

PARECER Nº , DE 2013

Da COMISSÃO DE ASSUNTOS SOCIAIS, em decisão terminativa, sobre o Projeto de Lei do Senado nº 102, de 2012, do Senador Ivo Cassol, que *altera o Decreto-Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos, para permitir a reutilização de alimentos preparados, para fins de doação.*

RELATOR: Senador **JOÃO ALBERTO SOUZA**

I – RELATÓRIO

O Projeto de Lei do Senado (PLS) nº 102, de 2012, de autoria do Senador Ivo Cassol, tem por objetivo permitir a reutilização de alimentos preparados, em caso de doação, desde que garantida a sua inocuidade.

Para tanto, a proposição promove a inserção de um art. 61-A no Decreto-Lei nº 986 de 21 de outubro de 1969, que *institui normas básicas sobre alimentos.*

O início da vigência da lei está previsto para a data de sua publicação, de acordo com o art. 2º do projeto.

Na justificção do PLS nº 102, de 2012, o autor argumenta que o Brasil desperdiça boa parte dos alimentos produzidos, sendo louvável qualquer iniciativa que permita a reutilização de alimentos preparados.

Essa reutilização deve atender às boas práticas de manipulação de alimentos, a fim de preservar a saúde dos consumidores.

A matéria foi distribuída à apreciação desta Comissão de Assuntos Sociais (CAS), para decisão em caráter terminativo. Findo o prazo regimentalmente previsto, o projeto não recebeu emendas.

II – ANÁLISE

A competência desta Comissão para apreciar a matéria sob análise encontra respaldo no inciso II do art. 100 do Regimento Interno do Senado Federal (RISF), que atribui à CAS competência para opinar sobre proposições que digam respeito à proteção e à defesa da saúde.

Segundo informações do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), o Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam comida no mundo. Cerca de 35% de nossa produção agrícola vai para o lixo. Isso significa mais de dez milhões de toneladas de alimentos que poderiam estar na mesa dos milhões de brasileiros que ainda vivem abaixo da linha da pobreza.

Todo esse desperdício impacta significativamente a economia nacional. A soma dos valores de todos os alimentos perdidos ao longo da cadeia de produção e consumo representa cerca de 1,4% do Produto Interno Bruto (PIB) do País, de acordo com estudo realizado pela Secretaria de Abastecimento e Agricultura do Estado de São Paulo.

Não identificamos estudos que definam com precisão a magnitude do desperdício de alimentos nos restaurantes brasileiros, mas há estimativas que apontam para algo entre 15% e 20%. Além do desperdício no preparo, milhões de refeições são descartadas anualmente pelos estabelecimentos, alimentos prontos que poderiam ser consumidos por quem necessita. A pesquisadora Tereza Watanabe estima que, em bares, restaurantes, lanchonetes e afins, de quinze a cinquenta por cento do que é preparado para os clientes vai para o lixo, volume suficiente para alimentar dez milhões de pessoas por dia.

Em artigo sobre o tema, a nutricionista e doutora em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo, Rita Maria Monteiro Goulart, relata o motivo para tanto desperdício, citando declaração da Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento: “O fato é inadmissível, mas, como a legislação é rígida, a maioria dos empresários prefere jogar no lixo o excedente, que não é resto, a doar para entidades necessitadas e se responsabilizar por isso”.

Com efeito, os proprietários dos estabelecimentos são responsáveis pela qualidade dos alimentos que oferecem, respondendo civil e criminalmente por danos oriundos do consumo de seus produtos, mesmo na hipótese de doação. Dessa forma, para evitar problemas, a maioria dos empresários prefere jogar os alimentos preparados em excesso no lixo, em vez de destiná-los a pessoas necessitadas ou a entidades beneficentes.

Diante desse quadro, a proposição apresentada pelo Senador Ivo Cassol contribui para solucionar o problema, ao determinar que sejam estabelecidas regras sanitárias que possam viabilizar a doação de alimentos preparados e, ao mesmo tempo, minimizar os riscos à saúde de quem os receba.

Assim, a existência de regras sanitárias claras a respeito da reutilização de alimentos preparados, inclusive de sua manipulação, embalagem e transporte, auxiliará os empresários do ramo da alimentação a dar um destino socialmente mais adequado aos excedentes de sua produção.

Por fim, no que se refere à constitucionalidade, à juridicidade e à técnica legislativa, não identificamos óbices à aprovação do PLS nº 102, de 2012, exceto a necessidade de especificar a subdivisão do Decreto-Lei nº 986, de 1969, em que deve ser posicionado o artigo que se propõe acrescentar-lhe, visto que, em princípio, o dispositivo poderia ser o último do Capítulo X ou o primeiro do Capítulo XI.

III – VOTO

Ante o exposto, voto pela **aprovação** do Projeto de Lei do Senado nº 102, de 2012, com a seguinte emenda:

EMENDA Nº – CAS (DE REDAÇÃO)
(ao PLS nº 102, de 2012)

Dê-se a seguinte redação ao *caput* do art. 1º do Projeto de Lei do Senado nº 102, de 2012:

“**Art. 1º** O Capítulo X do Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, passa a vigorar acrescido do seguinte art. 61-A:”

Sala da Comissão,

, Presidente

, Relator