

**RECOMENDAÇÕES DE AÇÃO PARA A PREVENÇÃO DO DESPERDÍCIO  
ALIMENTAR**

**Desenvolvido pela Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício  
Alimentares**

**12 de dezembro de 2019**

## Lista de abreviaturas

**CE – Comissão Europeia**

**UE – União Europeia**

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

**KPI (*Key Performance Indicator*) – Indicador-chave de desempenho**

**ONG – Organização não governamental**

**ODS – Objetivo de Desenvolvimento Sustentável**

**Objetivo *SMART* – Específico, mensurável, atingível, realista e definido no tempo**

**PME – Pequena e média empresa**

### **Declaração de exoneração de responsabilidade**

As «principais recomendações de ação» são um contributo da Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício Alimentares.

Nem a Comissão nem qualquer pessoa agindo em seu nome são responsáveis pelo uso que possa ser feito da informação contida na presente publicação, nem por quaisquer erros que possam surgir, apesar de uma preparação e verificação cuidadosas. A presente publicação não reflete necessariamente o parecer ou a posição da Comissão.

## Editorial

Na qualidade de Presidente da Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício Alimentares, é com extrema satisfação que anuncio esta publicação importante que reflete o contributo, os conhecimentos e a experiência de cerca de 70 organizações, incluindo instituições internacionais e da UE, peritos dos Estados-Membros da UE e organizações do setor privado «do prado ao prato», bem como institutos de investigação e universidades, bancos alimentares, organizações de defesa dos consumidores, organizações de defesa do ambiente e outras organizações não governamentais.

A Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício Alimentares é um fórum único que reúne os principais intervenientes representantes tanto dos interesses públicos como dos privados, por forma a prestar aconselhamento a todos os intervenientes sobre as medidas necessárias para prevenir e reduzir o desperdício alimentar (incluindo ações à escala da UE), facilitar a partilha das melhores práticas e avaliar os progressos realizados ao longo do tempo.

Desde a sua primeira reunião, os membros da Plataforma da UE expressaram um compromisso de ação muito claro e um empenho em assegurar que o seu trabalho e as suas deliberações fariam diferença e seriam úteis para mobilizar todos os intervenientes a tomarem medidas concretas para alcançar as metas globais de redução das perdas e do desperdício alimentares. Os membros apelaram à criação de um subgrupo dedicado à «ação e implementação» e encarregaram o grupo da tarefa de estabelecer as recomendações de ação apresentadas neste documento.

Através do processo de determinação das principais recomendações de ação, fomos mais uma vez confrontados com a falta de uma base de provas apropriada e, sobretudo, com dados insuficientes sobre os níveis das perdas e do desperdício alimentares, ambos necessários para esclarecer e orientar intervenções eficazes. O relatório do Centro Comum de Investigação<sup>1</sup>, que avalia a eficácia de iniciativas de prevenção do desperdício alimentar, realça estas lacunas de dados, bem como a necessidade de definir objetivos claros e de conceber um quadro comum de avaliação que permita aos intervenientes quantificar o impacto económico, ambiental e social da prevenção do desperdício alimentar.

---

<sup>1</sup> <https://eplca.jrc.ec.europa.eu/FoodSystem.htm>

Enquanto a ação da UE levada a cabo no âmbito do Plano de Ação da UE para a Economia Circular de 2015 se tem centrado na prevenção do desperdício alimentar, em consonância com a legislação da UE em matéria de resíduos, o mandato da Plataforma aborda a prevenção tanto das perdas alimentares como do desperdício alimentar, conforme exigido pela meta 12.3 dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. A introdução, à escala da UE, de um sistema de monitorização e comunicação de informações relativas aos níveis de desperdício alimentar, com base numa metodologia europeia comum de medição do desperdício alimentar, constitui um passo crítico que permitirá estabelecer uma base de referência da UE até 2023 e ponderar a definição de metas com vista a estimular mais ações.

Relativamente às perdas alimentares, a Comissão vai ainda discutir com a Plataforma a viabilidade e as possibilidades técnicas de monitorizar as perdas alimentares e/ou os fluxos de recursos nas indústrias agroalimentares na UE. Por forma a proporcionar informação para fundamentar este trabalho, um estudo exploratório sobre as perdas alimentares seria um primeiro passo necessário para identificar quantidades, pontos críticos e oportunidades de ação, incluindo a valorização de recursos da produção primária.

Uma vez que a Comissão inicia agora a elaboração de uma estratégia «do prado ao prato» para a sustentabilidade alimentar ao longo de toda a cadeia de valor, a prevenção de perdas e desperdícios alimentares será mais crítica do que nunca. O contributo da Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício Alimentares estabelece uma base importante para a futura estratégia.

**Sabine Jülicher**

Presidente da Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício Alimentares

## Índice

Introdução .....	6
Recomendações de ação transversais.....	7
Recomendações de ação para a produção primária.....	13
Recomendações de ação para a indústria.....	15
Recomendações de ação para o retalho .....	18
Recomendações de ação para a hotelaria e serviços de restauração .....	21
Recomendações de ação para os consumidores .....	23
Recomendações de ação para a doação de alimentos .....	26
Anexo 1.....	29
Anexo 2.....	30
Anexo 3.....	31

## Introdução

A UE e os respetivos Estados-Membros estão empenhados em cumprir as metas de redução das perdas e do desperdício alimentares adotadas pela Assembleia Geral das Nações Unidas no âmbito da Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Com vista a apoiar o atingir da meta 12.3 dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), relativa às perdas e desperdícios alimentares, e maximizar o contributo de todos os intervenientes, a Comissão estabeleceu, em 2016, uma plataforma multissetorial dedicada à prevenção das perdas e do desperdício alimentares.

Sob a direção do subgrupo de «ação e implementação» da Plataforma, as recomendações da Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício Alimentares foram desenvolvidas através de um amplo processo de consulta que envolveu todos os seus membros<sup>2</sup>.

Em sintonia com a abordagem integrada e holística necessária para combater o desperdício alimentar sem comprometer a segurança dos alimentos, as recomendações da Plataforma da UE abordam as ações necessárias em cada fase da cadeia de abastecimento alimentar (incluindo a redistribuição de alimentos) e que envolvem todos os principais intervenientes dos setores público e privado.

O principal foco da prevenção do desperdício alimentar deve residir em agir na fonte ao limitar a geração de excedentes alimentares em cada fase da cadeia de abastecimento alimentar (ou seja, a produção, a transformação, a distribuição e o consumo) e, caso esses excedentes ocorram, em recuperá-los e assegurar o melhor aproveitamento dos recursos alimentares, em sintonia com a hierarquia da prevenção de resíduos. Todas as recomendações apresentadas neste documento seguem este princípio orientador e visam ajudar os intervenientes a aplicá-lo na prática.

As recomendações são prospetivas e incluem um conjunto de recomendações horizontais ou «transversais», que são comuns a várias fases da cadeia de valor alimentar, envolvem frequentemente vários intervenientes e são necessárias para alcançar as metas globais relativas às perdas e desperdícios alimentares (meta 12.3 dos ODS). Algumas dessas recomendações incidem sobre pontos críticos específicos, como o desperdício alimentar ao nível dos consumidores, o qual exige ponderação mais aprofundada, mais investigação e uma ação focada por parte de todos os intervenientes em causa.

As recomendações são dirigidas a entidades tanto públicas como privadas, sugerem ações relevantes para intervenientes específicos e, de salientar, apelam à cooperação entre os diferentes intervenientes. Embora não constituam uma lista exaustiva de tudo o que pode e deve ser feito para prevenir as perdas alimentares e o desperdício alimentar, proporcionam orientações importantes para todos os intervenientes, incluindo os próprios cidadãos da UE.

---

<sup>2</sup> As principais recomendações de ação da Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício Alimentares foram elaboradas com base em recomendações avançadas por relatores afetos às diferentes fases da cadeia de abastecimento alimentar e que podem ser consultadas aqui [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/eu\\_actions/action-implementation\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/action-implementation_en)

## Recomendações de ação transversais

Quem?	O quê/Como?
<p>Autoridades públicas nacionais em cooperação com agentes da sociedade civil</p>	<p><b>Desenvolver estratégias nacionais para prevenir e reduzir as perdas e o desperdício alimentares, em sintonia com a meta 12.3 dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).</b></p> <p>Todos os Estados-Membros devem desenvolver uma estratégia nacional e um roteiro/plano de ação para prevenir e reduzir as perdas e o desperdício alimentares, com base na abordagem «estabelecer objetivos, medir, agir»<sup>3</sup>, e envolver todos os principais intervenientes<sup>4</sup>. Poderiam estabelecer-se parcerias nacionais entre os setores público e privado destinadas a alcançar reduções no desperdício alimentar em fases específicas da cadeia de abastecimento alimentar, tirando partido do sucesso desses esforços realizados na Dinamarca, França, Países Baixos, Reino Unido e Noruega, bem como de projetos-piloto levados a cabo na Alemanha, Hungria e Espanha. A Plataforma recomenda que o progresso da UE no que diz respeito às conclusões do Conselho de 2016 sobre as perdas e o desperdício alimentares<sup>5</sup> seja analisado em 2020 sob a Presidência alemã.</p>
<p>Autoridades públicas europeias e nacionais, incluindo ao nível regional e local, com apoio da comunidade de investigação</p>	<p><b>Integrar a redução das perdas e do desperdício alimentares nas estratégias e programas da política alimentar</b></p> <p>Os programas de redução das perdas e desperdícios alimentares terão impacto numa série de outras áreas da política alimentar, incluindo a produção agrícola, a saúde/nutrição e a segurança dos alimentos. Os programas de redução das perdas e desperdícios alimentares deverão ser integrados nas políticas alimentares nacionais e da UE, de modo a assegurar a obtenção de impactos positivos em diversos domínios (por exemplo, prevenção de resíduos e saúde), bem como a gestão de eventuais soluções de compromisso. Esta medida deve ser apoiada pela investigação sobre políticas alimentares para ajudar a compreender estas interações, incluindo o impacto da prevenção das perdas e do desperdício alimentares na produção agrícola e no uso das terras.</p> <p>Por exemplo, a transposição e a aplicação efetivas da diretiva relativa às práticas comerciais desleais<sup>6</sup> permitirão abordar as práticas que contribuem para a geração de desperdícios</p>

<sup>3</sup> A [coligação Champions 12.3](https://champions123.org/2019-progress-report/) propõe uma abordagem em três passos para reduzir as perdas e desperdícios alimentares: estabelecer objetivos, medir e agir, e apresenta anualmente um relatório sobre os progressos realizados para a consecução da meta 12.3 dos ODS. <https://champions123.org/2019-progress-report/>.

