

PROJETO DE RESOLUÇÃO Nº 728/XIV/2ª

RECOMENDA AO GOVERNO MEDIDAS PARA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR E PROMOÇÃO DA SAÚDE PÚBLICA

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) cerca de um terço dos alimentos produzidos todos os anos para consumo humano são perdidos ou desperdiçados. Na União Europeia, em 2012, o volume de desperdício alimentar, incluindo as frações comestível e não comestível de alimentos, ascendia a 88 milhões de toneladas, representando 173 quilogramas per capita e cerca de 20 por cento da produção alimentar anual. É no consumo doméstico (53 por cento) e nas fases de processamento (19 por cento) onde se concentra a grande parte das perdas, totalizando 72 por cento do desperdício alimentar. Do restante desaproveitamento, 12 por cento corresponde ao setor da restauração, 11 por cento ao da produção e 5 por cento aos setores grossista e retalhista. Todo este desperdício ocorre num contexto comunitário no qual ainda existem 26 milhões de pessoas em privação material severa, incluindo o acesso a alimentação adequada. A perda e o desperdício alimentar é um grave problema social.

O desperdício alimentar resulta no desaproveitamento de importantes recursos escassos e valiosos para responder às necessidades humanas e às das restantes formas de vida, como os recursos hídricos, energéticos e edáficos que são extraídos, mas desaproveitadas. O desperdício alimentar é também um problema climático já que as perdas alimentares representam 8 por cento das emissões globais de gases com efeito de estufa, agravando a crise climática. E é ainda um problema económico: em 2012, os custos estimados do desaproveitamento de alimentos na União Europeia ascenderam a 143 mil milhões de euros.

Em Portugal, segundo estimativas do projeto de estudo e reflexão sobre o desperdício alimentar (PERDA), em 2012, as perdas e desaproveitamento de alimentos representavam 1 milhão de toneladas, ou 17 por cento da produção total anual, correspondendo a cerca de 97 quilogramas per capita. Quase um terço (32 por cento) do desperdício ocorria nas atividades agropecuária e piscatória, 31 por cento na fase de consumo, 29 durante a distribuição e cerca de 8 por cento nos processos da indústria alimentar.

As especialistas em matéria de desperdício alimentar reconhecem que o problema é complexo. A começar pelo cálculo detalhado das perdas ao longo das cadeias de produção e distribuição que são longas e intrincadas, envolvendo um conjunto diversificado de atores. As metodologias e as próprias definições utilizadas não são ainda consensuais, originando estimativas diversificadas e de difícil comparação. É por isso fundamental melhorar os estudos e os respetivos cálculos sobre as perdas e desperdício alimentar no país para permitir uma melhor quantificação, identificação da origem, da tipologia e do potencial de utilização de alimentos desperdiçados, permitindo a formação de políticas públicas informadas, robustas e eficazes.

Mas as principais causas do desperdício alimentar são conhecidas, apesar das dificuldades metodológicas. A montante do consumo, o desperdício está associado ao incorreto manuseamento, armazenagem e transporte que provocam a deterioração, danos físicos e a acelerada perecibilidade dos alimentos. Também a gestão da imprevisibilidade da procura, o cancelamento de encomendas ou a devolução de produtos perecíveis leva ao desperdício. Na fase de consumo geram-se elevados desperdícios decorrentes da incorreta interpretação das datas de validade, aplicação de critérios estéticos na fase de seleção e compra, falta de competências para aproveitar toda a fração comestível dos alimentos ou devido à aquisição de volumes excessivos face às necessidades.

As longas cadeias de produção-consumo provocam também elevadas perdas alimentares. As grandes distâncias geográficas entre as áreas de produção e de consumo – tantas vezes localizadas em diferentes continentes – requerem mais manuseamento, períodos mais prolongados de armazenagem e mais tempo de transporte, potenciando os riscos de deterioração. O transporte marítimo, aéreo ou rodoviário que liga as áreas de produção e de consumo das longas cadeias alimentares provoca ainda elevadas

emissões de gases com efeito, poluição do ar e da água. É, por isso, imperioso fomentar os circuitos de produção-consumo de proximidade que para além de reduzirem o desperdício e promoverem uma articulação mais estreita entre a oferta e a procura, reforçam a soberania alimentar.

As nutricionistas desempenham um papel fulcral no combate ao desaproveitamento de alimentos. A importância destas especialistas é aliás reconhecida na Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar no qual se prevê a implementação de projetos-piloto na área da saúde e nutrição. O acesso alargado das pessoas a consultas de nutrição promove a educação alimentar e fomenta a alimentação nutricionalmente equilibrada, reforçando as competências e formação sobre a leitura e interpretação de rótulos, planeamento das refeições ou a gestão eficaz das quantidades a adquirir tendo em conta as características de perecibilidade dos alimentos. O acesso alargado a consultas de nutrição contribui, deste modo, para a redução do desperdício alimentar, mas também para a prevenção de muitas doenças.

Ao abrigo das disposições constitucionais e regimentais aplicáveis, o Grupo Parlamentar do Bloco de Esquerda propõe que a Assembleia da República recomende ao Governo que:

1. Proceda à realização de um estudo de quantificação, identificação da origem, tipologia e potencial de utilização de alimentos desperdiçados ao longo de toda a cadeia de produção, distribuição e consumo de alimentos.
2. Com base no estudo supracitado, promova a criação de micro-indústrias de transformação, conservação e valorização de alimentos através da incorporação de desperdícios alimentares que resultem da produção e distribuição.
3. Promova uma maior proximidade geográfica entre a produção e o consumo de alimentos.
4. Crie um plano de investimento público para garantir consultas de nutrição em todos os centros de saúde, promovendo hábitos alimentares saudáveis e um melhor planeamento da aquisição de bens alimentares.

Assembleia da República, 15 de outubro de 2020

As Deputadas e os Deputados do Bloco de Esquerda,

Ricardo Vicente; Pedro Filipe Soares; Mariana Mortágua; Jorge Costa; Alexandra Vieira;
Beatriz Dias; Fabíola Cardoso; Isabel Pires; Joana Mortágua; João Vasconcelos;
José Manuel Pureza; José Maria Cardoso; José Soeiro; Luís Monteiro;
Maria Manuel Rola; Moisés Ferreira; Nelson Peralta; Sandra Cunha; Catarina Martins