



Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio alimentário



Perspetivas para os consumidores portugueses

Contacte a
nossa equipa:

DECO

Associação Portuguesa para a
Defesa do Consumidor

Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio alimentario

Perspetivas para os consumidores portugueses

Voz dos Consumidores

A recente aprovação da *Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio alimentario* em Espanha marca um avanço significativo no combate ao desperdício alimentar, ao longo de toda a cadeia de produção e consumo, promovendo a redistribuição e reutilização dos alimentos.

Através de novas regras, como a obrigação de doação de excedentes e a promoção da venda de produtos com imperfeições estéticas, o Congresso dos Deputados Espanhóis procura reduzir o impacto ambiental e económico do desperdício de alimentos.

Em 2023, Espanha registou 1,3 milhões de toneladas de desperdício alimentar, segundo dados do Ministério da Agricultura espanhol. A realidade do desperdício alimentar em Portugal também evidencia a urgência da situação. De acordo com o último relatório do INE, em 2022, o país desperdiçou 1,93 milhões de toneladas de alimentos, o que equivale a cerca de 184 kg por pessoa. Estes números demonstram que o problema deve ser uma prioridade e que medidas mais eficazes são necessárias para reduzir o desperdício alimentar em ambos os países.

Em Portugal, as iniciativas nesta área têm sido sobretudo voluntárias ou baseadas em recomendações, sem um quadro legal unificado e com carácter vinculativo. A DECO Associação tem vindo a acompanhar a evolução destas políticas, defendendo soluções que garantam maior proteção aos consumidores e um aproveitamento mais eficiente dos recursos alimentares.

I. A LEI ESPANHOLA CONTRA O DESPERDÍCIO ALIMENTAR

A nova legislação espanhola estabelece um conjunto de medidas que visam reduzir significativamente o desperdício alimentar. Vejamos:

- As empresas da cadeia agroalimentar são obrigadas a desenvolver planos de prevenção para minimizar perdas e a dar prioridade à doação de alimentos em bom estado a organizações sociais.
- Caso os alimentos não sejam adequados para consumo humano, devem ser utilizados para alimentação animal, e apenas como última alternativa poderão ser convertidos em biocombustível ou descartados.

- Os supermercados são incentivados a vender produtos oriundos de produções mais sustentáveis bem como alimentos considerados "feios", mas ainda próprios para consumo, com o objetivo de reduzir o desperdício de alimentos com imperfeições estéticas. Embora não se trate de uma imposição legal, a legislação recomenda fortemente que os supermercados disponibilizem para venda estes alimentos, que podem ter um tamanho demasiado grande ou pequeno ou apresentar imperfeições estéticas que os tornariam menos apelativos para os consumidores.

- Os supermercados são incentivados a reduzir os preços dos alimentos próximos da data de validade, tornando-os mais acessíveis e ajudando a minimizar o desperdício alimentar, ao promover a venda de produtos que ainda são seguros.

- O Governo espanhol irá adotar medidas para ajustar as datas de validade dos alimentos, visando prevenir perdas e desperdício alimentar, de acordo com as normas da União Europeia. As administrações públicas promoverão ações educativas sobre a interpretação dessas datas e incentivarão os agentes da cadeia alimentar a ajustá-las, garantindo a qualidade e segurança dos produtos. Também serão promovidos estudos para prolongar a vida útil dos alimentos e melhorar os processos de produção e logística, com o objetivo de reduzir o desperdício alimentar.

- Os restaurantes são obrigados a disponibilizar gratuitamente embalagens para que os clientes possam levar as sobras de refeições, promovendo um consumo mais consciente.

- Outra novidade da legislação espanhola é a obrigação de transparência, que impõe que as empresas da cadeia alimentar publiquem anualmente dados sobre o desperdício alimentar gerado. Esta medida visa aumentar a rastreabilidade dos alimentos e promover uma maior responsabilização das entidades envolvidas na produção e distribuição alimentar.

- Por fim, a lei prevê sanções para as empresas que não cumpram as normas agora aprovadas, com multas que variam entre 1.000 e 100.000 euros, garantindo um mecanismo de fiscalização e responsabilização efetivo.