<sup>4</sup> Por exemplo, os seguintes Estados-Membros já aplicaram esse género de programa: Croácia, Finlândia, França, Alemanha, Itália, Luxemburgo, Países Baixos, Portugal, Espanha, Suécia e Reino Unido. Até 5 de julho de 2020, os Estados-Membros deverão integrar programas de prevenção do desperdício alimentar nos programas nacionais de prevenção de resíduos, conforme exigido pela legislação da UE em matéria de resíduos [Diretiva (UE) 2018/851 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de maio de 2018, que altera a Diretiva 2008/98/CE relativa aos resíduos]. É de salientar que a Noruega também tem um programa desse género em vigor.

<sup>5</sup> Conclusões do Conselho sobre as perdas e o desperdício alimentares, adotadas pelo Conselho na sua 3479.ª reunião realizada em 28 de junho de 2016 [https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw\\_lib\\_council\\_food-losses-food-waste\\_2016.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_council_food-losses-food-waste_2016.pdf).

<sup>6</sup> Diretiva (UE) 2019/633 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de abril de 2019, relativa a práticas comerciais desleais nas relações entre empresas na cadeia de abastecimento agrícola e alimentar (JO L 111 de 25.4.2019, p. 59).

	alimentares na cadeia de abastecimento alimentar, em particular ao nível da produção primária.
Autoridades públicas europeias e nacionais, incluindo ao nível regional e local	<p><b>Integrar a redução das perdas e do desperdício alimentares nas estratégias e programas de ação climática</b></p> <p>Uma redução significativa das perdas e do desperdício alimentares é essencial para mitigar as alterações climáticas e para manter as temperaturas globais em níveis seguros. Pede-se à UE que considere a inclusão da redução das perdas e do desperdício alimentares nos Contributos Determinados a nível Nacional (CDN) (a serem revistos em 2020). Os Estados-Membros e as autoridades públicas devem integrar a redução das perdas e do desperdício alimentares nas suas estratégias de ação climática (por exemplo, nos planos nacionais em matéria de energia e de clima). As coligações de cidades e regiões também podem integrar a prevenção das perdas e do desperdício alimentares nas estratégias de sustentabilidade alimentar e nos planos de ação climática.</p>
Estados-Membros em cooperação com agentes da sociedade civil, Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício Alimentares	<p><b>Intensificar as medidas de prevenção das perdas e do desperdício alimentares na cadeia de abastecimento alimentar</b></p> <p>Devem ser criadas plataformas multissetoriais a nível nacional para divulgar conhecimentos, encontrar soluções e juntar esforços no sentido da prevenção do desperdício alimentar. Identificar e aplicar em maior escala as iniciativas que tenham tido maior impacto na prevenção do desperdício alimentar. Promover a cooperação intersetorial (por exemplo, redes de redistribuição de alimentos que integrem agricultores e respetivas cooperativas).</p> <p>Lançar um programa de «<i>Combatentes das Perdas e do Desperdício Alimentares na UE</i>», em que entidades públicas e privadas se comprometem a reduzir em 50 % as perdas alimentares e o desperdício alimentar nas suas operações e programas até 2030.</p>
Autoridades públicas europeias e nacionais, operadores do setor alimentar, comunidade de investigação	<p><b>Abordar e colmatar as lacunas de dados: Melhorar a disponibilidade e a qualidade dos dados sobre os níveis das perdas e do desperdício alimentares e respetivos impactos (sociais, económicos e ambientais)</b></p> <p>A medição dos níveis das perdas e do desperdício alimentares para contribuir para a monitorização mundial da meta 12.3 dos ODS e a melhoria da quantificação dos respetivos impactos são aspetos críticos para apoiar tanto a ação como a comunicação no âmbito da prevenção das perdas e do desperdício alimentares. Os intervenientes dos setores público e privado, de todas as fases da cadeia de abastecimento alimentar, devem aumentar a disponibilidade, a coerência e a transparência dos dados. Por exemplo, a Itália criou um observatório nacional para estudar e avaliar os excedentes alimentares, a recuperação e o desperdício de alimentos, bem como a forma como a cadeia de abastecimento gere esses excedentes e desperdícios e as causas que os determinaram. Os Estados-Membros devem assegurar uma aplicação atempada da monitorização do desperdício</p>

	<p>alimentar (2020), fornecendo novos dados coerentes à Comissão Europeia até finais de 2022. Cada setor da cadeia de abastecimento alimentar deve efetuar/reforçar a monitorização e comunicação de informações relativas ao desperdício alimentar nas suas operações, contribuindo assim para os esforços de monitorização à escala da UE. Neste contexto, é necessário evitar encargos administrativos suplementares para os operadores do setor alimentar, mas, se for o caso, poderia prestar-se apoio relevante para limitar a extensão desses encargos.</p>
<p>Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício Alimentares, comunidade de investigação e gestores de financiamentos e decisores políticos</p>	<p><b>Melhorar a conceção de ações, a monitorização, a avaliação e a partilha de conhecimentos relativamente às intervenções de prevenção do desperdício alimentar</b></p> <p>Criar ferramentas que contribuam para orientar futuras intervenções e promover a replicabilidade nos diversos Estados-Membros. Dar continuidade ao trabalho do Centro Comum de Investigação relativo à avaliação de ações de prevenção do desperdício alimentar (2019), seguir as orientações do projeto REFRESH 2019 relativas à avaliação de iniciativas de prevenção do desperdício alimentar doméstico e criar um quadro comum de avaliação para ações de prevenção do desperdício alimentar (por exemplo, uma metodologia comum para avaliar o impacto da doação de géneros alimentícios), bem como uma hierarquia de provas e orientações para a conceção de ações. Estas medidas deverão incluir estudos longitudinais para avaliar a eficácia das intervenções ao longo do tempo; por exemplo, se o impacto no desperdício alimentar dos consumidores é temporário ou assinala uma mudança radical de comportamento. As ferramentas devem ter um formato acessível para facilitar a sua utilização por parte de um vasto leque de profissionais.</p> <p>Promover e facilitar a análise de ações de prevenção e redução do desperdício alimentar e respetivos impactos, a partilha de dados de livre acesso e o desenvolvimento de ações de colaboração. Os principais fatores de sucesso, obstáculos e dados devem ser identificados e partilhados para apoiar o desenvolvimento de futuras ações e reforçar a replicabilidade e sustentabilidade de longo prazo das intervenções. Estas medidas poderão incluir a criação de uma rede de investigadores e profissionais para promover a avaliação; a obtenção de fundos suficientes, o desenvolvimento de mais orientações, a facilitação do aproveitamento das conclusões das avaliações e a realização de uma meta-análise das conclusões.</p>
<p>Todos os intervenientes</p>	<p><b>Integrar o tema das perdas e do desperdício alimentares no ensino e na formação profissional, tanto no setor público como no privado</b></p> <p>Promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida sobre como prevenir as perdas e o desperdício alimentares, tanto através dos currículos escolares como de programas curriculares profissionais relevantes (p. ex., estudos do setor da hotelaria e restauração), bem como através da formação no contexto laboral. As empresas devem tornar a prevenção do desperdício alimentar uma prioridade comercial, com claros KPI e</p>

	<p>programas de formação para os membros do pessoal. Em relação à educação dos consumidores, as autoridades públicas devem ponderar como podem integrar os objetivos e as mensagens das campanhas e de outras intervenções nos diversos setores (p. ex., alimentação e saúde sustentáveis, prevenção do desperdício alimentar, ação climática) para obter o máximo impacto e eficiência. A indicação da data de validade deve ser objeto de particular atenção, para ajudar os consumidores a distinguir melhor a data «consumir até» da data «consumir de preferência antes de».</p>
Todos os intervenientes	<p><b>Sensibilizar para a prevenção do desperdício alimentar por parte de todos nós, enquanto consumidores, realçando o valor dos alimentos e trabalhando no sentido de alterar as normas sociais de modo a que o desperdício de alimentos deixe de ser socialmente aceite</b></p> <p>Ao implementar estratégias nacionais para prevenir o desperdício alimentar, os Estados-Membros devem aproveitar ao máximo as conclusões mais recentes da investigação no domínio das ciências do comportamento e a experiência obtida noutros setores (p. ex. na saúde pública) para conceber intervenções eficazes destinadas a reduzir o desperdício alimentar dos consumidores. Associar a prevenção do desperdício alimentar a uma alimentação sustentável e a uma ação climática poderia proporcionar novas razões para os cidadãos participarem e pode ajudar a renovar/reforçar a resposta dos cidadãos ao desafio global de reduzir para metade o desperdício alimentar dos consumidores até 2030.</p>
Todos os intervenientes	<p><b>Fornecer informações sobre o envolvimento em ações de prevenção do desperdício alimentar</b></p> <p>Informar diretamente sobre as ações de prevenção do desperdício alimentar (p. ex., no produto ou <i>online</i>) introduzidas nas próprias operações da entidade para sensibilizar e apoiar a mudança de comportamento de todos os intervenientes.</p>
Autoridades públicas europeias e nacionais, operadores do setor alimentar	<p><b>Melhorar a utilização da indicação da data</b></p> <p>Promover uma utilização mais coerente da indicação da data de validade em toda a cadeia de abastecimento alimentar e pelas autoridades de controlo, com o apoio de orientações científicas e técnicas da UE<sup>7</sup>. Melhorar o formato, a apresentação e a terminologia da indicação da data, com base em provas recolhidas por estudos sobre os consumidores, por forma a distinguir melhor as datas «consumir até» e «consumir de preferência antes de» e facilitar a compreensão do significado dessas datas (que fornecem informações sobre a segurança e a qualidade, respetivamente) por parte dos consumidores. Todos os intervenientes devem reforçar os esforços comuns para reduzir a geração de desperdícios alimentares na cadeia de</p>

