



## **PROJETO DE LEI Nº 5.958, DE 2013.**

(Apensados: PL 6.006/2013, PL 1.748/2015, PL 3.769/2015, PL 1.788/2015, PL 2.131/2015, PL 2.352/2015, PL 2.194/2015, PL 2.574/2015, PL 7.507/2017, PL 8.874/2017, PL 2.775/2015, PL 4.742/2016 e PL 6.898/2017)

Acrescenta art. 61-A ao 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.

**Autor:** SENADO FEDERAL - IVO CASSOL

**Relator:** Deputado HIRAN GONÇALVES

### **I - RELATÓRIO:**

O Projeto de Lei em epígrafe, originário do Senado Federal, acrescenta artigo ao Decreto Lei nº 986, de 1969, que "institui normas básicas sobre alimentos", para permitir a reutilização de alimentos preparados, para fins de doação, com o propósito de reduzir o desperdício de alimentos.

Ao projeto principal foram apensadas as seguintes proposições:

1. PL nº 6.006, de 2013, da Comissão de Legislação Participativa, que "dispõe sobre a doação de alimentos às instituições de caridade";

2. PL nº 1.748, de 2015, do Deputado Goulart, que "institui o Programa Nacional de Doação de Alimentos";

3. PL nº 3.769, de 2015, do Deputado Walney Rocha, que "dispõe sobre a criação do programa sobras e aparas";

4. PL nº 1.788, de 2015, do Deputado Marcelo Belinati, que institui a obrigatoriedade dos estabelecimentos que comercializam alimentos darem a correta destinação aos alimentos que não forem vendidos e permitir aos estabelecimentos que fornecem refeições doarem o que não for comercializado;

5. PL nº 2.131, de 2015, do Deputado Altineu Côrtes, que "dispõe sobre a obrigação de que estabelecimentos que produzam ou comercializem alimentos disponibilizem produtos considerados fora dos padrões de comercialização para a alimentação, biodigestão ou compostagem";

6. PL nº 2.352, de 2015, do Deputado Veneziano Vital do Rêgo, que "dispõe sobre a obrigação de que estabelecimentos que produzam ou comercializem alimentos disponibilizem produtos considerados fora dos padrões de comercialização para a alimentação";



7. PL nº 2.194, de 2015, do Deputado Célio Silveira, que “dispõe sobre a obrigação de que estabelecimentos que comercializem alimentos firmem acordos com entidades assistenciais sem fins lucrativos com o fim de entregar produtos considerados fora dos padrões de comercialização, mas adequados à alimentação humana”;

8. PL nº 2.574, de 2015, do Deputado Valdir Colatto, “determina a doação de alimentos com prazo de validade não vencido e bens perecíveis apreendidos a entidades sem fins lucrativos”;

9. PL nº 2.775, de 2015, do Deputado Rubens Bueno, que “dispõe sobre a doação de alimentos por supermercados e estabelecimentos similares”;

10. PL nº 4.742, de 2016, do Deputado Roberto Alves, que “regula a doação de alimentos por empresas públicas ou sociedades de economia mista a entidades filantrópicas ou de caridade”;

11. PL nº 6.898, de 2017, do Senado Federal, que “institui a Política Nacional de Combate ao Desperdício e à Perda de Alimentos (PNCDA)”.

12. PL nº 7.507, de 2017, do Deputado Marcus Vicente, que “dispõe sobre a doação de alimentos por supermercados, restaurantes, feiras, sacolões e estabelecimentos assemelhados.”

13. PL nº 8.874 de 2017, do Deputado Giuseppe Vecci, que “dispõe sobre a doação de alimentos por supermercados, restaurantes e estabelecimentos assemelhados”.

A matéria foi distribuída às Comissões de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável; Seguridade Social e Família; Finanças e Tributação e Constituição e Justiça e de Cidadania.

Na Comissão de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável, foi aprovado por unanimidade o parecer do Relator, Dep. Daniel Coelho, pela aprovação deste, do PL 6898/2017, do PL 6006/2013, do PL 2775/2015, do PL 4742/2016, do PL 1748/2015, do PL 1788/2015, do PL 2131/2015, do PL 2194/2015, do PL 2574/2015, do PL 7507/2017, do PL 3769/2015, e do PL 2352/2015, apensados, com substitutivo.

A proposição tramita em regime de prioridade e está sujeita à apreciação do Plenário.

Nesta Comissão não foram apresentadas emendas no prazo regimental.

É o relatório.

## II - VOTO DO RELATOR

O desperdício de alimentos é um grave problema social, econômico e ambiental que impacta na segurança alimentar da população carente e no desenvolvimento econômico de países de baixa renda. Em um mundo que enfrenta mudanças climáticas e escassez de recursos naturais, e ainda convive



com o flagelo da insegurança alimentar, a redução das perdas e do desperdício de alimento deve ser uma prioridade global.

Com as crescentes restrições de recursos naturais e a necessidade de aumentar a produção agrícola global em 60% no ano de 2050, o combate ao desperdício torna-se um elemento chave no desenvolvimento global sustentável. Nesse sentido, para aumentar a disponibilidade de alimentos, combater as perdas e os desperdícios é, em princípio, muito mais eficiente do que expandir a produção de alimentos.

Segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO), cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são perdidos e desperdiçados por ano no mundo, o equivalente a 24% de todos os alimentos produzidos para o consumo humano. Isso representa um prejuízo econômico estimado em US\$ 940 bilhões por ano, ou cerca de R\$ 3 trilhões. As perdas durante as fases de processamento, armazenamento e manipulação nos supermercados e pelas famílias somam 780 milhões de toneladas, ou 16% dos alimentos produzidos.

Em países como os Estados Unidos, Austrália e Inglaterra, que concentram a maior parte do desperdício no final da cadeia, o percentual descartado ultrapassa um terço da produção. Mesmo no contexto de países em desenvolvimento, o desperdício no âmbito do varejo e do consumidor é elevado. Nestes países, as perdas tendem a ser elevadas desde o manejo da lavoura e o pós-colheita.

De acordo com o World Resources Institute (WRI), no Brasil são desperdiçados, anualmente, 41 mil toneladas de alimentos. Isso coloca o país entre os dez que mais perdem e desperdiçam alimentos no mundo. Essa perda abrange a colheita, a pós-colheita, a distribuição e o desperdício no final da cadeia, no varejo, no supermercado e em função dos hábitos do consumidor.

A FAO estima que 28% dos alimentos que chegam ao final da cadeia em países latino-americanos são desperdiçados. Enquanto o Brasil, por exemplo, descarta mais do que o necessário para neutralizar a insegurança alimentar no País, apenas um quarto do desperdício agregado dos EUA e Europa é suficiente para alimentar as 800 milhões de pessoas que ainda passam fome no mundo.

De acordo com a EMBRAPA, além da perda dos produtos que poderiam alimentar quem ainda passa fome, o desperdício impacta negativamente o meio ambiente e gera perdas dos recursos necessários para a produção. Quando um terço do alimento produzido vai para o lixo, um terço dos recursos hídricos, energéticos, e financeiros empregados na produção também são desperdiçados.

Produzir alimento que não será consumido acarreta emissões desnecessárias de gás carbônico (CO<sub>2</sub>) na atmosfera. Na Austrália, por exemplo, o desperdício de alimento é o segundo fator com maior impacto nas emissões de gás metano. Estudo da FAO indica que o desperdício global de alimento é o terceiro maior emissor de CO<sub>2</sub> na atmosfera, depois das emissões dos Estados Unidos e da China.



Para tentar solucionar, ou, ao menos, minimizar tais problemas, as perdas e os desperdícios de alimentos devem ser enfrentados ao longo de toda a cadeia de abastecimento alimentar, a fim de se criarem sistemas alimentares sustentáveis.

Dessa forma, simples inovações de baixo custo podem fazer uma grande diferença, tendo em vista que deficiências gerenciais e técnicas representam importantes causas de perdas de alimentos nos países em desenvolvimento, especialmente nas fases de colheita e pós-colheita.

Mudanças na forma como valorizamos e consumimos os alimentos também são necessárias. Os nossos padrões de consumo atuais não são sustentáveis. Os desperdícios de alimentos estão efetivamente ligados à demanda do consumidor. Sendo assim, a consciência do consumidor é outro passo fundamental para melhorar o planejamento alimentar, compra e consumo. Levar essas questões para as escolas e criar políticas públicas são importantes pontos de partida.

Outra opção é desenvolver mercados para os produtos considerados de qualidade “inferior” e usar medidas para influenciar os padrões de qualidade considerados pelos consumidores. Muitas normas privadas estabelecidas pelos varejistas para garantir certas características dos produtos, acabam desperdiçando alimentos que ainda estão perfeitamente em condições de serem consumidos, mas não os são por problemas de estética devido ao seu tamanho, cor ou forma. Tanto os varejistas, como as instituições de caridade devem ser encorajados a organizar a recolhimento e a venda de produtos que seriam descartados, mas que ainda estão aptos para o consumo e mantêm o valor nutricional.

Os alimentos preparados ou in natura que tenham perdido sua condição de comercialização, mas que ainda sejam próprios para o consumo, podem ter sua doação incentivada. E é nesse contexto que o projeto principal e seus apensados pretendem atuar.

Há um consenso entre os especialistas de que precisamos de um marco regulatório específico e que proporcione segurança jurídica para que empresas possam fazer doações de alimentos de forma adequada e para que haja incentivos e subsídios para a redução da perda e do desperdício alimentar.

Nesse contexto, todas as proposições em discussão, tanto a principal como as apensadas, vêm ao encontro dessa necessidade e merecem aprovação.

Em face do exposto, votamos pela aprovação do Projeto de Lei nº 5.958, de 2013, e dos projetos PL 6.006/2013, PL 1.748/2015, PL 3.769/2015, PL 1.788/2015, PL 2.131/2015, PL 2.352/2015, PL 2.194/2015, PL 2.574/2015, PL 7.507/2017, PL 8.874/2017, PL 2.775/2015, PL 4.742/2016 e PL 6.898/2017 apensados, na forma do Substitutivo apresentado na Comissão de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável.



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**

5

Sala da Comissão, em            de dezembro de 2017.

**Deputado HIRAN GONÇALVES**  
**Relator**