

## **PROJETO DE LEI Nº     , DE 2013**

**(Do Sr. Jorginho Mello)**

Dispõe sobre a concessão do Selo Estabelecimento Sustentável.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Fica criado o Selo Estabelecimento Sustentável, com o objetivo de atestar a sustentabilidade do processamento de alimento de mercados, bares, restaurantes e estabelecimentos congêneres.

Art. 2º O Selo Estabelecimento Sustentável será concedido pelo órgão federal de turismo competente, por solicitação do interessado, aos bares e restaurantes que adotarem medidas para reduzir o desperdício de alimentos, de acordo com critérios estabelecidos em regulamento.

Art. 3º O Selo Estabelecimento Sustentável terá validade por dois anos, podendo ser renovado indefinidamente, mediante nova avaliação e vistoria do órgão federal de turismo competente.

Parágrafo único. Na hipótese de descumprimento dos critérios que autorizaram a concessão do Selo antes de expirar sua validade, o órgão federal de turismo competente deverá cancelar o direito de uso do Selo.

Art. 4º O órgão ambiental federal competente poderá credenciar instituição pública ou privada para avaliar os empreendimentos que pleitearem o Selo Estabelecimento Sustentável e fiscalizar o fiel cumprimento dos critérios que autorizam a sua concessão.

Art. 5º As despesas decorrentes das análises e vistorias necessárias para a concessão do Selo Estabelecimento Sustentável serão custeadas pelo interessado, mediante o pagamento de preço público ou tarifa, conforme o caso.

Art. 6º O detentor do Selo Estabelecimento Sustentável poderá usá-lo como lhe aprouver, na promoção da sua empresa e produtos.

Art. 7º O órgão federal de turismo divulgará o nome das empresas detentoras do Selo Estabelecimento Sustentável em sua página na Rede Mundial de Computadores e nos seus programas e projetos de promoção do turismo no Brasil.

Art. 8º Os critérios técnicos específicos para a certificação e os procedimentos para a obtenção do Selo de que trata esta Lei serão estabelecidos em regulamento.

Art. 9º Esta Lei será regulamentada no prazo de 180 (cento e oitenta) dias.

Art. 10. Esta lei entra em vigor na data da sua publicação.

## **JUSTIFICAÇÃO**

O Brasil é o quarto produtor mundial de alimentos, produzindo 25,7% a mais do que necessita para alimentar a sua população. Infelizmente, grande parte dessa produção é desperdiçada.

Segundo dados da Embrapa, 26,3 milhões de toneladas de alimentos vão para o lixo todos os anos. Diariamente, são desperdiçadas 39 mil toneladas, quantidade suficiente para alimentar 19 milhões de brasileiros, com as três refeições básicas: café da manhã, almoço e jantar.

De acordo com o Instituto Akatu, aproximadamente 64% do que se planta no Brasil é perdido ao longo da cadeia produtiva: 20% na colheita; 8% no transporte e armazenamento; 15% na indústria de processamento; 1% no varejo; 20% no processamento culinário e hábitos alimentares.

Estudo de 2007 mostrou que os supermercados, naquele ano, perderam 4,48% de seu movimento financeiro em perecíveis. Além disso, uma estimativa realizada pela Coordenadoria de Abastecimento da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo indicou que perdas na cadeia produtiva dos alimentos equivalem a 1,4% do PIB.

Os supermercados, bares e restaurantes podem dar uma contribuição significativa para reduzir o desperdício de alimentos no Brasil, mediante a adoção, muitas vezes de medidas simples e que podem gerar uma expressiva redução de custos para as empresas.

Podemos citar com exemplo um programa desenvolvido pelo SEBRAE em Minas Gerais, Brasília, Goiás e Bahia, com o objetivo de fazer com que bares e restaurantes obtenham o que foi batizado de “5 Menos” (água, energia, resíduo, matéria-prima e poluição) para alcançarem o “5 Mais” (competitividade, satisfação do consumidor, produtividade e qualidade ambiental).

O restaurante Doce Sabor de Belo Horizonte, por exemplo, ao aderir ao programa do SEBRAE, conseguiu, dentre outras medidas positivas do ponto de vista ambiental, reduzir a comida jogada fora. Como o restaurante é self-service, passou a usar vasilhas menores quando o movimento se reduz. Assim, elas nem aparentam estar vazias, nem deixam sobrar comida demais.

Também conseguiu economizar R\$180 por dia diminuindo o número de opções de carnes (de seis para três). Com isso, deixou de jogar fora de 10 a 20 bifes todos os dias. Em compensação, começou a diferenciar a comida de acordo com o dia da semana, para não dar pouca opção. Imagine-se qual não seria o impacto de medidas simples como essas, se fossem adotadas por milhares de empresas em todo o País.

A instituição de um selo, com a chancela do Governo, para atestar que um determinado estabelecimento adota medidas que reduzem o desperdício de alimentos poderia, com certeza, estimular mercados, bares e restaurantes a aderirem a programas como o do SEBRAE. O consumidor está cada vez mais consciente, informado e exigente com relação aos cuidados com o meio ambiente e a responsabilidade social das empresas. Pesquisas demonstram que os selos verdes têm gerado mercados e ampliado os lucros das empresas atestadas, como mostra o crescimento do mercado dos alimentos orgânicos no Brasil.

Com o objetivo de combater o desperdício de alimentos no País, estamos propondo, portanto, por meio do presente Projeto de Lei, a instituição do Selo Estabelecimento Sustentável. Esperamos contar com o apoio dos nossos ilustres pares nesta Casa para a sua aprovação.

Sala das Sessões, em            de            de 2013.

Deputado Jorginho Mello