<sup>7</sup> A Comissão iniciou os trabalhos com vista à elaboração de orientações sobre a indicação da data de validade, com o apoio do aconselhamento científico da EFSA. O aconselhamento da EFSA vai dar origem a uma abordagem baseada no risco para apoiar a tomada de decisões por parte dos operadores do setor alimentar sobre a indicação da data de validade. As orientações da UE sobre a indicação da data deverão estar finalizadas em 2021. Para mais informações, consultar o sítio Web da Comissão: [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/eu\\_actions/date\\_marking\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/date_marking_en)

	abastecimento associada à indicação da data.
Autoridades públicas europeias e nacionais, operadores do setor alimentar	<p><b>Reforçar a capacidade de inovação, promover a circularidade e novas oportunidades de mercado</b></p> <p>Toda a investigação e inovação, bem como todos os instrumentos financeiros relevantes, devem ser utilizados para apoiar o desenvolvimento e a aplicação de inovações na cadeia de abastecimento alimentar com vista a prevenir as perdas alimentares e o desperdício alimentar (p. ex., Horizonte Europa, FOOD 2030, futuro Programa do Mercado Único, PEI-AGRI, EIT Food, Programa Europa Digital, etc.). Outro foco de atenção deve ser a área da produção primária, visando transformar os materiais rejeitados em novos produtos de valor acrescentado com oportunidades de mercado para agricultores e cooperativas. O desenvolvimento de novos produtos a partir de coprodutos resultantes da transformação de alimentos é outra área de oportunidade. As oportunidades de mercado para produtos imperfeitos, como fruta e produtos hortícolas, poderiam ser examinadas, por exemplo, através de uma revisão dos procedimentos contratuais. Em particular, os consumidores, o setor da restauração e o ambiente podiam beneficiar dessas oportunidades.</p>
Autoridades públicas europeias e nacionais, incluindo ao nível regional e local	<p><b>Incentivar a prevenção do desperdício alimentar</b></p> <p>As autoridades públicas devem ponderar sobre a melhor forma de assegurar que a prevenção do desperdício de alimentos seja mais viável economicamente do que o tratamento destes como resíduos. Além da vantagem comercial da prevenção do desperdício alimentar, o recurso a instrumentos económicos, quando utilizados de uma forma específica e definida no tempo, poderá fomentar mudanças nas práticas comerciais em consonância com a hierarquia da prevenção de resíduos. Por exemplo, em alguns Estados-Membros<sup>8</sup>, a aplicação de créditos fiscais às empresas ou a combinação da doação de géneros alimentícios com a redução do imposto municipal sobre a recolha de resíduos têm sido medidas bem-sucedidas em promover a doação de excedentes alimentares. Integração da prevenção do desperdício alimentar nos cadernos de encargos dos contratos públicos. A avaliação da possibilidade de incluir metas de prevenção de desperdício nas condições contratuais também pode ser considerada uma forma eficaz de intensificar as ações para prevenir o desperdício alimentar, por exemplo, nos contratos de fornecimento de serviços de restauração para escolas e hospitais.</p>
Autoridades públicas europeias e nacionais	<b>Assegurar apoio financeiro (e outro) para ajudar os intervenientes a tomarem medidas no âmbito da sua atividade</b>

<sup>8</sup> Até à data, os seguintes Estados-Membros adotaram medidas desta natureza: Alemanha, Áustria, Bulgária, Chipre, Croácia, Dinamarca, Eslováquia, Eslovénia, Espanha, França, Hungria, Itália, Lituânia, Países Baixos, Polónia, Portugal, Roménia; documento da Plataforma intitulado «*Redistribution of surplus food: Examples of practices in the Member States, 2019*» ([https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw\\_eu-actions\\_food-donation\\_ms-practices-food-redis.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_food-donation_ms-practices-food-redis.pdf)). É de salientar que também a Noruega adotou estas medidas (os doadores de géneros alimentícios beneficiam da isenção do IVA sobre os produtos doados, desde que esses alimentos sejam redistribuídos para instituições de beneficência).

**(ênfoque nas PME, agricultores)**

Todos os instrumentos financeiros europeus e nacionais relevantes (p. ex., Programa de Desenvolvimento Rural, Fundo de Auxílio Europeu às Pessoas mais Carenciadas/FSE+, futuro Programa do Mercado Único, etc.) devem ser utilizados para apoiar a prevenção das perdas e desperdício alimentares. Quanto às PME, as autoridades públicas devem aplicar programas específicos por forma a ajudar estas empresas a integrarem a prevenção do desperdício alimentar no respetivo modelo de negócio (p. ex., realizar uma auditoria ao desperdício alimentar, conceber um plano de aplicação e apoiar o seu lançamento, partilhar as melhores práticas). Os Estados-Membros podiam estabelecer, conforme apropriado, um *Fundo Nacional para a Prevenção do Desperdício Alimentar* com vista a proporcionar apoio financeiro sustentado a iniciativas, projetos e organizações nacionais na sua luta contra o desperdício alimentar.

## Recomendações de ação para a produção primária

O desperdício alimentar<sup>9</sup> pode ocorrer em qualquer fase da cadeia de abastecimento alimentar, incluindo a produção primária. Os agricultores, porém, são particularmente afetados pelas perdas alimentares, incluindo os alimentos comestíveis que ficam por colher no campo, muitas vezes devido a fatores que estão fora do seu controlo. Neste setor, os produtos agrícolas que não são colocados no mercado para consumo humano são utilizados para a transformação em produtos não alimentares e alimentos para animais, a produção de bioenergia ou o melhoramento dos solos. Embora se reconheça o impacto positivo destas ações, continua a haver potencial considerável para melhorar a eficiência dos recursos na produção alimentar e resolver as perdas alimentares e o desperdício alimentar ao nível da exploração agrícola. Os produtores primários são agentes importantes da cadeia de abastecimento alimentar e devem estar estreitamente envolvidos na aplicação de ações de prevenção das perdas e do desperdício alimentares ao longo da cadeia de abastecimento alimentar.

Quem?	O quê/Como?
Autoridades públicas europeias e nacionais, meio académico e associações de agricultores	<b>Realizar mais investigação sobre as normas de comercialização</b> Embora se tome em consideração o resultado da «Avaliação das normas de comercialização» <sup>10</sup> , é necessário levar a cabo mais investigação sobre a relação entre as normas de comercialização e o desperdício alimentar. É necessário ponderar sobre a necessidade de evitar o desperdício dos recursos prevenindo a geração de desperdício alimentar, tanto por motivos económicos como ambientais <sup>11</sup> .
Autoridades públicas nacionais	<b>Reforçar a posição dos produtores alimentares na cadeia de abastecimento alimentar</b> Transpor e aplicar eficazmente a diretiva relativa às práticas comerciais desleais <sup>12</sup> a nível nacional, de modo a proteger os produtores primários contra práticas desleais (p. ex., cancelamentos de última hora e alterações contratuais unilaterais). Apoiar o estabelecimento e funcionamento de cooperativas de agricultores e organizações de produtores, quando estas estão pouco desenvolvidas.
Autoridades públicas europeias e nacionais	<b>Alinhar melhor a oferta com a procura</b> Melhorar o acesso dos agricultores a dados/informações sobre o panorama do mercado para que possam alinhar melhor a oferta com as necessidades do mercado e evitar um excesso de oferta.
Autoridades públicas europeias	<b>Melhorar a eficiência dos recursos e reduzir as perdas</b>

<sup>9</sup> «Resíduos alimentares», todos os géneros alimentícios na aceção do artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho que se tornaram resíduos», artigo 3.º, n.º 4-A, da Diretiva 2008/98/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de novembro de 2008, relativa aos resíduos e que revoga certas diretivas (JO L 150 de 14.6.2018, p. 109)

<sup>10</sup> Avaliação das normas de comercialização [este exercício está a ser levado a cabo por um adjudicatário externo em nome da DG AGRI]

<sup>11</sup> Tribunal de Contas Europeu, Relatório Especial: Luta contra o desperdício alimentar: uma oportunidade para a UE melhorar a eficiência dos recursos na cadeia de abastecimento alimentar, 2016 ([https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16\\_34/SR\\_FOOD\\_WASTE\\_EN.pdf](https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_34/SR_FOOD_WASTE_EN.pdf))

<sup>12</sup> Diretiva (UE) 2019/633 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de abril de 2019, relativa a práticas comerciais desleais nas relações entre empresas na cadeia de abastecimento agrícola e alimentar (JO L 111 de 25.4.2019, p. 59).

