando para outras pessoas normalmente. Normalmente, é dentro da própria casa. Então, às vezes há menos problemas de surtos, porque é interno, é a contaminação da própria casa. Os senhores entendem que contaminação existe em vários setores. Nós não temos tantas doenças quanto o número de bactérias, porque há algumas bactérias também que não passam, que não dão efeitos imediatos, não são patogênicas. Outras são.

Com relação ao banco de alimentos, restaurantes, acho que é importante chamar a atenção. Vocês chamaram a atenção em relação ao Fome Zero e à criação dos programas. Eu, a Profª Verônica, que está aqui presente, e a Profª Rita avaliamos os restaurantes populares federais, numa parceria com o MDS, há alguns anos. E o que chamou muito atenção – achei importante fazer esta reflexão – é que os programas não conversam.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Esse é um mal do Brasil.

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Sim. Vou dar um exemplo: nós avaliamos 37 restaurantes populares no Brasil todo. Viajamos o Brasil inteiro para ver qual era a qualidade desses restaurantes. Muitos dos alimentos produzidos ali, que sobravam, poderiam ser doados para os bancos de alimentos que o próprio Município tem. Isso não acontecia. Não existia essa conversa. Às vezes o restaurante popular tinha um profissional responsável técnico, o banco de alimentos tinha, e isso não acontecia. Importante.

Outra barreira que nós encontramos dentro da questão da legislação: muitos Municípios terceirizam os restaurantes populares. Faz-se uma licitação, e uma empresa vai tomar conta do restaurante. Por ser uma empresa terceirizada, ela não pode receber alimentos do Programa de Aquisição de Alimentos e não pode doar para o banco de alimentos. Há uma legislação interna que dificulta, porque, se o Estado resolveu não gerenciar o restaurante popular e passar isso para uma empresa terceirizada, o que vem acontecendo com muita frequência, o resto da cadeia não pode se beneficiar da sobra desse restaurante.

Então, eu acho que está na hora, realmente, de se fazer essa discussão e de integrar também os programas que o próprio Governo Federal criou e que tem.

**O SR. ROBERTO MUNIZ** (Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - BA) – Doutora, só uma pergunta de forma direta.

A senhora está colocando que, saído o produto da cozinha – para deixarmos isto claro –, a senhora acha que não pode ser doado?

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Saído da cozinha, não.

**O SR. ROBERTO MUNIZ** (Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - BA) – É essa a posição que a senhora coloca.

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Sim, porque, dentro da legislação, ele é resto.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Não, não. Aí, o seguinte: saindo da cozinha a sobra.



**O SR. ROBERTO MUNIZ** (Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - BA) – Não. Exemplo: saiu da cozinha, foi para dentro do estabelecimento, para o processo de venda, para o balcão... Seja ele, exemplo, uma torrada. Ela está dentro de um saco plástico. Ninguém tocou. Está dentro do saco plástico...

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Aí é como um produto embalado e industrializado. Isso pode.

**O SR. ROBERTO MUNIZ** (Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - BA) – Então, produto embalado, sim, porque, aí, vamos tentando encontrar algum caminho.

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – Sim.

**O SR. ROBERTO MUNIZ** (Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - BA) – Porque, se a senhora chega para nós, que não somos conhecedores da matéria, e diz: "Não". Nós saímos daqui completamente desestimulados. Mas, se a senhora diz: "Não, eu vou pensar, esse tipo de produto é possível", nós avançamos em algumas questões.

**A SRª RAQUEL BRAZ ASSUNÇÃO BOTELHO** – São os expostos sem embalagem. Esses não.

**O SR. ROBERTO MUNIZ** (Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - BA) – Pronto.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Agora, veja o que ela falou aqui agora. Acho que isso merece realmente uma reflexão. Só o Estado faz as coisas certas, pela norma que foi criada pelo MDL. Só o Estado faz as coisas certas na área da manipulação. O empreendedor privado, não, porque ela proíbe que o terceirizado, num restaurante popular, que é para a população... Ela pode comer, mas ela não pode doar. Se fosse um Município que fizesse, poderia fazer.

Veja o senso e o preconceito de quem produz, como se só fosse bom o Estado. Só o Estado é bom quando produz? Isso seria dizer que só a UnB presta; a PUC não presta. É mais ou menos isso.

**O SR. ROBERTO MUNIZ** (Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - BA) – É isso aí, Senadora!

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Acho que temos que quebrar um pouco esse dogma, porque, afinal, é a sociedade brasileira que paga a conta. Ela também paga para o restaurante popular. Portanto, temos que fazer uma reflexão.

Agradeço muito.

Consulto o Senador José Medeiros se tem alguma observação a fazer e agradeceria, porque temos hoje a Comissão de Relações Exteriores. O Senador Lasier Martins é membro da Comissão.

Se o Senador Roberto está satisfeito com o que ela colocou, a observação do Senador José Medeiros.

Quero agradecer ao Senador Waldemir Moka, ao Senador Roberto Muniz, ao Senador Lasier Martins e ao Senador José Medeiros.

É o Mato Grosso, a Bahia, o Rio Grande do Sul e o Mato Grosso do Sul presentes hoje.