Com a entrada em vigor da Lei, a DECO antecipa um impacto positivo junto dos consumidores espanhóis, fortalecendo os seus direitos e proporcionando benefícios diretos. A possibilidade de levar sobras de refeições sem custos adicionais nos restaurantes permite um maior aproveitamento dos alimentos e incentiva hábitos de consumo mais sustentáveis.

A inclusão da obrigação de disponibilizar produtos com imperfeições estéticas a preços reduzidos também contribui para um consumo mais acessível e consciente, beneficiando sobretudo as famílias com menor poder de compra.

A intenção do Governo espanhol em estudar as datas de validade dos produtos alimentares representa um avanço positivo para os consumidores. A revisão destes prazos poderá evitar o desperdício desnecessário de alimentos ainda próprios para consumo, permitindo escolhas mais informadas, uma vez que, segundo dados do Flash Eurobarometer, 2015, 53% dos consumidores não sabe o significado do rótulo 'Consumir de preferência antes de' e 'antes do fim de', e 49% dos consumidores da União Europeia acredita que uma informação mais clara sobre prazos de validade os ajudaria a evitar o desperdício alimentar.

Além disso, a legislação exige maior transparência por parte das empresas relativamente à gestão dos seus excedentes alimentares, permitindo que os consumidores tenham mais informação sobre as práticas do setor e possam fazer escolhas mais informadas. Com estas medidas, a Lei espanhola promove uma alimentação mais acessível e sustentável, aumentando a oferta disponível e reduzindo o desperdício alimentar.

Nos últimos anos, Portugal também tem vindo a reforçar o seu quadro legislativo no combate ao desperdício alimentar. Em 2016, foi criada a Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar (CNCDA) através do Despacho n.º 14202-B/2016, com o objetivo de coordenar e promover iniciativas nesta área.

Em 2017, a Resolução da Assembleia da República n.º 65/2017 recomendou ao Governo a implementação de medidas específicas para combater o desperdício alimentar, incluindo a promoção de campanhas de sensibilização e a facilitação da doação de excedentes alimentares. Posteriormente, a Resolução do Conselho de Ministros n.º 46/2018 aprovou a Estratégia Nacional e o Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar, estabelecendo diretrizes para a redução do desperdício ao longo de toda a cadeia alimentar.

Além disso, o Decreto-Lei n.º 102-D/2020 introduziu medidas concretas para a redução do desperdício alimentar:

- Os estabelecimentos de restauração com produção de biorresíduos superior a 9 toneladas anuais, bem como indústrias agroalimentares, empresas de catering, supermercados e hipermercados com mais de 10 trabalhadores, devem adotar medidas para combater o desperdício alimentar.
- O descarte de alimentos que ainda possam ser consumidos é proibido, sempre que existam formas seguras de escoamento, incentivando-se a doação a instituições de solidariedade social.
- Em termos de penalizações, a legislação portuguesa prevê contraordenações ambientais leves para o incumprimento destas regras, com coimas que variam entre 200 e 4.000 euros para

peçoas singulares e entre 2.000 e 36.000 euros para peçoas coletivas, dependendo do grau de dolo ou negligência.

– Os estabelecimentos que fornecem refeições prontas devem aceitar que os clientes utilizem os seus próprios recipientes para reduzir o desperdício de embalagens e comunicar claramente essa possibilidade.

Mais recentemente, em 2021, foram aprovadas duas importantes leis: a Lei n.º 51/2021, que determinou a realização de um inquérito nacional sobre o desperdício alimentar, e a Lei n.º 62/2021, que estabelece o regime jurídico aplicável à doação de géneros alimentícios para fins de solidariedade social e define medidas para combater o desperdício alimentar. Estas iniciativas refletem um compromisso crescente de Portugal em abordar o desperdício alimentar de forma estruturada e integrada.

Embora as medidas portuguesas representem um avanço, a DECO entende que nalguns aspetos a legislação nacional poderia ser mais ambiciosa. Em Espanha, a legislação contra o desperdício alimentar estabelece um conjunto de medidas obrigatórias, enquanto em Portugal muitas iniciativas continuam a ser de caráter voluntário.