e nacionais	<p><b>alimentares na agricultura melhorando a saúde e o bem-estar dos animais e o acesso à inovação</b></p> <p>Proporcionar um acesso mais fácil à inovação e uma maior adoção de raças e variedades e de práticas agrícolas que permitam reforçar a resiliência e aumentar o período de conservação dos alimentos.</p> <p>Proporcionar um acesso mais fácil a produtos fitossanitários de baixo risco.</p> <p>Apoiar o desenvolvimento de uma produção animal sustentável, com boas condições de saúde e bem-estar dos animais, para reduzir as perdas, bem como o risco de resistência antimicrobiana.</p> <p>Apoiar a disponibilidade e a acessibilidade dos preços de novos medicamentos veterinários.</p>
Autoridades públicas nacionais	<p><b>Reforçar o auxílio financeiro às explorações agrícolas para fomentar a modernização, centrando a atenção no combate às perdas alimentares e ao desperdício alimentar</b></p> <p>Apoiar as cadeias de abastecimento alimentar curtas e sustentáveis a fim de maximizar o contributo destas para a redução das perdas e do desperdício alimentares.</p> <p>Apoiar os mercados de produtos alimentares e respetivos componentes que atualmente se perdem ou desperdiçam, bem como a criação de novos produtos.</p> <p>Apoiar a redução das perdas e do desperdício alimentares nas explorações agrícolas através da melhoria das técnicas de colheita, de conservação e de logística.</p>
Autoridades públicas europeias e nacionais, meio académico e agricultores	<p><b>Incluir os agricultores e respetivas cooperativas e os fornecedores de serviços agrícolas nas atividades de investigação e inovação desde o início do processo</b></p> <p>Prevê-se que o envolvimento dos agricultores reforce ainda mais a adesão a soluções e tecnologias inovadoras no setor. Fomentar debates e a troca de pontos de vista entre os investigadores e os agricultores e respetivas cooperativas para que estes possam explicar os desafios e as dificuldades que enfrentam. A informação e a criação conjunta de soluções são essenciais para abordar os desafios dos agricultores.</p>

## Recomendações de ação para a indústria

De acordo com as últimas estimativas, cerca de 19 % do total do desperdício alimentar gerado na UE deriva do setor da transformação<sup>13</sup>. A prevenção do desperdício alimentar é uma das principais prioridades dos fabricantes de alimentos e bebidas e muitas empresas integram essa prevenção nos seus sistemas internos de gestão ambiental e estratégias de sustentabilidade global. Para os fabricantes, o combate ao desperdício alimentar implica uma estreita colaboração com outras fases da cadeia de abastecimento alimentar, tanto a montante como a jusante.

Embora o principal objetivo dos fabricantes seja eliminar as ineficiências nas cadeias de abastecimento e, antes de mais, prevenir a ocorrência do desperdício de alimentos, quando não é possível evitar os excedentes a primeira opção deve ser o redirecionamento dos alimentos para as pessoas, em conformidade com a hierarquia da prevenção de resíduos<sup>14</sup>. Se tal não for possível, deve facilitar-se o redirecionamento do excedente de alimentos para a alimentação animal<sup>15</sup>. As principais áreas de oportunidade para prevenir e reduzir o desperdício alimentar neste setor são a melhoria das práticas de transformação, a procura de soluções de embalagem inovadoras, a oferta de porções de diversos tamanhos, a sensibilização dos consumidores para a indicação da data de validade, a redistribuição do excedente alimentar e a promoção da circularidade através de utilizações para alimentação humana, alimentação animal e fins não alimentares.

Quem?	O quê/Como?
Fabricantes de produtos alimentares	<b>Incentivar a integração da prevenção do desperdício alimentar em toda a cadeia de abastecimento/comercial (desde a compra de matérias-primas à comercialização, logística, etc.)</b> Incentivar/melhorar a formação do pessoal e sensibilizar os membros da organização para formas de prevenir o desperdício alimentar a todos os níveis operacionais (produção, comercialização, compras, logística, etc.). Por exemplo, melhorar a formação do pessoal para reduzir os erros técnicos durante a transformação.
Fabricantes de produtos alimentares	<b>Melhor planeamento/previsão das compras de matérias-primas</b> Incentivar/introduzir a utilização de ferramentas digitais que possam ajudar a organização a planear melhor as compras de matérias-primas, por forma a equilibrar as previsões da procura e da oferta.
Fabricantes de produtos alimentares	<b>Monitorizar, medir e comunicar as quantidades das perdas e desperdícios alimentares, por forma a identificar pontos críticos e tomar medidas em relação aos mesmos</b> Introduzir ferramentas digitais para identificar, monitorizar e medir o desperdício alimentar com vista a ajudar a otimizar as operações de transformação. Utilizar ferramentas como o <a href="#">Food Waste Atlas</a> para publicar e disponibilizar ao público dados sobre o desperdício alimentar.

<sup>13</sup> FUSIONS, 2016.

<sup>14</sup> Diretiva (UE) 2018/851 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de maio de 2018, que altera a Diretiva 2008/98/CE relativa aos resíduos, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX:32018L0851>

<sup>15</sup> Comunicação da Comissão — Orientações para a utilização na alimentação animal de géneros alimentícios que já não se destinam ao consumo humano (C2018/2035).

Fabricantes de produtos alimentares	<p><b>Ter plenamente em conta o papel crítico da embalagem na garantia da qualidade e segurança dos alimentos e na prevenção do desperdício alimentar</b></p> <p>Trabalhar ao nível de toda a cadeia de valor para encontrar soluções de embalagem que reforcem a qualidade, frescura e segurança dos alimentos, procurando, inclusive, soluções de embalagem que permitam a extensão do período de conservação. Encontrar um equilíbrio entre reduzir o material de embalagem e garantir a segurança dos alimentos e a prevenção de resíduos. Tirar partido de soluções de embalagem inovadoras e interativas, tais como sensores termossensíveis (p. ex., indicadores do período de conservação). Assegurar que a embalagem permite ao consumidor aproveitar o respetivo conteúdo na íntegra.</p>
Fabricantes de produtos alimentares	<p><b>Oferecer aos consumidores porções de tamanho adequado</b></p> <p>Oferecer uma variedade de tamanhos de porções na forma de embalagens de diferentes tamanhos e de embalagens com porções individualizadas para servir os interesses de diferentes estilos de vida e as diferentes necessidades dos agregados familiares. Por exemplo, os alimentos pré-embalados em porções são uma medida útil para os agregados familiares de uma só pessoa ou para os consumidores com espaço de conservação insuficiente ou inadequado.</p>
Fabricantes de produtos alimentares	<p><b>Melhorar as práticas de indicação da data de validade e a compreensão por parte dos consumidores do seu significado e de outras informações alimentares relevantes, em conjunto com outras partes interessadas</b></p> <p>Facilitar a aplicação correta e coerente das disposições do regulamento relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios<sup>16</sup> no que diz respeito às menções «consumir até» e «consumir de preferência antes de» (a data «consumir até» deve ser utilizada apenas por motivos de segurança alimentar e a data «consumir de preferência antes de» por motivos de qualidade e para definir o período de conservação apropriado). Fornecer instruções claras e úteis aos consumidores sobre a «conservação do produto uma vez aberto» que diferenciem entre preocupações de segurança e preocupações de qualidade, sempre que apropriado. Fornecer indicações da data claramente legíveis e visíveis que facilitem o consumo seguro e informado dos consumidores.</p>
Fabricantes de produtos alimentares e autoridades públicas europeias e nacionais	<p><b>Quando não é possível evitar os excedentes alimentares, dar prioridade à redistribuição dos alimentos para consumo humano antes de facilitar uma transição segura dos géneros alimentícios para a alimentação animal</b></p> <p>Continuar a sensibilizar para as possibilidades de redistribuir os alimentos no setor dos alimentos e bebidas através da divulgação de orientações como as orientações conjuntas sobre a doação de géneros alimentícios «Every Meal Matters» da FoodDrinkEurope<sup>17</sup></p>

<sup>16</sup> Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

<sup>17</sup>

[https://www.fooddrinkurope.eu/uploads/publications\\_documents/Every\\_Meal\\_Matters\\_Food\\_Donation\\_Guidelines.pdf](https://www.fooddrinkurope.eu/uploads/publications_documents/Every_Meal_Matters_Food_Donation_Guidelines.pdf)

	<p>e as orientações da UE sobre a doação de géneros alimentícios<sup>18</sup>, que estão em consonância com a hierarquia dos resíduos alimentares<sup>19</sup>.</p> <p>Criar centros de distribuição alimentar locais ou regionais para apoiar a redistribuição dos alimentos.</p> <p>Facilitar a transição dos géneros alimentícios para alimentos para animais, de modo a permitir o aproveitamento dos excedentes alimentares na alimentação animal quando não é possível redistribuí-los para o ser humano, assegurando a aplicação das orientações da UE para a utilização na alimentação animal de géneros alimentícios que já não se destinam ao consumo humano<sup>20</sup>.</p>
Fabricantes de produtos alimentares e autoridades públicas europeias e nacionais	<p><b>Aumentar as vendas de «coprodutos» e criar mais produtos inovadores que utilizem esses «coprodutos»</b></p> <p>Incentivar a atribuição de mais fundos (privados e públicos) dedicados à investigação e inovação com vista a desenvolver novos produtos derivados de «coprodutos», o que pode ser especialmente vantajoso para as PME. Mostrar exemplos inovadores da transformação de «coprodutos» e de excedentes alimentares, como a utilização de cereais de pequeno-almoço e de pão no fabrico de cerveja, a utilização da casca de cenoura na produção de corantes alimentares, etc.</p>
Fabricantes de produtos alimentares e produtores primários	<p><b>Aumentar a diversidade das oportunidades de mercado através da transformação</b></p> <p>Por exemplo, os produtores de fruta e produtos hortícolas devem identificar outras possíveis utilizações para os seus produtos (utilização de produtos imperfeitos para criar novos produtos). Em vez de venderem os seus produtos unicamente como produtos frescos, podem desviar alguma produção para os fabricantes de sumos, compotas ou sopas. Deste modo, ampliam a sua base de clientes.</p>
Fabricantes de produtos alimentares	<p><b>Fornecer informações aos consumidores nos rótulos ou <i>online</i> sobre uma melhor gestão dos alimentos</b></p> <p>Fornecer informações nos rótulos ou <i>online</i> para informar e educar os consumidores sobre as características dos produtos, a sua correta conservação, o significado das datas de validade e os períodos de conservação, o planeamento das refeições (p. ex., a possibilidade de congelar), a manipulação segura dos alimentos e receitas culinárias para preparar os alimentos de diversas formas de modo a evitar o desperdício.</p>

