

COMISSÃO DE DESENVOLVIMENTO URBANO

REQUERIMENTO Nº , DE 2017

(Do Sr. Givaldo Vieira da Silva)

Requer a realização de Seminário para debater a Política Nacional de Resíduos Sólidos com enfoque no Combate ao Desperdício de Alimentos, no município de Serra/ES.

Senhor Presidente,

Nos termos regimentais, requeiro de V. Ex^a., a realização de Seminário para debater a Política Nacional de Resíduos Sólidos com enfoque no Combate ao Desperdício de Alimentos, no município de Serra/ES.

Sugiro que sejam convidados representantes dos seguintes órgãos/entidades:

Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura –
FAO;

Prefeitura Municipal de Serra/ES;

Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional no Espírito
Santo;

SESC Mesa Brasil da Rede Brasileira de Bancos de Alimentos; e

Pastoral da Criança.

JUSTIFICAÇÃO

O desperdício de alimentos no Brasil pode ser constatado desde a etapa produtiva até as fases de transporte, comercialização e consumo final. Compõe-se de excedentes da produção, de itens que não alcançam os padrões de apresentação predominantes no mercado, de produtos próximos do término da data de validade ou já vencidos, bem como de sobras resultantes do consumo final.

O Brasil é considerado um dos dez países que mais desperdiçam comida em todo o mundo, com cerca de 30% da produção praticamente jogados fora na fase pós-colheita.

Segundo Murilo Freire, engenheiro agrônomo da Embrapa Indústria de Alimentos e integrante do Comitê de Especialistas em Redução de Perdas e Desperdícios para a América Latina e Caribe da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), os países desenvolvidos desperdiçam mais do que os países em desenvolvimento. Estes últimos perdem 60% antes da porteira, da produção, e desperdiçam 40% na fase pós-colheita.

A FAO considera que a população mundial está em elevado nível de insegurança alimentar, uma vez que um terço do que é produzido é perdido.

Isso equivale a cerca de 1,3 bilhões de toneladas de alimentos, o que inclui 30% dos cereais, entre 40 e 50% das raízes, frutas, hortaliças e sementes oleaginosas, 20% da carne e produtos lácteos e 35% dos pescados. A FAO calcula que estes alimentos seriam suficientes para alimentar dois bilhões de pessoas.

As perdas e desperdícios ocorrem ao longo da cadeia alimentar: 28% se dão no âmbito do consumidor; 28% da produção; 17% no mercado e distribuição; 22% durante o manuseio e armazenamento e o 6% restantes na etapa de processamento.

Além disso, importante ressaltar que esse não é todo o problema. Segundo Achim Steiner, diretor executivo do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (Pnuma), a produção de alimentos em escala global é uma das principais responsáveis pelo desmatamento e o esgotamento da água. Nada menos que 80% do desmatamento é motivado pela expansão de áreas agricultáveis e pasto para animais de corte. A perda de espécies animais e de biodiversidade acaba sendo a “consequência natural” deste processo descontrolado.

O modelo de agricultura e pecuária extensivos também é responsável por mais de 70% do consumo de água doce.

Há alimentos descartados atualmente que ainda se mostram aptos ao consumo humano, ou mesmo a outros usos, tais como a alimentação animal, compostagem e geração de energia. O país se recusa de um sistema integrado para interligar as fontes de desperdício com aquelas carentes de seu recebimento.

A Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) tem como um de seus princípios a visão sistêmica da gestão de resíduos sólidos, contemplando as variáveis ambiental, social, cultural, econômica, tecnológica e de saúde pública. Entre seus objetivos está a não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, além do estímulo à adoção de padrões sustentáveis de produção e consumo de bens e serviços.

Diz a Política que na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos deve ser observada a seguinte ordem de prioridade: não geração, redução, reutilização,

reciclagem, tratamento dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos (art. 9º).

Para permitir o correto encaminhamento dos resíduos de alimentos, é essencial o atendimento a padrões adequados de segregação dos materiais conforme sua constituição ou composição, a fim de evitar contaminação cruzada. Alimentos nobres, se misturados com compostos contaminantes, têm inviabilizada sua destinação para consumo humano.

Importante mencionar que a Lei nº 12.305/2010 define como disposição final ambientalmente adequada a distribuição ordenada de rejeitos em aterros, observando normas operacionais específicas de modo a evitar danos ou riscos à saúde pública e à segurança e a minimizar os impactos ambientais adversos (art. 3º VIII). Destinar alimentos a aterros sanitários é um erro grosseiro, pois há uma gama de opções para destinação mais nobre, com amplos benefícios econômicos, sociais e ambientais associados.

A finalidade deste requerimento é debater sobre o devido tratamento ambiental aos resíduos de alimentos, ouvindo autoridades ligadas ao tema, conhecendo experiências exitosas, oportunidade em que, no decorrer do evento, possamos conhecer e fortalecer medidas pelo fim do desperdício de alimentos.

O Seminário será realizado no dia 29 de setembro de 2017, às 9h, no Centro de Referência de Assistência Social – CRAS do município Serra/ES.

É nesses termos que peço o apoio dos nobres colegas para a aprovação do requerimento.

Sala da Comissão, em de agosto de 2017.

Deputado Givaldo Vieira