Representação Parlamentar

Projecto de Lei n.º 66/XIII/1ª

Transição para uma alimentação mais saudável e sustentável nas cantinas públicas, com recurso a produtos de agricultura local e biológica

Exposição de motivos

Através desta iniciativa legislativa o PAN vem propor que o Estado tenha por um lado uma intervenção pedagógica, mas também de incentivo ao consumo de alimentos de produção local e regional e em modo biológico, em cantinas e refeitórios da Administração Pública, central, regional ou local e dos Institutos Públicos.

A mercantilização da agricultura tem provocado uma "deslocalização alimentar" sem precedentes, com alimentos que viajam milhares de quilómetros antes de chegarem às nossas mesas, o que provoca graves consequências ambientais. Estima-se que, actualmente, a maioria dos alimentos viaja em média cerca de 4000 a 5000 quilómetros antes de serem consumidos.

A nossa alimentação baseia-se no consumo de alimentos vindos de regiões cada vez mais distantes, com a consequente perda de informação sobre a origem e o método de produção dos mesmos perdendo-se desta forma, também a nossa identidade cultural. Uma típica refeição europeia de domingo, com alimentos provenientes de várias partes do planeta, pode gerar 650 vezes mais emissões de carbono, devido ao transporte, do que se a mesma refeição fosse confecionada com alimentos cultivados localmente.

A primazia das trocas comerciais locais e regionais tem importantes razões ambientais. Os alimentos que viajam milhares de quilómetros em cadeias de comercialização e conservação muito longas são grandes consumidores de energia e grandes emissores

de poluentes. Nos Estados Unidos e na Europa, a refrigeração, o transporte e o armazenamento de alimentos, requer, em média, oito vezes mais energia do que o próprio alimento. A alimentação produzida pelo sistema convencional "quilométrico" utiliza 4 a 17 vezes mais combustível e dióxido de carbono.

A alimentação local possibilita o consumo de alimentos frescos, saudáveis e com muito menos conservantes e outros aditivos químicos que devem compensar a duração dos ciclos que, tanto no espaço como no tempo, rompem com os ciclos naturais e, portanto, a possibilidade de fechar os ciclos materiais. O modelo globalizado da agricultura que exige os alimentos quilométricos é um modelo que está claramente a contribuir para o aquecimento global.

O desaparecimento das variedades regionais, dos sabores, dos princípios nutritivos e dos conhecimentos gastronómicos constitui uma ameaça à Segurança e à Soberania Alimentar.

Isto porque os alimentos viajantes geram, não apenas uma crescente contaminação ambiental, como induzem à padronização e uniformização produtiva. Por exemplo, até alguns anos existiam, em determinadas regiões europeias, centenas de variedades de maçãs e, hoje em dia, na maioria dos supermercados encontramos no máximo dez variedades desta fruta ao longo de todo o ano. Isso porque se tem verificado o abandono do cultivo de variedades autóctones favorecendo aquelas que têm uma maior procura por parte da grande distribuição, em virtude das características de cor, tamanho, disponibilidade no momento, entre outros. Uma situação que se poderia aplicar a muitos outros alimentos como o milho, o tomate ou a batata, onde o critério mercantil e produtivo prevaleceu sobre o critério ecológico e sustentável.

Ao longo dos séculos, o saber camponês foi melhorando as variedades, adaptando-as às diversas condições edafoclimáticas a partir de práticas tradicionais, como a selecção de sementes e os cruzamentos para desenvolver as variedades. As variedades contemporâneas por sua vez dependem do uso intensivo de agrotóxicos e fertilizantes químicos, com um impacto social e ambiental negativo, sendo mais vulneráveis a secas, doenças e pragas. A indústria melhorou as sementes para as adaptar aos

interesses do mercado globalizado, deixando para segundo plano as necessidades alimentares e nutritivas.

Avançamos para um modelo onde se produz mais comida, com menos diversidade e qualidade, o que gera uma maior insegurança alimentar.

Segundo dados da Food and Agriculture Organization of the United Nations (doravante designada FAO), 75% das variedades agrícolas despareceram no último século. Até há um século, milhares de variedades de milho, arroz, abóbora, tomate, batata e fruta abundavam nas comunidades rurais. Ao longo de 12.000 anos de agricultura, utilizaram-se cerca de 7.000 espécies de plantas e vários milhares de animais para alimentação, no entanto, hoje, apenas 15 variedades de cultivos e 8 de animais representam 90% da nossa alimentação.

A uniformização mundial da produção agrícola está a destruir o nosso património agrobiodiverso, nutricional bem como as nossas tradições gastronómicas.

O actual modelo de produção e distribuição tem ainda sérios impactos sobre os pequenos e médios agricultores, que muitas vezes se vêem forçados a abandonar a actividade agrícola. Desta forma, também a economia local é enfraquecida, já que se perdem receitas, empregos, tecido económico, cultura(s).

A actual produção e distribuição determinam um modelo de agricultura e de ruralidade onde as produções familiares não têm lugar, bem como promove a agricultura industrial, intensiva e insustentável. Esta situação tem levado a que o agricultor ganhe cada vez menos pelo seu produto e o consumidor pague cada vez mais.