<sup>18</sup> [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?qid=1581941633374&uri=CELEX:52017XC1025\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?qid=1581941633374&uri=CELEX:52017XC1025(01))

<sup>19</sup> FoodDrinkEurope, [Declaração Conjunta relativa ao Desperdício de Alimentos intitulada Every Crumb Counts](#), 2013

<sup>20</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A52018XC0416%2801%29>

## Recomendações de ação para o retalho

Os números mais recentes indicam que cerca de 5 % do total do desperdício alimentar na UE é gerado nos setores grossista e retalhista (cerca de 5 milhões de toneladas)<sup>21</sup>. Estima-se que o custo do desperdício alimentar e das reduções de preço no setor retalhista europeu rondem os 13 mil milhões de euros, o que corresponde a 1,64 % do total de vendas<sup>22</sup>. Os grossistas e retalhistas têm um papel central a desempenhar na contribuição para a redução do desperdício alimentar ao longo da cadeia de abastecimento. A tomada de medidas implica, muitas vezes, colaborar com operadores do setor alimentar de outras fases (produção primária, indústria) e proporcionar condições favoráveis para reduzir o desperdício alimentar. As causas do desperdício alimentar são variadas, abrangendo nomeadamente as alterações no abastecimento sazonal ou o conhecimento do nível exato da procura dos consumidores, porções ou tamanhos de embalagem não apropriados ao tipo de agregado familiar em causa, questões estéticas em relação aos produtos frescos ou falta de compreensão, por parte dos consumidores, da diferença entre as datas «consumir de preferência antes de» e «consumir até».

As principais áreas onde o setor retalhista pode melhorar as suas operações, por forma a prevenir e reduzir o desperdício alimentar, são apoiar os fornecedores a montante, melhorar a logística e o armazenamento na loja e sensibilizar os consumidores para a questão do desperdício alimentar. O setor retalhista fomenta, muitas vezes, a sensibilização para as questões da sustentabilidade através de ações voluntárias ao nível das empresas ou a um nível mais global, tais como o acordo dos retalhistas sobre os resíduos de 2012<sup>23</sup> e a resolução sobre o desperdício alimentar do Fórum dos Bens de Consumo<sup>24</sup>, ao abrigo dos quais as principais empresas e retalhistas do setor alimentar se comprometeram a reduzir para metade a quantidade de alimentos desperdiçados nas suas operações até 2025. As cooperativas retalhistas também defendem a redução do desperdício alimentar através de múltiplas ações, incluindo extensas campanhas educativas<sup>25</sup>, em consonância com os valores e princípios das cooperativas<sup>26</sup>.

Quem?	O quê/Como?
Retalhistas	<p><b>Estabelecer relações de confiança com os fornecedores e partilhar dados e previsões com vista a fazer coincidir a oferta com a procura</b></p> <p>Coordenar a prevenção do desperdício alimentar num plano de negócios conjunto entre as cadeias de abastecimento para desenvolver previsões do volume da procura, o que contribuirá para associar a produção primária de géneros alimentícios a outros mercados (transformação) com vista a evitar o desperdício em caso de excedente.</p> <p>Quando a previsão da procura não é possível devido a condições climáticas imprevisíveis, ponderar medidas para partilhar com os fornecedores os riscos de variação na oferta e na procura.</p> <p>Promover a transparência dos preços e acordar a partilha de benefícios com os produtores primários por forma a assegurar a chegada de mais alimentos ao mercado e criar uma cadeia de</p>

<sup>21</sup> [FUSIONS](#), 2016

<sup>22</sup> EuroCommerce

<sup>23</sup> [Retailers' Environmental Action Programme \(REAP\)](#), 2012

<sup>24</sup> Consumer Goods Forum, [Food Waste Resolution](#), 2015

<sup>25</sup> [Euro Coop Members' Best-Practices in Tackling Food Waste](#), 2018

<sup>26</sup> [Co-operative Values and Principles](#), International Co-operative Alliance.

	<p>abastecimento mais justa.</p> <p>Recorrer a sistemas de encomendas digitais e automáticos para evitar erros humanos e melhorar as práticas de gestão da reposição de produtos.</p> <p>Melhorar as políticas de devolução entre os fornecedores e os retalhistas de modo a facilitar a gestão da cadeia de abastecimento e prevenir o desperdício de alimentos.</p>
Retalhistas	<p><b>Tornar a prevenção/redução do desperdício alimentar uma prioridade da empresa</b></p> <p>Envolver e formar o pessoal sobre a importância da redução do desperdício alimentar, fornecer incentivos à colaboração interna entre departamentos da empresa e definir KPI para medir a redução do desperdício alimentar.</p> <p>Dar formação ao pessoal sobre os produtos com reduções frequentes nos preços para apoiar a prevenção de desperdício e criar um sistema de comercialização coerente que não incentive a compra excessiva dos mesmos alimentos, mas ofereça antes descontos de preços. Promover géneros alimentícios com prazo de validade próximo do fim a preços reduzidos, colocando-os em pontos estratégicos nas lojas.</p>
Autoridades públicas europeias e nacionais, produtores primários, fabricantes de produtos alimentares e retalhistas	<p><b>Indicação da data de validade: chegar a acordo sobre a indicação precisa da data, para proporcionar um período mais longo de conservação sem comprometer a segurança ou qualidade, e considerar o papel da inovação (p. ex., códigos de barras)</b></p> <p>Alinhar a cadeia de abastecimento alimentar (produção primária, fabricantes e retalhistas) com vista a acordar práticas de indicação da data coerentes na UE<sup>27</sup>. Fornecer orientações, tanto aos operadores do setor alimentar como aos consumidores, sobre a diferença entre as datas «consumir até» (preocupações de segurança alimentar) e «consumir de preferência antes de» (preocupações de qualidade).</p> <p>Recolher dados sobre o impacto das atuais regras de indicação da data de validade dos ovos no desperdício alimentar (o prazo de 28 dias para a data «consumir de preferência antes de» estipulado nas normas de comercialização e a data-limite de venda de 21 dias), por forma a determinar a necessidade ou não de uma revisão. Tal como para todos os géneros alimentícios, os operadores do setor alimentar devem determinar a indicação da data.</p> <p>Considerar o papel da inovação e as possibilidades de utilizar tecnologias como a leitura de códigos de barras para rastrear os produtos cujo período de conservação esteja a chegar ao fim. Deste modo, os retalhistas têm oportunidade de oferecer promoções aos consumidores sobre esses produtos. Podem ser consideradas aplicações para <i>smartphones</i> e outras inovações que associem os produtos com prazo de validade próximo do fim a</p>

<sup>27</sup> O estudo estima que até 10 % dos 88 milhões de toneladas de desperdício alimentar gerados anualmente na UE estão associados à indicação da data. Dos tipos de géneros alimentícios utilizados na pesquisa de mercado, as melhores oportunidades de prevenção do desperdício alimentar decorrente da indicação da data residem no leite e iogurte, nos sumos frescos e na carne e peixe refrigerados. <https://op.europa.eu/pt/publication-detail/-/publication/e7be006f-0d55-11e8-966a-01aa75ed71a1/language-pt>

	<p>potenciais compradores.</p> <p>Promover a inovação no domínio das embalagens no setor, de modo a prolongar o período de conservação dos produtos, garantir a segurança dos alimentos e reduzir os materiais de embalagem.</p>
Retalhistas	<p><b>Maior reaproveitamento dos alimentos na loja (p. ex., transformação de fruta/produtos hortícolas não vendidos)</b></p> <p>Criar, quando possível, capacidade de reaproveitamento interno ao nível do retalho para transformar alimentos que estejam a chegar ao fim do período de conservação.</p>
Retalhistas	<p><b>Utilizar os estudos de consumo para perceber melhor as causas do desperdício alimentar nos agregados familiares e adaptar os produtos, descontos e promoções de modo a ajudar os consumidores a prevenir o desperdício alimentar em casa</b></p> <p>Utilizar ferramentas digitais para que os consumidores possam comunicar as suas experiências de desperdício alimentar através dos códigos de barras e códigos QR. Deste modo, os consumidores e os retalhistas terão conhecimento dos hábitos de desperdício dos consumidores, permitindo identificar áreas a melhorar, tanto ao nível dos agregados familiares como do retalho, através da adaptação de produtos, embalagens, promoções e descontos.</p> <p>Criar campanhas de sensibilização dirigidas aos consumidores, sobretudo durante as épocas propícias ao desperdício alimentar, como, por exemplo, o Natal e a Páscoa.</p> <p>Fornecer informações aos consumidores na loja sobre medidas para reduzir o desperdício alimentar, por exemplo, instruções para uma correta conservação e ideias de receitas para alimentos em oferta especial.</p>
Retalhistas, autoridades públicas europeias e nacionais	<p><b>Monitorizar, medir e comunicar as quantidades do desperdício alimentar, por forma a identificar pontos críticos e tomar medidas adequadas</b></p> <p>Estabelecer uma base de referência para medir o progresso, bem como um sistema de monitorização que permita aos retalhistas prestarem informações sobre as suas constatações.</p>
Autoridades públicas europeias e nacionais	<p><b>Instituir um quadro favorável para incentivar a redução do desperdício alimentar</b></p> <p>Desenvolver um quadro apropriado para tornar a redistribuição de excedentes de géneros alimentícios mais rentável para os retalhistas do que deitá-los fora ou enviá-los para sistemas de tratamento de resíduos.</p>

## Recomendações de ação para a hotelaria e serviços de restauração

De acordo com as estimativas mais recentes, o setor da restauração foi responsável por 12 % do desperdício alimentar total na UE (11 milhões de toneladas)<sup>28</sup>. O setor é muito heterogéneo, com subsectores que diferem em termos de dimensão, de organização e de serviços prestados: hotéis, restaurantes, serviços de restauração concessionada, serviços de restauração para eventos, etc. É também um setor muito fragmentado: 99 % dos seus 2 milhões de empresas são pequenas e médias empresas (PME) e 90 % são microempresas. Além disso, as empresas, na sua maior parte, não produzem refeições padronizadas, mudam os seus menus e ingredientes regularmente, muitas vezes não aplicam procedimentos altamente normalizados e utilizam cozinhas pequenas. Estes fatores criam desafios únicos. As intervenções no setor devem centrar-se em colmatar as lacunas de conhecimento sobre o desperdício alimentar através do desenvolvimento de orientações, recorrendo à cooperação com terceiros para obter mais conhecimentos e envolvendo tanto as empresas como os clientes.

