

Desperdício de comida desafia sociedade moderna

Enquanto milhões passam fome, o mundo joga no lixo toneladas de alimentos. Para combater o problema no país, senadores buscam ampliar doações

lara Altafin

DE CADA TRÊS quilos de alimentos produzidos no mundo, pelo menos um é jogado fora. Vai para o lixo todos os anos 1,3 bilhão de toneladas de comida que poderia ajudar a alimentar 795 milhões de pessoas que passam fome.

Números da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) também mostram que, além do drama social, o desperdício impõe à sociedade moderna um alto custo ambiental e econômico.

A produção da comida descartada consome 250 quilômetros cúbicos de água e ocupa 1,4 bilhão de hectares, quase um terço de toda a terra cultivada do planeta.

O desperdício joga anualmente na atmosfera 3,3 bilhões de toneladas de gases de efeito estufa, terceiro maior volume de emissões que provocam o aquecimento global, atrás apenas das emissões dos Estados Unidos e da China.

Os custos de tanto desperdício superam os US\$ 750 bilhões a

cada ano, estima a FAO. Inutilizar tamanho volume de investimentos e de recursos naturais é um contrassenso frente ao desafio mundial de alimentar uma população que deverá passar de 8 bilhões de habitantes nos próximos 15 anos.

— Não é justo nem razoável que, enquanto tem gente passando fome no Brasil e em todo o mundo, se tenha desperdício de comida. Acho um crime — diz a senadora Ana Amélia (PP-RS), presidente da Comissão de Agricultura e Reforma Agrária (CRA).

Múltiplas causas

A magnitude dos números do desperdício indica a complexidade de um problema que começa quando o alimento é colhido no campo e depois processado, armazenado e transportado.

Pelo menos metade do desperdício ocorre nessas etapas da cadeia de produção, mas são perdas classificadas como não intencionais, decorrentes da falta de tecnologia adequada nas propriedades rurais. Não são raros danos em frutas e verduras pelo manuseio incorreto na colheita

ou por ficarem muito tempo expostas ao calor ou ao vento. Também são consideradas involuntárias as perdas por problemas na infraestrutura de transporte, desde estradas esburacadas até a precariedade de veículos utilizados para o escoamento da produção.

Descarte nas cidades

A outra metade do desperdício é mais visível, pois é quando a produção chega às cidades e o descarte acontece nos armazéns atacadistas ou no varejo em supermercados, verdurões e feiras. A maior parte acaba descartada.

— O desperdício pode chegar a 40% [da produção]. No Brasil, são centenas de toneladas desperdiçadas só na parte final, no varejo de alimentos — lamenta o senador Jorge Viana (PT-AC), autor de projeto de lei para incentivar a doação de produtos em condição de consumo. Aumentar as doações é essencial para programas como bancos de alimentos criados para distribuição a populações carentes. Essas iniciativas hoje contam com uma pequena fração do volume não comercializado por atacadistas e varejistas.

— Temos no Brasil 26 milhões de toneladas de alimentos que vão a cada ano para o lixo. E sabemos que temos algo em torno de 7 milhões de pessoas que passam fome no país, das quais 3,4 milhões são crianças, que poderão ter comprometimento de seu aproveitamento escolar [pela subnutrição].

Parte dos alimentos vem de pequenos agricultores que participam do Programa de Aquisição de Alimentos, do governo federal, mas uma parcela das frutas e verduras entregues à religiosa é doada por comerciantes ao Programa Desperdício Zero (PDZ), da Ceasa-DF.

A creche é uma das 160 entidades cadastradas para receber doações do PDZ, que beneficia 43 mil pessoas. Mensalmente, são doadas em média 30 toneladas de frutas e verduras frescas que não encontraram compradores.

As crianças da creche Lar Mãe da Divina Graça já tomaram suco feito com frutas da empresa atacadista Diniz Laranjas. A quantidade de fruta entregue pela empresa ao PDZ varia muito ao longo do ano, mas já chegou a 20 toneladas ao



Na Ceasa do Distrito Federal, Programa Desperdício Zero beneficia cerca de 43 mil pessoas com doações feitas pelos atacadistas

Programa evita perdas e ajuda quem está precisando

Toda quinta-feira, a irmã Maria Angelina Batista vai até o Banco de Alimentos da Central de Abastecimento do Distrito Federal (Ceasa-DF) buscar doações para o preparo das refeições oferecidas a 80 crianças da creche Lar Mãe da Divina Graça, em Samambaia, também no DF.

— É um controle bem rigoroso, pois é uma forma de incentivar as doações e garantir a quem doa que o alimento será bem destinado — diz.

