



CÂMARA DOS DEPUTADOS

PROJETO DE LEI N.º 5.620, DE 2016 **(Do Sr. Rômulo Gouveia)**

Dispõe sobre regras de conduta a serem obedecidas pelos estabelecimentos de comércio alimentar, e dá outras providências.

DESPACHO:

APENSE-SE À(AO) PL-8135/2014.

APRECIÇÃO:

Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

PUBLICAÇÃO INICIAL

Art. 137, caput - RICD

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Ficam os supermercados, restaurantes, bares, lanchonetes, confeitarias e estabelecimentos similares obrigados a:

I - Informar, nos cardápios, o tamanho das porções servidas em cada prato, bebida, ou demais itens alimentares postos à venda, devendo ser utilizadas medidas em gramas, no caso de alimentos sólidos, ou mililitros, no caso de alimentos líquidos;

II - Informar o valor calórico das refeições, porções ou demais itens postos à venda;

III – Informar sobre a presença de substâncias de potencial alergênico, a exemplo de lactose, corantes e glúten, contidas nas refeições, porções ou itens postos à venda;

IV - Alertar o consumidor sobre os perigos do sobrepeso e da obesidade para a saúde humana;

V - Fornecer gratuitamente embalagens descartáveis para que os consumidores levem consigo porções não consumidas dos alimentos adquiridos;

VI – Doar para instituições beneficentes alimentos próprios para consumo, mas que não serão utilizados em preparos futuros pelo estabelecimento ou que estejam no exato dia de seu vencimento.

Art. 2º Os estabelecimentos infratores das disposições desta lei ficam sujeitos às sanções administrativas previstas na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

Art. 3º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação oficial.

JUSTIFICAÇÃO

Esta proposição dispõe sobre a obrigatoriedade de bares, lanchonetes, restaurantes e similares de informar aos clientes sobre a quantidade e qualidade de alimentos e bebidas que serão

servidas; sobre o fornecimento de embalagens adequadas, caso o cliente opte por reaproveitar as sobras da refeição; e, ainda, sobre a obrigatoriedade de doação de alimentos próprios para consumo, mas que não serão postos à venda pelos estabelecimentos.

Não são poucas as vezes que, ao realizar o pedido em bares, lanchonetes, restaurantes e similares, frequentados pela primeira vez pelo cliente, este fica em dúvida sobre a quantidade que lhe será servida. Ao interrogar o garçom, este acaba por responder descrevendo com frases como “uma porção serve duas pessoas” ou “é grande, vem bastante”. Ocorre que uma pessoa se alimenta com quantidade diferenciada de outra, para que este seja o parâmetro utilizado pelo estabelecimento para lhe explicar e informar a quantidade que lhe será servida.

Diante disso, é difícil não haver desperdício de alimentos ou de tempo. Desperdício de alimentos, quando há sobra, e de tempo, na medida em que restará ao consumidor ter que realizar novo pedido ao não ter saciada a sua fome com as porções servidas.

Do mesmo modo, ocorre com as bebidas. Ao fazer o pedido de refrigerante ou água mineral, por exemplo, não raras vezes, há necessidade de o consumidor interrogar por longo período o garçom para saber se a bebida virá em embalagem de latinha ou em garrafas, com a quantidade de 250 ml ou em outras opções. Por isso, ao ser especificada quantidade exata no cardápio, simplifica a escolha do cliente e minimiza o trabalho do garçom.

Assim, ao ser especificada a quantidade exata, seguindo o padrão de referências universais para informações de quantidade de tais produtos, diminuem sobremaneira as chances de o pedido do consumidor ser inadequado.

Quanto ao reaproveitamento das sobras de alimentos das refeições, é uma prática comum nos Estados Unidos e Inglaterra, onde, muitas vezes, o garçom já traz automaticamente a comida embalada de volta para a mesa, pronta para ser reaproveitada pelo cliente. Nesses países, a denominada “marmitinha” é conhecida como “doggy bag”, embora nem sempre os restos de comida sejam para alimentar os animais de estimação.

Também na França, diante da preocupação com os desperdícios, está em pauta projeto de lei que estimula os estabelecimentos a oferecer a “doggy bag”.

No Brasil, muitas pessoas sofrem com a fome, portanto mais um motivo para acabar com o desperdício. Para isso, precisamos da conscientização de que pedir ao garçom para levar as sobras não é motivo de vergonha, mas demonstra preocupação com o aproveitamento dos alimentos.

É sabido que o Brasil desperdiça cerca de 30% da produção na fase pós-colheita. De acordo com o site Hype Science, na internet, “todos os anos, cerca de 1,4 bilhão de hectares de terra são usados para produzir alimentos que serão desperdiçados. Como um número tão grande tende a ser difícil de visualizar, isso é mais do que 25% de toda a terra agrícola do mundo. É também o equivalente a 200 Irlandas. Esse desperdício de solo é um problema ainda maior quando você analisa quanta terra é desmatada para campos agrícolas, quantas espécies são invadidas e quantas plantas e animais estão ameaçados de extinção devido à perda de habitat. E isso é só terra – a água que é usada para produzir comida desperdiçada é três vezes o volume do Lago Léman, ou três vezes o que flui pelo Rio Volga, os maiores da Europa. Em outras palavras, cerca de 35% do nosso consumo de água doce é jogado no lixo. Outros 30% desperdiçados são os fertilizantes aplicados aos terrenos agrícolas, o que também tem um impacto significativo sobre o meio ambiente. Outra coisa que impacta a natureza são os gases de efeito estufa que são produzidos por esses alimentos jogados fora: aproximadamente 3,3 bilhões de toneladas destes gases vão direto para nossa atmosfera já sobrecarregada. ”

Por fim, inspirado na lei francesa recentemente aprovada (Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire), relativa à luta contra o desperdício alimentar, proponho dispositivo com esse mesmo fim. Assim, sugiro a adoção, pelo ordenamento jurídico brasileiro, da obrigatoriedade de que alimentos ainda próprios para consumo, mas que não serão reutilizados por estabelecimentos, sejam doados a entidades beneficentes.

Certo da importância das medidas aqui sugeridas para a saúde nutricional dos consumidores brasileiros e para o combate à fome e ao desperdício, solicito apoio de meus Pares na aprovação desta proposição.

Sala das Sessões, em 20 de junho de 2016

Deputado **RÔMULO GOUVEIA**
PSD/PB

LEGISLAÇÃO CITADA ANEXADA PELA

Coordenação de Organização da Informação Legislativa - CELEG
Serviço de Tratamento da Informação Legislativa - SETIL
Seção de Legislação Citada - SELEC

LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990

Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte lei:

TÍTULO I
DOS DIREITOS DO CONSUMIDOR

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º O presente código estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias.

Art. 2º Consumidor é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final.

Parágrafo único. Equipara-se a consumidor a coletividade de pessoas, ainda que indetermináveis, que haja intervindo nas relações de consumo.

.....
.....

FIM DO DOCUMENTO