Quem?	O quê/Como?
<p>Autoridades públicas europeias e nacionais, associações comerciais, investigadores</p>	<p><b>Proporcionar apoio a pequenas empresas para aumentar os seus conhecimentos e reforçar as suas capacidades</b>            Desenvolver e divulgar orientações e materiais de formação para as empresas, promovendo a prevenção e redução do desperdício alimentar em todos os processos (encomenda, armazenamento, preparação, serviço, e gestão de resíduos dos produtos alimentares). Os materiais têm de ser simples e fáceis de utilizar, num formato adequado à sua finalidade (p. ex., materiais gráficos, vídeos curtos, ferramentas interativas). O pessoal e a direção devem estar envolvidos no desenvolvimento de programas de formação e de atividades de sensibilização. Além do apoio técnico, deve facilitar-se o acesso das PME ao financiamento público para lhes permitir reforçar as capacidades de recursos técnicos e humanos para a prevenção do desperdício alimentar.</p>
<p>Associações comerciais</p>	<p><b>Motivar e envolver as empresas na adoção de medidas contra o desperdício alimentar nas suas operações</b>            Demonstrar exemplos de sucesso em que essas medidas levaram a um rápido retorno do investimento ou a vantagens económicas a curto prazo, visto que estes aspetos podem ser um forte incentivo para que as empresas com margens de lucro reduzidas tomem medidas imediatas. As associações comerciais devem promover as vantagens de incorporar medidas de prevenção e redução do desperdício alimentar nas políticas de responsabilidade social das empresas.</p>
<p>Autoridades públicas europeias e nacionais, associações comerciais, empresas de restauração e organizações de redistribuição</p>	<p><b>Identificar soluções para o desafio logístico associado à recolha de pequenas quantidades de alimentos em múltiplos locais</b>            Utilizar a cooperação público-privada e intersectorial para fomentar o desenvolvimento de soluções tecnológicas que possam ligar melhor a oferta às necessidades e ajudar a descentralizar a recolha de excedentes alimentares. Incentivar intervenções comunitárias para redistribuir os excedentes alimentares com base nos princípios de proximidade, oferta e procura.</p>

<sup>28</sup> FUSIONS, 2016.

<p>Empresas de restauração, associações comerciais e terceiros que concebem ações de redução do desperdício alimentar</p>	<p><b>Monitorizar a eficiência e eficácia das ações definindo objetivos SMART e KPI</b></p> <p>Os objetivos <i>SMART</i> e os KPI devem tomar em consideração os desafios e o peso logístico relacionados com a sua aplicação. Sugestão de KPI a adotar:</p> <p>1) Quando é possível medir o desperdício alimentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Quantidade total de desperdício alimentar evitado»/«Quantidade total de desperdício alimentar»</li> <li>• «Desperdício alimentar por refeição» (difícil de utilizar quando não é possível avaliar o número exato de refeições individuais, p. ex., <i>buffets</i>)</li> </ul> <p>2) Quando não é possível medir o desperdício alimentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Número de empresas participantes do programa»</li> <li>• «Número de empresas inscritas em sistemas de rotulagem nacionais com um efeito positivo direto ou indireto na redução do desperdício alimentar»</li> </ul>
<p>Empresas de restauração, autoridades públicas nacionais, ONG de proteção dos consumidores e do ambiente, organizações de consumidores</p>	<p><b>Ajudar a influenciar as expectativas/comportamento dos consumidores para reduzir e prevenir o desperdício no prato</b></p> <p>As empresas devem assegurar que o pessoal de sala possa comunicar com os clientes sobre aspetos como o tamanho das porções, a escolha de menu, etc. As técnicas de <i>Nudging</i> também podem ajudar os consumidores a fazer boas escolhas em função da disponibilidade de pratos, dos tamanhos das porções, etc., através do seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• identificação de «pontos de decisão» em restaurantes/cantinas e posterior configuração espacial adequada/colocação de comunicações apropriadas nesses pontos,</li> <li>• adoção de políticas de pagamento em consonância com as operações e perfis das empresas (p. ex., pagamento ao peso, cobrança dos restos no prato nos <i>buffets</i> «à discricção»),</li> <li>• possibilidade de os clientes pedirem quantidades mais pequenas ou partilharem uma refeição,</li> <li>• realização de campanhas de sensibilização para informar os clientes de que a empresa de restauração está empenhada no combate ao desperdício alimentar,</li> <li>• introdução de campanhas do género «leve tudo o que possa comer, mas lembre-se de comer tudo o que levar» nos <i>buffets</i> das cantinas/restaurantes.</li> </ul> <p>As empresas devem ser incentivadas a permitir que os clientes levem os restos da sua refeição para casa, se assim o pedirem.</p> <p>As autoridades públicas e as ONG devem realizar campanhas de sensibilização para alterar as expectativas dos consumidores quando comem fora de casa. As sinergias com outras áreas de interesse para os consumidores podem ajudar a reforçar as mensagens mais importantes, por exemplo, regimes alimentares saudáveis, alimentos sustentáveis, etc.</p> <p>As entidades públicas e privadas devem rever as suas práticas de contratação que têm impacto no desperdício alimentar, como, por exemplo, as cláusulas relativas à disponibilidade da seleção de</p>

## Recomendações de ação para os consumidores

Por toda a Europa, estima-se que mais de 50 % do desperdício alimentar (47 milhões de toneladas) provém dos agregados familiares<sup>29</sup>. As intervenções focadas nos agregados familiares são, por isso, essenciais para proporcionar uma redução global ambiciosa do desperdício alimentar, com significativas vantagens ambientais, económicas e sociais. Porém, conforme realçado em análises recentes<sup>30</sup>, é geralmente difícil avaliar a eficiência e eficácia dessas ações. Muitas iniciativas focadas no consumidor não têm um sistema de monitorização, não determinam KPI nem definem objetivos SMART<sup>31</sup>. O fornecimento de informações é a intervenção mais utilizada; contudo, há poucas provas sólidas da sua eficácia se for aplicada de forma isolada, separadamente de outros fatores<sup>32</sup>.

Embora os agregados familiares sejam bastante influenciados pelas ações de outros setores e por fatores externos, os consumidores estão cientes do seu papel na redução do desperdício alimentar. De acordo com um inquérito do Eurobarómetro sobre o desperdício alimentar realizado em 2015<sup>33</sup>, a maioria das pessoas que vivem na UE (76 %) estão cientes de que a prevenção do desperdício alimentar é da responsabilidade do consumidor individual, juntamente com outros intervenientes. A comida é um assunto delicado, associado a muitos aspetos do comportamento humano; por isso, é crucial que se tenha em conta um vasto leque de públicos-alvo na conceção de intervenções orientadas para os consumidores/cidadãos.

Quem?	O quê/Como?
Organizações de consumidores, cidadãos	<p><b>Mudança comportamental no indivíduo e na comunidade</b></p> <p>Os cidadãos podem tomar medidas, nas suas vidas diárias e comunidades, para reduzir o desperdício alimentar em casa, nas compras, no trabalho e nos restaurantes, cafés e hotéis (exemplos disponíveis abaixo). Também podem influenciar as ações dos outros setores da cadeia de abastecimento alimentar (por exemplo, através dos seus padrões de consumo).</p> <p>As organizações de consumidores têm igualmente um papel importante a desempenhar na sensibilização dos consumidores para o desperdício alimentar e no apoio a uma mudança de comportamento, através de recomendações e sugestões práticas para reduzir o desperdício alimentar em casa.</p>
Gestores de programas de financiamento, investigadores, meio académico	<p><b>Desenvolver e utilizar uma ampla variedade de métodos para perceber melhor o comportamento dos consumidores no que respeita ao desperdício alimentar e à conceção de soluções eficazes</b></p> <p>Promover e facilitar a utilização e o desenvolvimento de uma maior variedade de métodos de mudança comportamental, através de uma colaboração ativa entre investigadores e profissionais. Os métodos devem procurar influenciar as normas sociais de modo a desencadear a mudança comportamental, em</p>

<sup>29</sup> FUSIONS, 2016

<sup>30</sup> [Relatório do JRC](#), 2019, Reynolds *et al*, 2019

<sup>31</sup> Relatório do JRC, 2019

<sup>32</sup> [REFRESH Policy Brief: Reducing consumer food waste](#), 2019

<sup>33</sup> [Flash Eurobarómetro 425, Desperdício alimentar e indicação de datas, outubro de 2015](#)