— A equipe do programa visita cada entidade credenciada para confirmar se está cumprindo a finalidade e prestando o atendimento informado no cadastro, como explica Marcos Sampaio, engenheiro de Alimentos da Ceasa.

— É um controle bem rigoroso, pois é uma forma de incentivar as doações e garantir a quem doa que o alimento será bem destinado — diz.

Na Europa, beleza da fruta deixa de ser fundamental

Ganham força entre os países europeus iniciativas para incentivar o consumo de frutas e verduras “feias” — aquelas cuja aparência foge aos padrões de qualidade de mercado e, por falta de comprador, acabam no lixo.

Um exemplo é a Rede Fruta Feia, em Portugal, que recolhe nas propriedades rurais produtos muito pequenos, muito grandes, disformes ou com manchas, que dificilmente seriam aceitos em mercados convencionais. Os produtos são vendidos diretamente a consumidores cadastrados na rede.

A iniciativa integra esforços para reduzir o alto desperdício de alimentos na União Europeia,

que chega à metade dos produtos em condições de consumo, como afirmam os consultores do Senado Marcus Peixoto e Henrique Salles Pinto.

Autores do estudo *Desperdício de alimentos: questões socioambientais, econômicas e regulatórias*, eles relatam ainda outras medidas adotadas na Europa, como a redução do tamanho das embalagens, “para ajudar os consumidores a comprar somente a quantidade adequada às suas necessidades de consumo”.

Também para reduzir o desperdício, foram promovidas mudanças nas leis para obrigar grandes redes de supermercados a doar a instituições assistenciais alimentos não vendidos. A Bê-

lica foi o primeiro país a adotar a norma, seguido pela França.

Os consultores explicam que, em países desenvolvidos, as perdas se concentram na fase da comercialização, uma vez que os agricultores contam com tecnologias adequadas para produção, processamento e transporte.

Apesar disso, eles ressaltam que muito mais alimentos são desperdiçados nos países industrializados:

“A estimativa é que o desperdício per capita de alimento de consumidores da Europa e América do Norte seja de 95 a 115 kg/ano, enquanto na África Subsaariana e no Sul e Sudeste da Ásia, de apenas 5 a 11 kg/ano”.

Projetos buscam incentivar doações

Ao constatar que um alimento está em perfeitas condições, mas que o prazo de validade expirou, o consumidor muitas vezes fica em dúvida se pode ou não consumir o produto. Para resolver o problema, o senador Jorge Viana (PT-AC) propõe incluir na legislação o conceito de prazo de validade para consumo seguro.

Seria um prazo superior à validade para venda, que já consta nos rótulos dos produtos, mas que ainda permite que os alimentos sejam consumidos com segurança. A medida seria uma forma de incentivar a doação por fabricantes e comerciantes.

Conforme o projeto (PLS 738/2015), passaria a constar nos rótulos a data-limite para a venda ao consumidor e a validade para o consumo com segurança.

— Nesse intervalo, é possível o consumo seguro do alimento e também se pode fazer a doação sem que se criminalize o doador — explica Viana.

O senador lembra que, de acordo com o Código Civil e o Código de Defesa do Consumidor (CDC), pode ser responsabilizado legalmente quem doar alimentos com prazo de validade vencido.

Por isso, são jogados no lixo produtos que ainda poderiam ser consumidos. Ao estabelecer a validade para consumo seguro, Viana quer acabar com esse impedimento legal à doação de produtos ainda saudáveis.

Ele também propõe a possibilidade de doação de produtos que, apesar de estarem no prazo de validade, perderam a condição de comercialização. Estão nesse caso produtos cujas embalagens sofreram

pequenos danos e são rejeitados pelos consumidores. O senador ressalta que a doação desses alimentos só deverá ocorrer se comprovada a qualidade deles.

O projeto recebeu voto favorável da relatora na Comissão de Agricultura e Reforma Agrária (CRA), senadora Ana Amélia (PP-RS), e será discutido em audiência pública, antes de ser votado.

Obrigatória

Já o PLS 672/2015, do senador Ataídes Oliveira (PSDB-TO), obriga supermercados, sacolões, mercados, feiras e restaurantes com mais de 200 metros quadrados de área construída a firmar contratos de doação com entidades que distribuem alimentos à população carente.

Segundo a proposta, os doadores estarão isentos de responsabilidade civil e penal por dano ao beneficiário, desde que não se caracterize dolo e negligência.

— O projeto dá respaldo aos estabelecimentos comerciais que comercializam alimentos, especialmente frutas, com mais de 200 metros de área, para que possam doar alimentos. Isso ainda não é feito por falta de segurança jurídica — afirma.