Outra diferença significativa é a promoção da venda de produtos com imperfeições estéticas. Em Espanha, esta prática é incentivada por lei para reduzir o desperdício, ao passo que em Portugal apenas algumas iniciativas privadas seguem este modelo. Além disso, a legislação espanhola impõe penalizações rigorosas para empresas que não cumpram as normas, com multas que podem atingir os 100.000 euros, enquanto em Portugal as coimas variam entre 200 e 36.000 euros.

Relativamente ao reaproveitamento, em Espanha, os restaurantes são obrigados a permitir que os clientes levem as sobras, enquanto em Portugal, a obrigação limita-se à aceitação de recipientes próprios pelos clientes. Quanto à venda de produtos próximos da data de validade, em Espanha existem incentivos fiscais e uma obrigação específica para que os supermercados comercializem esses produtos, ao passo que, em Portugal, não existem normas definidas.

Noutro aspeto, ambas as legislações incentivam iniciativas de sensibilização, mas a lei espanhola impõe a realização de campanhas educativas sobre desperdício alimentar.

Em relação à cadeia de produção, tanto em Espanha como em Portugal, a prioridade é a redistribuição para consumo humano antes de outras formas de gestão de desperdício. No entanto, em Espanha, todas as empresas da cadeia alimentar devem implementar planos de prevenção contra o desperdício, enquanto em Portugal, essa exigência aplica-se apenas a restaurantes com uma produção de biorresíduos superior a nove toneladas anuais e a empresas

agroalimentares com mais de 10 funcionários. A doação de alimentos é obrigatória em Espanha para empresas com excedentes, devendo estas estabelecer parcerias com bancos alimentares e ONGs. Em Portugal, a doação é incentivada e pode ser obrigatória para empresas do setor agroalimentar com um volume de negócios superior a 50 milhões de euros ou que empreguem mais de 250 pessoas, desde que existam operadores disponíveis para a receção dos alimentos.

II. PROPOSTAS PARA COMBATER O DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM PORTUGAL

A DECO tem acompanhado com preocupação o desperdício alimentar em Portugal, um problema que afeta não apenas o orçamento das famílias, mas também o meio ambiente e a economia. O desperdício de alimentos é uma questão que deve ser tratada de forma urgente e eficaz, e é imperativo que os decisores políticos portugueses adotem medidas concretas para reduzir este desperdício, promovendo uma cultura de consumo mais sustentável e responsável.

A DECO acredita que a educação e a sensibilização são fundamentais para a mudança de comportamentos. O governo deve promover campanhas nacionais para informar os consumidores sobre as implicações do desperdício alimentar e como podem reduzir o desperdício em casa. Para tal, propomos:

- Campanhas de sensibilização, direcionadas a todas as faixas etárias, sobre a importância de reduzir o desperdício alimentar e sobre práticas como a compra responsável, a gestão eficiente das sobras e o armazenamento adequado dos alimentos.
- Programas educativos nas escolas e nas comunidades, visando ensinar desde cedo as boas práticas alimentares e a importância do aproveitamento integral dos alimentos, incentivando uma mudança de mentalidade nas futuras gerações.

A DECO reconhece que os restaurantes e outros estabelecimentos de restauração desempenham um papel crucial na luta contra o desperdício alimentar. Muitas vezes, grandes quantidades de comida são descartadas devido a porções excessivas, falhas no planeamento ou restrições na doação de alimentos. Assim, propomos:

- Promoção do conceito "Levar para Casa": Para reduzir o desperdício alimentar nas refeições fora de casa, os restaurantes devem ser obrigados a disponibilizar embalagens recicláveis ou biodegradáveis para que os clientes possam levar as sobras da sua refeição. Além disso, é essencial lançar campanhas de sensibilização para normalizar este hábito, eliminando qualquer constrangimento associado a este pedido.

– Redução do desperdício através de porções ajustáveis: Os restaurantes devem ser incentivados a oferecer diferentes tamanhos de porções nos seus menus, permitindo que os consumidores escolham quantidades adequadas ao seu apetite. Esta medida reduz as sobras desnecessárias e dá ao consumidor maior liberdade de escolha.

A DECO considera fundamental que o governo implemente medidas que promovam a doação de alimentos, facilitando o processo e proporcionando benefícios fiscais às empresas que adotem práticas de doação. Propomos:

– Incentivos fiscais para a doação de alimentos: Empresas que doem alimentos, particularmente aqueles que estão prestes a atingir a data de validade, devem ser isentas de impostos ou beneficiar de outros incentivos fiscais.