	<p>vez de meramente fornecerem informações e aumentarem o conhecimento do problema. Devem favorecer-se as soluções positivas, que demonstrem os comportamentos desejáveis e realcem as vantagens de poupar comida, em detrimento das mensagens que realçam os impactos negativos do desperdício alimentar. Estas soluções devem também ter em conta as diferentes motivações dos consumidores para a prevenção do desperdício alimentar, por exemplo, poupar dinheiro, preocupações com o ambiente, etc. As sinergias com outras áreas de intervenção podem ajudar a reforçar as mensagens mais importantes e proporcionar aos consumidores um entendimento mais holístico da dinâmica dos sistemas alimentares (por exemplo, salientando os aspetos ambientais e éticos dos alimentos e das escolhas alimentares; alterando a mentalidade e os valores dos consumidores desafiando os padrões de consumismo).</p>
<p>Investigadores e profissionais apoiados por gestores de financiamento e decisores políticos</p>	<p><b>Aumentar o desenvolvimento e o recurso à segmentação de públicos-alvo</b></p> <p>Os investigadores e os profissionais devem trabalhar em estreita colaboração no sentido de perceberem melhor os segmentos de públicos-alvo (tomando em consideração, por exemplo, o número de membros do agregado familiar, as idades, o rendimento, o estilo de vida, etc.), as barreiras associadas à mudança comportamental e a capacidade de mudança. Deste modo, contribui-se para identificar pontos críticos do desperdício alimentar dos consumidores, ajustar as intervenções de modo a serem mais eficazes e facilitar a respetiva transferibilidade ao nível local, nacional e da UE (por exemplo, atividades de comunicação envolvendo diferentes influenciadores para chegar a vários públicos-alvo).</p>

### O que pode fazer para reduzir o desperdício alimentar no seu dia a dia?

#### Em casa

- ✓ Planeie as suas refeições/porções – o facto de não cozinhar mais do que o necessário permite-lhe poupar comida, dinheiro, tempo, o clima e a sua linha!
- ✓ Aproveite os restos – podem ser deliciosos, poupa-lhe dinheiro e há muitas ideias de receitas interessantes *online* para o ajudar (p. ex., a fruta imperfeita pode ser transformada em batidos/tartes e os legumes murchos em sopa, etc.).
- ✓ Use um prato, colher e garfo mais pequenos – sirva-se num prato mais pequeno, utilizando colheres de servir, facas e garfos mais pequenos, para não servir mais do que aquilo que consegue comer.
- ✓ Conheça os diferentes tipos de data – saiba a diferença entre «consumir até» (informa sobre a segurança dos alimentos) e «consumir de preferência antes de» (informa sobre a qualidade dos alimentos; decida se o alimento pode ser consumido após esta data).
- ✓ Congele! – pode congelar muitos mais alimentos do que pensa, o que significa que pode ter refeições saudáveis já preparadas quando tiver pouco tempo para cozinhar (Sugestão: conserve lotes de comida separados em porções já preparadas e coloque-lhes uma etiqueta de informação).
- ✓ Conserve os seus alimentos adequadamente – verifique as instruções de conservação nos rótulos, mantenha o frigorífico a uma temperatura entre 1 e 5 °C, o congelador a -18 °C e saiba o que tem nos armários ou dispensa.

- ✓ Verifique as datas e assegure a rotação dos produtos – coloque os artigos que acabou de comprar atrás e traga os artigos mais antigos para a frente do frigorífico/prateleira do armário/dispensa, reduzindo o risco de os alimentos se deteriorarem antes de os utilizar.
- ✓ Partilhe os alimentos – partilhe os excedentes alimentares com os amigos, colegas ou vizinhos.

#### **Nas lojas ou mercados**

- ✓ Faça uma lista – verifique o que tem de alimentos em casa antes de fazer uma lista de compras; compre apenas aquilo de que precisa e não seja aliciado pelas embalagens ou ofertas de múltiplas unidades para poupar dinheiro e evitar o desperdício.
- ✓ Não faça compras quando tiver fome e não vá com pressa – caso contrário, pode chegar a casa com mais do que aquilo de que precisa!
- ✓ Compre apenas a quantidade de que precisa – escolha porções com o tamanho adequado ou compre alimentos avulsos.
- ✓ Escolha fruta e produtos hortícolas imperfeitos – esteja atento a descontos ou outras promoções de fruta e produtos hortícolas imperfeitos que são perfeitamente comestíveis e nutritivos.

#### **No trabalho/escola/universidade**

- ✓ Na cantina – não se sirva de mais do que aquilo que consegue comer e peça porções mais pequenas.
- ✓ No frigorífico do trabalho – não se esqueça dos alimentos que deixou no frigorífico e consuma-os antes que se estraguem.
- ✓ Verifique o cesto da fruta no trabalho – leve consigo qualquer fruta madura que houver para comer durante o fim de semana.
- ✓ Espalhe a palavra – partilhe as suas sugestões de redução do desperdício alimentar com os colegas.

#### **Nos cafés, restaurantes e hotéis**

- ✓ Use um prato mais pequeno – no *buffet*, experimente um prato mais pequeno para que não tire mais do que aquilo que consegue comer, ou experimente duas entradas em vez de uma entrada e um prato principal.
- ✓ Leve os seus restos consigo – se não conseguir comer tudo, peça uma caixa ou saco (ou traga o seu próprio recipiente) para levar os restos consigo e comer mais tarde.
- ✓ Adapte as suas expectativas – não espere ter toda a variedade de alimentos à sua disposição a todas as horas do dia, pois isso pode querer dizer que os cafés e restaurantes acabam por desperdiçar comida.

## Recomendações de ação para a doação de alimentos

Na UE, 110 milhões de pessoas estavam em risco de pobreza ou exclusão social em 2018 e 36 milhões de pessoas não tinham capacidade de pagar uma refeição de qualidade dois dias seguidos<sup>34</sup>. Ao mesmo tempo, a UE gera cerca de 88 milhões de toneladas de resíduos alimentares anualmente, sendo que a estimativa dos custos associados ronda os 143 mil milhões de euros<sup>35</sup>. Em conformidade com a hierarquia da prevenção de resíduos, o principal foco da prevenção do desperdício alimentar deve residir em agir na fonte ao limitar a geração de excedentes alimentares. Quando ocorrem excedentes alimentares, o melhor destino, que assegura o aproveitamento de maior valor dos recursos alimentares comestíveis, é a redistribuição destes para consumo humano<sup>36</sup>.

A doação de géneros alimentícios não só apoia o combate à pobreza alimentar como também pode ser uma alavanca eficaz para reduzir a quantidade de excedentes alimentares enviados para aproveitamento industrial ou para tratamento de resíduos e, em última análise, para os aterros sanitários. A doação de géneros alimentícios pode também ser uma ferramenta para reduzir a necessidade de ajuda alimentar de emergência. Contudo, mesmo que a redistribuição de excedentes alimentares seja um fenómeno em crescimento e que os produtores e retalhistas de géneros alimentícios estejam dispostos a doar os seus excedentes a organizações de redistribuição de alimentos<sup>37</sup>, a quantidade de géneros alimentícios redistribuídos continua a representar uma pequena fração<sup>38</sup> dos alimentos excedentários comestíveis globalmente disponíveis na UE.

A doação de géneros alimentícios está estreitamente relacionada com as ações levadas a cabo noutras etapas da cadeia de abastecimento alimentar e é fortemente afetada por essas ações. Devido à natureza intersetorial da redistribuição de alimentos, muitas recomendações de ação nesta área podem ser encontradas na secção relevante sobre recomendações «transversais». Deve também salientar-se que, devido à sua complexidade, a aplicação de todas as recomendações de ação relativas à doação de géneros alimentícios deve ser levada a cabo em estreita colaboração com os diferentes intervenientes, como as autoridades europeias e nacionais, as organizações de redistribuição de alimentos e outros intervenientes da cadeia de abastecimento alimentar.

Quem?	O quê/Como?
Autoridades públicas europeias e nacionais, em colaboração com organizações de redistribuição de alimentos e outros intervenientes da cadeia de abastecimento alimentar	<b>Promover a adesão às orientações da UE sobre a doação de géneros alimentícios e, quando necessário, adotar orientações e/ou legislação nacionais para facilitar ainda mais a doação de géneros alimentícios</b> <i>Promover a adesão às orientações da UE sobre a doação de géneros alimentícios. As orientações da UE sobre a doação de géneros alimentícios (2017) esclarecem a aplicação das regras relevantes da UE em relação à doação de géneros alimentícios. É</i>

<sup>34</sup> Eurostat, 2018

<sup>35</sup> *Estimates of European food waste levels* (Estimativas dos níveis de desperdício de alimentos na Europa), FUSIONS (março de 2016)

<sup>36</sup> De acordo com a hierarquia da prevenção de resíduos, deve dar-se prioridade à prevenção do desperdício de alimentos, seguida da reciclagem, valorização e eliminação. O principal foco da prevenção do desperdício alimentar deve residir em agir na fonte ao limitar a geração de excedentes alimentares. Porém, quando ocorrem excedentes alimentares, o melhor destino, que assegure o aproveitamento de maior valor dos recursos alimentares comestíveis, é a redistribuição dos excedentes para consumo humano. Se os excedentes alimentares não estiverem aptos para consumo humano, os alimentos podem ser utilizados como alimentos para animais, desde que cumpram os requisitos legislativos relevantes (Comunicação da Comissão, C 133 de 16.4.2018, p. 2).

<sup>37</sup> A rede de redistribuição de excedentes alimentares na UE é complexa, envolvendo diferentes tipos de intervenientes e processos operacionais. Para uma descrição pormenorizada, consulte as orientações da UE sobre a doação de géneros alimentícios (Comunicação da Comissão, C 361 de 25.10.2017, p. 1).