**O SR. JOSÉ MEDEIROS** (Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PSD - MT) – Quero, primeiro, parabenizar por essa discussão e também ressaltar que a doutora falou aqui um ponto interessante.

Realmente, recentemente tive um caso de infecção alimentar com minha família – e, lógico, fui fazer a notificação – e senti que as pessoas até ficaram incrédulas: "Nossa,



mas só por causa disso? Só porque comeu um *sushi* e fez mal? Um *sashimi* e fez mal?" Como se eu estivesse com medo, porque parece que o errado era eu de estar fazendo a notificação. Até alguns amigos meus falaram: "Poxa, precisava denunciar o restaurante?" Eu falei: "Não estou denunciando. Estou ajudando o restaurante." Aliás, era até um restaurante bem conceituado. Mas, enfim, minha família toda passou mal com aquela alimentação. E noto que há até um pouco de cultura: "Olha, deixa para lá! Isso foi só uma infecção alimentar." Quer dizer, não foi só uma infecção. Realmente é uma cultura que precisa mudar nesse sentido.

Esse fato que foi levantado aqui de que os órgãos não se comunicam é um fator interessante a se refletir também. Noto que, quando há uma integração, há uma melhoria no serviço.

Em um Município de Mato Grosso, fizeram uma espécie de integração entre os órgãos de fiscalização e fizeram uma *blitz* na cidade. Ia o Crea, o Corpo de Bombeiros, o pessoal da Vigilância Sanitária. E, realmente, víamos que havia uma melhoria na qualidade do serviço quando os órgãos todos estavam ali.

Mas é um setor em relação ao qual precisamos evoluir muito, com certeza, e também, é lógico, evoluir a legislação, porque o que a Senadora Ana Amélia colocou aqui é uma realidade que está alastrada no Brasil, e não só nessa área. Aí inclui a área ambiental, vai tudo. É uma coisa de louco!

Muito obrigado.

**A SRª PRESIDENTE** (Ana Amélia. Bloco Parlamentar Democracia Progressista/PP - RS) – Obrigada Senador.

Até quero agradecer ao Senador Magno Malta e ao Senador Lasier Martins.

O Senador Magno Malta, para quem não sabe, é um atleta no Senado. Ele nasceu na Bahia, mas é Senador pelo Espírito Santo. E o Senador Magno Malta estava na academia, levantando peso, e estava assistindo ao nosso programa, ao nosso debate. O Senador Magno é muito ativo. Mandou-me uma mensagem dizendo – ele estava ouvindo o Senador Moka – que se a lei for tão restrita, ela vai acabar criminalizando quem doa, de certo modo, e isso vai, em vez de ajudar a combater a fome, evitar que se faça isso.

Ele lembrou este caso: há 35 anos, ele criou uma instituição, uma casa para recuperação de dependentes químicos e recebeu muita doação, especialmente de hortifrutigranjeiros, que está na área do Antonio. Ele disse que, se isso acontecer, uma lei punitiva, a casa que ele criou e outras instituições, lá no Espírito Santo e no Brasil todo, vão deixar de receber.

Quando ele começou esse trabalho, ele mesmo ia ao Ceasa, pegava os produtos, como batata e outras verduras, hortaliças, e fazia a limpeza – uma batata que tem um olho ali, limpava a batata. Era o consumo. E ninguém morreu, disse ele. Ninguém morreu. Desde essa época, nunca aconteceu nenhum problema.

Se houver uma lei rígida, ela vai acabar prejudicando as pessoas. Ele disse que acha que deve ser colocado na embalagem também o que é bom para o consumo, por ter sabor alterado. Então, explicar também essa questão da alteração, o que acontece. Isso pode ser na embalagem do produto – ele faz a recomendação. Ele se refere à questão da validade que se discutiu aqui.

O pobre quer matar a fome, respondeu, na sua sabedoria, o Senador.

Obrigada, Senador Magno Malta, que está aqui nos acompanhando e prestigiando e pela valiosa observação feita, mesmo virtualmente, através dessa mensagem.

Agradeço muito ao Senador Lasier Martins, por estar com esse desafio enorme. Acho que foi esclarecedora a exposição feita pelo Dr. Antonio Gomes Soares, que é





pesquisador da Embrapa, na área da agroindústria e alimentos. E também à Profª Raquel Botelho, que é nutricionista da Faculdade de Nutrição da UnB, pesquisadora e professora da UnB. Foram valiosas.

Agradecemos, em nome da Comissão, a presença dos senhores. Estão dispensados.

Muito obrigada.

Comunico também a todos os Senadores que a Comissão de Agricultura e Reforma Agrária terá a presença do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Senador Blairo Maggi, na próxima reunião, a ser realizada no dia 23 de junho, às 8 horas, em cumprimento ao Requerimento nº 33 de minha autoria, dos Senadores Waldemir Moka e Lasier Martins, com o objetivo de apresentar as diretrizes e os programas prioritários da Pasta da Agricultura.

Agradeço novamente aos Senadores Waldemir Moka, Lasier Martins, Roberto Muniz, José Medeiros e ao Senador Magno Malta, que também nos acompanhou.

Está encerrada a presente sessão.

Muito obrigada a todos.

*(Iniciada às 8 horas e 1 minuto, a reunião é encerrada às 9 horas e 49 minutos.)*