Ataídes também propõe que alimentos já sem condição para consumo sejam doados à indústria de compostagem, para serem transformados em adubo. Ele observa que hoje milhões de toneladas de alimentos são descartados em lixões, resultando em grave problema ambiental.

— Com o projeto estamos atacando duas grandes causas: o combate à fome e o problema do lixo — diz.

Para quem descumprir as normas, deverá ser aplicada multa de R\$ 100 mil.

Política

Também tramita na CRA o PLS 675/2015, de Maria do Carmo Alves (DEM-SE), que cria a Política Nacional de Combate ao Desperdício de Alimentos.

A senadora quer instituir no governo um grupo permanente para o combate ao descarte de alimentos em condições de consumo, que contaria com a participação de entidades da sociedade.

O texto prevê ainda campanhas de conscientização e concessão de incentivos à fabricação de equipamentos que processem alimentos para reduzir perdas.

Incentivos

Em exame na Comissão de Assuntos Econômicos (CAE), o PLS 503/2015, da senadora Sandra Braga (PMDB-AM), prevê que doações de alimentos feitas pelo menos cinco dias antes do vencimento da validade dos produtos poderão ser deduzidas da declaração de Imposto de Renda das pessoas jurídicas.

O engenheiro agrônomo da Ceasa-DF Marcus Araújo acredita que a medida terá a adesão dos comerciantes.

— Eles poderão evitar uma perda de 100% dos produtos [que não conseguiram vender] e também estarão mais conscientes de que estarão ajudando pessoas que necessitam dos alimentos que seriam jogados fora — diz.

No projeto, a senadora propõe que os direitos assegurados no Código de Defesa do Consumidor não se apliquem ao consumo de produtos alimentares doados.

Alimentos saudáveis ficam pelo caminho

Na propriedade

- Produto que nem chega a ser colhido por não atingir padrões de mercado
- Colheita feita sem tecnologia adequada
- Exposição dos produtos colhidos por longo tempo ao sol ou vento
- Manuseio inadequado na limpeza e na seleção dos produtos

No transporte

- Estradas esburacadas
- Estradas sem duplicação em regiões de grande fluxo de mercadorias
- Áreas produtivas sem opções de escoamento
- Veículos inadequados para transporte de mercadorias sensíveis

No armazenamento

- Pouca oferta de armazéns com sistemas de refrigeração ou câmaras frias
- Uso de embalagens inadequadas
- Baixa qualidade das embalagens
- Falta de pessoal capacitado para manuseio dos produtos embalados

Na comercialização

- Rejeição dos consumidores a produtos fora dos padrões
- Falta de coordenação entre oferta e demanda por produtos
- Custo operacional para seleção e transporte para doação
- Insegurança jurídica para doação de produtos perecíveis

Na casa do consumidor

- Compra acima da necessidade
- Deficiência de informações para o armazenamento correto
- Descarte de alimentos apenas parcialmente danificados
- Baixo aproveitamento de sobras

Faça a sua parte

- Planeje suas compras e leve para casa apenas o que precisa.
- Mantenha na frente do armário produtos com menor tempo de validade e atrás, os com mais tempo.
- Ao consumir, dê preferência a produtos que estão próximos do vencimento da validade.
- Seque frutas, legumes e verduras que serão guardados na geladeira.
- Aproveite as partes boas de fruta e legume e descarte apenas a parte danificada.
- Aproveite folhas, sementes, talos e cascas no preparo de receitas.
- Nas refeições, sirva apenas o que vai comer.
- Congele alimentos não consumidos em uma refeição ou transforme as sobras em novos pratos.
- Doe os produtos que não for consumir.

Hora de virar a mesa

• No mundo: 1,3 bilhão de toneladas/ano desperdiçadas (2013)

795 milhões de pessoas passando fome

Fonte: FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura)

• No Brasil: 26,3 milhões de toneladas/ano desperdiçadas (2013)*

7,2 milhões de pessoas passando fome**

Fontes: Embrapa* e IBGE**



Assista ao vídeo da Agência Senado sobre o desperdício e ações para enfrentar o problema: <http://bit.ly/desperdicioalimentos>

Saiba mais

Estudo da Consultoria Legislativa do Senado
<http://bit.ly/boletim41>

Projeto do senador Jorge Viana
<http://bit.ly/pls738de2015>

Projeto do senador Ataídes Oliveira
<http://bit.ly/pls672de2015>

Projeto da senadora Maria do Carmo Alves
<http://bit.ly/pls675de2015>

Projeto da senadora Sandra Braga
<http://bit.ly/pls503de2015>