No que respeita à produção em Agricultura Biológica, esta assume-se cada vez mais como uma oportunidade para a Agricultura Portuguesa. Por um lado porque produz alimentos diferenciados, com um devido valor acrescentado e que tem registado um aumento na procura por parte do consumidor. Por outro lado, este modo de produção faz uso de métodos e práticas respeitadoras do ambiente, permitindo uma gestão sustentável do mesmo. Este modo de agricultura enquadra-se no espírito da actual

política agrícola europeia que aponta no sentido de uma agricultura em harmonia com o ambiente e não como fonte desestabilizadora do equilíbrio natural dos ecossistemas. Estes dois vectores fazem com que a Agricultura Biológica deva ser encarada como um dos instrumentos para um desenvolvimento rural sustentável.

São várias e relevantes as vantagens do recurso a uma produção agrícola em modo biológico:

a) Valor nutritivo. Cultivados em solos equilibrados por fertilizantes naturais, os alimentos biológicos são de melhor qualidade quanto ao teor em vitaminas, minerais, hidratos de carbono e proteínas, são capazes de saciar graças ao equilíbrio dos seus constituintes.
b) Biodiversidade. A diminuição da biodiversidade é um dos principais problemas ambientais dos dias de hoje. A Agricultura Biológica perpetua a diversidade das sementes e das variedades locais, de enorme valor nutritivo e cultural.
c) Sabor. Nos solos regenerados e fertilizados organicamente, as plantas crescem saudáveis e desenvolvem, da melhor forma, o seu verdadeiro aroma, as suas autênticas cor e sabor, os quais permitem redescobrir o verdadeiro gosto dos alimentos originalmente não processados.
d) Harmonia. A Agricultura Biológica respeita o equilíbrio da natureza e contribui para um ecossistema saudável. O equilíbrio entre a agricultura e a floresta, as rotações das culturas, etc. permitem a preservação de um espaço rural capaz de satisfazer as gerações vindouras.
e) Garantia de saúde. Conseguiríamos promover o aumento da saúde dos milhares de portugueses que se alimentam diariamente em cantinas ou espaços públicos de Portugal, oferecendo-lhes parte da refeição proveniente de um modo de agricultura sustentável e que previne o desenvolvimento de várias patologias, visto que na agricultura biológica não são aplicados adubos químicos, nem se pulverizam as plantas com pesticidas de síntese. Vários estudos toxicológicos reconhecem a relação existente entre os pesticidas e certas patologias, como o cancro, as alergias, a asma, entre outras. Assim promove-se a saúde de quem consome mas também de quem produz.

f) Comunidades rurais. A Agricultura Biológica permite a revitalização da população rural e restitui aos agricultores a verdadeira dignidade e o respeito que lhes são merecidos, da população em geral pelo seu papel de guardião da paisagem e dos ecossistemas agrícolas.

g) Água pura. A prática agrícola que não utiliza produtos perigosos nem grandes quantidades de azoto que contaminam os lençóis de água potável, é uma garantia permanente da obtenção de água pura nos tempos futuros.

h) Educação. A Agricultura Biológica é uma grande escola prática de Educação Ambiental. Ela apresenta um modelo de desenvolvimento sustentável no meio rural, deveras promissor para todos os jovens a quem, um dia, caberão as tomadas de decisão da sociedade.

i) Certificação. Os produtores agrobiológicos seguem um caderno de normas rigoroso, controlado por organismos de certificação segundo regras internacionais reconhecidas, hoje em dia, pelos governos de inúmeros países.

j) Emprego. Graças à dimensão humana que estas explorações assumem, as práticas ecológicas e a gestão adequada de recursos locais, os produtores agrobiológicos geram oportunidades de criação de empregos permanentes e dignos.

k) Solo fértil. O solo é a base de toda a cadeia alimentar e é a principal preocupação da Agricultura Biológica. Qualquer prática no âmbito da pedologia deve visar a conservação da fertilidade do solo e, inclusivamente, melhorar a sua condição, em particular pelo aumento do teor em húmus das terras aráveis.

l) Futuro. Os produtores agrobiológicos são grandes inovadores que conseguem a combinação de práticas tradicionais com as práticas mais modernas, desenvolvendo assim as técnicas que permitem evitar o emprego de agentes poluentes do ecossistema.

m) Economia. O estado contribuiria para a poupança de gastos futuros ao nível do Sistema Nacional de Saúde, dado que consumidores que se alimentam de forma mais saudável, terão necessariamente menor probabilidade de desenvolver vários tipos de patologias, crónicas não transmissivas, que tanto sobrecarregam o SNS (tais como diabetes, Obesidade, Doenças

Cardiovasculares, etc.). Para além de promover o desenvolvimento rural e a economia agrícola.

Assim, recomendamos que seja introduzida, faseadamente, uma percentagem de alimentos biológicos em todas as cantinas públicas. Consideramos que esta transição se pode iniciar de forma simples e gradual, começando por exemplo com a confecção da sopa.