– Facilitação da doação por parte de supermercados e estabelecimentos de restauração: O governo deve simplificar as regulamentações e garantir que as empresas possam doar alimentos de forma segura, promovendo parcerias com bancos alimentares e organizações de apoio social.

A DECO propõe que o governo promova junto da Comissão Europeia a revisão das normas de rotulagem e nas datas de validade dos produtos alimentares, para evitar confusão entre os consumidores e, assim, minimizar o desperdício. Sugere-se:

– Clarificação das datas de validade e de consumo preferencial: A distinção clara entre a data de "consumo até" e "consumo preferencial" deve ser reforçada, a fim de evitar o desperdício de alimentos que ainda são seguros para o consumo após a data indicada.

A DECO defende que as empresas desempenham um papel crucial na luta contra o desperdício alimentar. Para tal, é necessário que o governo incentive as boas práticas empresariais, como a implementação de tecnologias para a gestão do desperdício. Propomos:

– Incentivos fiscais para empresas que implementem práticas de redução de desperdício alimentar, como a adoção de tecnologias de monitorização e otimização do uso de alimentos, bem como o reaproveitamento de excedentes.

– Incentivar a implementação de tecnologias de monitorização do desperdício, como aplicações móveis e sistemas de gestão de inventário que ajudem as empresas e os consumidores a gerir melhor os seus recursos alimentares e a evitar o desperdício.

– Obrigações de reporte de desperdício alimentar: A imposição de uma obrigação para que as empresas, especialmente no setor de retalho, restaurantes e distribuição, tornem públicos

relatórios anuais sobre o desperdício alimentar e apresentem, não só medidas mas, planos de ação claros para a sua redução.

A DECO defende que o desperdício alimentar que não pode ser evitado deve ser tratado de forma responsável, por meio da compostagem e reciclagem. Propomos:

- Incentivos à compostagem doméstica e comunitária, promovendo a criação de programas de compostagem que permitam aos cidadãos transformar os restos alimentares em composto para a agricultura ou jardins urbanos.

Estas medidas visam não só a redução do desperdício alimentar, mas também a promoção de uma economia mais circular e sustentável, alinhada com os objetivos ambientais e sociais do país.

Em suma, a DECO defende que Portugal deve reforçar a sua legislação contra o desperdício alimentar, garantindo que os consumidores tenham mais direitos e opções sustentáveis. A adoção de medidas mais rigorosas, como as implementadas em Espanha, seria um passo essencial para um sistema alimentar mais justo e eficiente.

DECO

SEMPRE CONSIGO

deco.pt



CONTACTE-NOS:

DECO LISBOA (SEDE)

R. de Artilharia Um, n.º 79, 4.º
1269-160 Lisboa
Tel.: 21 371 02 00
deco@deco.pt

DECO DELEGAÇÕES

DECO MINHO

Av. Batalhão Caçadores 9,
n.º 279 4900-341 Viana do Castelo
Tel.: 258 821 083
deco.minho@deco.pt

DECO NORTE

R. da Torrinha, n.º 228 H, 5.º
4050-610 Porto
Tel.: 223 391 960
deco.norte@deco.pt

DECO CENTRO

R. Padre Estevão Cabral,
n.º 79, 5.º, Sala 504
3000-317 Coimbra
Tel.: 239 841 004
deco.centro@deco.pt

DECO RIBATEJO E OESTE

R. Eng. António José Souto
Barreiros Mota, n.º 6 L
Tel.: 243 329 950
deco.ribatejooeste@deco.pt

DECO ALENTEJO

Travessa Lopo Serrão,
n.º 15A e 15B, r/c
7000-629 Évora
Tel.: 266 744 564
deco.alentejo@deco.pt

DECO ALGARVE

R. Dr. Coelho de Carvalho, n.º 1 C
8000-322 Faro
Tel.: 289 863 103
deco.algarve@deco.pt

DECO MADEIRA

Loja do Muniçipe do Caniço
Rua Doutor Francisco Peres
9125-014 Caniço
Tel.: 968 800 489
deco.madeira@deco.pt

fale connosco ↴



WhatsApp 966 449 110