Desta forma, alia-se o aumento da procura deste tipo de alimentos a uma menor pegada ecológica pública, e ainda a um aumento da promoção da saúde de todos os portugueses que se alimentam diariamente em todas as cantinas e espaços públicos.

Importa recordar que cumpre ao Estado a salvaguarda da identidade do nosso País, da segurança e soberania alimentar, da saúde e bem-estar dos seus cidadãos, da salvaguarda dos ecossistemas, sendo a aprovação do presente diploma o início do caminho para o desenvolvimento económico local e nacional, conjugado com práticas agrícolas mais sustentáveis e, em consequência, para uma sociedade mais justa e harmoniosa.

Assim, nos termos constitucionais e regimentais aplicáveis, o Deputado do PAN apresenta o seguinte projecto de lei:

Artigo 1.º

Objecto

A presente lei visa a transição para uma alimentação mais saudável e sustentável nas Cantinas Públicas, através da preferência por produtos de origem local e biológica.

Artigo2.º

Definições

Para efeitos do disposto na presente lei, entende-se por:

a) Cantina Pública: todas as unidades de restauração afectas ao sector público, como é o caso das cantinas escolares e universitárias, unidades hospitalares, estabelecimentos prisionais, lares, dos órgãos de soberania, autarquias, serviços sociais da administração pública, central regional e local e em todas as outras que não estando aqui elencadas, sejam financiadas por fundos públicos.
b) Alimentos de produção local: produtos alimentares cuja fase de produção e distribuição foi desenvolvida na sua totalidade numa área geográfica próxima do local de fornecimento, com referência ao mapa NUTS II, aprovado pelo Decreto-Lei 46/89 de 15 de Fevereiro.
c) Alimentos de produção biológica: A produção biológica é um sistema global de gestão das explorações agrícolas e de produção de géneros alimentícios que combina as melhores práticas ambientais, um elevado nível de biodiversidade, a preservação dos recursos naturais, a aplicação de normas exigentes em matéria de bem-estar dos animais e método de produção em sintonia com a preferência de certos consumidores por produtos obtidos utilizando substâncias e processos naturais, de acordo com o disposto no Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho, de 28 de Junho de 2007.

Artigo 3.º

Gestão dos alimentos pelas cantinas públicas

1. Na contratação dos serviços de fornecimento de produtos alimentares para confecção das refeições em cantinas públicas deve ser tomado em conta o disposto no artigo 1.º do presente diploma, o que deverá ocorrer da seguinte forma:
   a) Pelo menos 60% do montante despendido na compra de produtos alimentares deve ser produção local, com referência ao disposto na alínea b), do artigo 2.º;
   b) Sempre que não for possível cumprir o disposto na alínea precedente, por impossibilidade justificada, deverá recorrer-se a produtos de origem nacional;

c) Só se deverá recorrer à importação de produtos alimentares nos casos em que as necessidades sejam insusceptíveis de suprimento pela aquisição de produtos nacionais;
d) Pelo menos 15% do montante despendido na compra de produtos alimentares deve ser de produção em modo biológico.

2. Deve ser dada preferência a produtos saudáveis, ricos em nutrientes e de alta qualidade, em detrimento de produtos alimentares que representem um risco para a saúde, como é o caso das carnes processadas, ou demais alimentos com excesso de sal ou açucar.
3. Deve ainda ser dada preferência às variedades agrícolas tradicionais, por forma a inverter a situação actual de contínua perda de biodiversidade genética agrícola e, defender a nossa segurança alimentar.

Artigo 4.º

Período de transição

As percentagens mencionadas do artigo 3.º, deverão ser gradualmente aumentadas, o que deverá ocorrer da seguinte forma:

a) Três anos após a entrada em vigor do presente diploma, a percentagem de produtos de origem local deve ser de pelo menos 70% e a dos alimentos produzidos em modo biológico deve ser de pelo menos 25%;
b) A percentagem dos alimentos produzidos em modo biológico deve continuar a aumentar, 25% em cada período de três anos, até chegar aos 100%.

Artigo 5.º

Formação

Os técnicos responsáveis pelos Serviços de Alimentação e produção de refeições das instituições públicas, deverão estar sensibilizados, formados e capacitados para a

elaboração de capitações, fichas técnicas e de ementas, no sentido do fornecimento adequado das refeições.

Artigo 6.º

Fiscalização

Sem prejuízo das competências atribuídas por lei a outras entidades, compete, em especial, à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica assegurar a fiscalização do cumprimento das normas constantes do presente diploma.

Artigo 7.º

Contra-ordenações

Constitui contraordenação punível com coima, cujo montante deve ser fixado nos termos do regime geral das contra-ordenações.

Artigo 8.º

Regulamentação

O Governo regulamenta a presente Lei no prazo de 60 dias após a sua entrada em vigor.

Artigo 9.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor 60 dias após a sua publicação.

Assembleia da República, Palácio de S. Bento, 3 de Dezembro de 2015

O Deputado

André Silva