<sup>38</sup> A Federação Europeia de Bancos Alimentares (FEBA) distribuiu 781 000 toneladas de alimentos a 9,3 milhões de pessoas em 2018; <http://www.eurofoodbank.eu/en/impact-and-beneficiaries>

	<p>importante que as autoridades nacionais competentes utilizem e remetam para as orientações no contexto nacional da doação de géneros alimentícios. As orientações da UE sobre a doação de géneros alimentícios têm de chegar a todos os intervenientes envolvidos na doação de géneros alimentícios assim que for possível.</p> <p><i>Se houver necessidade, fomentar a adoção de legislação e/ou orientações nacionais para facilitar a doação de géneros alimentícios.</i> Quando for necessário adotar legislação e/ou orientações nacionais adicionais para esclarecer aspetos relevantes relativos à doação de géneros alimentícios no contexto nacional, as autoridades nacionais competentes devem agir a este respeito (p. ex., orientações para a higiene alimentar – artigo 8.º do Regulamento (CE) n.º 852/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios). As orientações nacionais emitidas em relação à doação de géneros alimentícios devem aproveitar a experiência adquirida noutros Estados-Membros. As autoridades europeias e nacionais competentes, em colaboração com as partes interessadas relevantes, devem refletir sobre a necessidade de estabelecer orientações setoriais para facilitar a doação de géneros alimentícios.</p>
<p>Autoridades públicas europeias e nacionais, em colaboração com organizações de redistribuição de alimentos e outros intervenientes da cadeia de abastecimento alimentar</p>	<p><b>Promover a utilização dos excedentes alimentares para a doação de géneros alimentícios, tanto em quantidade como em qualidade</b></p> <p><i>Impulsionar a doação de excedentes alimentares ao longo de toda a cadeia de abastecimento alimentar.</i> Os diferentes intervenientes da cadeia de abastecimento alimentar deverão assegurar que a doação de géneros alimentícios seja considerada uma parte integrante da cadeia e, quando relevante, faça parte da política de responsabilidade social do interveniente privado ou público.</p> <p><i>Promover a utilização dos excedentes alimentares para a doação de géneros alimentícios.</i> Os intervenientes públicos e privados devem assegurar a devida e oportuna aplicação da hierarquia da utilização dos alimentos e podem introduzir mecanismos para esse efeito<sup>39</sup>. As autoridades europeias, nacionais e locais deverão procurar métodos apropriados para incentivar, direta ou indiretamente, a doação de géneros alimentícios, por forma a torná-la mais atrativa para as empresas, sobretudo as PME, do que a utilização dos excedentes alimentares para a bio-indústria. As organizações de redistribuição de alimentos deverão identificar novas fontes de abastecimento, prestando particular atenção aos excedentes alimentares do setor do retalho, dos estabelecimentos de restauração coletiva e da produção primária.</p> <p><i>Aumentar a qualidade nutricional dos géneros alimentícios doados.</i> É fundamental que os géneros alimentícios doados e disponibilizados aos mais necessitados sejam seguros, tenham em conta os princípios de uma alimentação equilibrada e sejam entregues de uma forma digna. Por exemplo, os intervenientes</p>

<sup>39</sup> FAO, [Food losses and waste in the context of sustainable food systems](#), 2014

	<p>públicos e privados poderão instaurar sistemas que permitam a transformação atempada dos alimentos frescos, com vista a facilitar a sua conservação, mantendo, ao mesmo tempo, o seu valor nutricional. Estas medidas podem melhorar a qualidade nutricional dos alimentos que acabam por se destinar à doação de géneros alimentícios.</p>
<p>Autoridades públicas europeias e nacionais, em colaboração com organizações de redistribuição de alimentos e outros intervenientes da cadeia de abastecimento alimentar</p>	<p><b>Inovar e modernizar a doação de géneros alimentícios</b>  <i>Assegurar financiamento para a inovação e modernização dos sistemas de doação de géneros alimentícios.</i> Podem ser criados fundos e/ou outros mecanismos financeiros (por exemplo, incentivos fiscais, apoio financeiro para custos operacionais, bolsas destinadas à inovação) para permitir que as organizações de redistribuição de alimentos se modernizem e inovem, em particular para fazer face aos desafios logísticos que essas organizações enfrentam devido ao crescente volume de géneros alimentícios doados.</p> <p><i>Estabelecer parcerias estáveis entre os diferentes intervenientes que participam na doação de géneros alimentícios.</i> A existência de parcerias que funcionem bem é um dos principais alicerces da doação de géneros alimentícios. Por esta razão, a promoção de parcerias em termos operacionais e relacionais por diferentes meios (por exemplo, apoio financeiro, partilha de conhecimentos e envolvimento dos funcionários) deve ser um aspeto central para os diferentes intervenientes que participam na doação de géneros alimentícios. Em particular, os municípios podem desempenhar um papel fulcral na inovação e na modernização dos sistemas de doação de géneros alimentícios, tendo em conta os seus contactos diretos e o seu envolvimento na aplicação prática da doação de géneros alimentícios a nível local. Quando apropriado, as parcerias público-privadas nacionais podem ser utilizadas para melhorar e reforçar a eficácia da doação de géneros alimentícios ao longo de todo o sistema alimentar.</p>

## Anexo 1

### *Lista de membros da Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício Alimentares*

**Estados-Membros:** Alemanha, Áustria, Bélgica, Bulgária, Chipre, Croácia, Dinamarca, Eslováquia, Eslovénia, Espanha, Estónia, Finlândia, França, Grécia, Hungria, Irlanda, Itália, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Malta, Países Baixos, Polónia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Roménia, Suécia.

**Intervenientes privados:** AECOC Asociación Española de Codificación Comercial, AIBI - International Association of Plant Bakers AISBL, BEUC Gabinete Europeu das Uniões de Consumidores, BOROUME «We Can», CIDADE DE MILÃO – Secretariado do Pacto de Milão sobre a Política Alimentar Urbana, COPA COGECA, ECPA – Associação Europeia de Proteção das Culturas, ECSLA – Associação Europeia de Armazenagem e Logística Frigoríficas, EDA – Associação Europeia da Indústria de Laticínios, EFFPA – Associação Europeia de Transformadores de Restos de Géneros Alimentícios, EUCOFEL – Associação Europeia do Comércio de Frutas e Legumes, EUROCOMMERCE – a representação do comércio retalhista, grossista e internacional da UE, EURO COOP Comunidade Europeia das Cooperativas de Consumidores, EUROPATAT – Associação Europeia do Comércio da Batata, FEBA – Federação Europeia de Bancos Alimentares, FEEDBACK GLOBAL, FEFAC – Federação Europeia dos Fabricantes de Alimentos Compostos para Animais, FOODCLOUD, FOODDRINKEUROPE, FOODSERVICEEUROPE, FoodWIN (Food Waste Innovation Network), FRESHFEL Associação Europeia de Produtos Frescos, HCWH Europe – Health Care Without Harm, HFBA – Associação Húngara de Bancos Alimentares, HOTREC Hospitality Europe, IATA – Associação do Transporte Aéreo Internacional, INDEPENDENT RETAIL EUROPE, LES RESTAURANTS DU COEUR, OSTFOLD RESEARCH, Nofima and Matvett Consortium, RISE RESEARCH INSTITUTES OF SWEDEN AB, SLOW FOOD, STOP WASTING FOOD MOVEMENT DENMARK («Stop Spild Af Mad»), SMEUnited, WAGENINGEN UR Wageningen University & Research, WRAP Waste and Resource Action Programme, ZERO WASTE SCOTLAND

**Organizações convidadas:** Comité das Regiões (CR), Comité Económico e Social Europeu (CESE), Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), Organização de Cooperação e de Desenvolvimento Económicos (OCDE), Programa das Nações Unidas para o Ambiente (PNUA)

**Observador:** Países da EFTA

## Anexo 2

Esgotou-se o tempo para o desperdício alimentar!

### COMO REDUZIR O DESPERDÍCIO ALIMENTAR NO SEU DIA A DIA

#### EM CASA

- + Planeie as suas refeições
- + Aproveite os restos
- + Conheça os diferentes tipos de data («consumir até» informa sobre a segurança dos alimentos e «consumir de preferência antes de» informa sobre a qualidade dos alimentos)
- + Use um prato mais pequeno e volte a servir-se, se necessário
- + Congele! (porções já preparadas)
- + Conserve os alimentos adequadamente (verifique as instruções de conservação nos rótulos, certifique-se de que o frigorífico está a uma temperatura entre 1 e 5 °C)
- + Saiba o que tem na dispensa e no frigorífico
- + Assegure a rotação dos produtos guardados em casa – o primeiro a entrar é o primeiro a sair!

#### NAS LOJAS OU MERCADOS

- + Faça uma lista de compras
- + Não vá às compras quando tiver fome
- + Compre apenas a quantidade de que precisa (o tamanho de embalagem certo ou alimentos avulsos)
- + Escolha fruta e produtos hortícolas imperfeitos (muitas vezes com desconto)

#### NO TRABALHO/ESCOLA/UNIVERSIDADE

- + Peça que lhe sirvam a porção certa para si (na cantina)
- + Esteja atento ao frigorífico/cesto da fruta no trabalho
- + Espalhe a palavra – partilhe com os colegas as suas sugestões para prevenir o desperdício alimentar

#### NOS CAFÉS, RESTAURANTES E HOTÉIS

- + Use um prato mais pequeno e volte a servir-se, se necessário
- + Leve os seus restos consigo
- + Adapte as suas expectativas quanto à disponibilidade de alimentos, consoante a hora do dia

Este folheto foi elaborado com base nas recomendações de ação para a prevenção do desperdício alimentar dirigidas aos consumidores, desenvolvidas pela Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício Alimentares (2019). Para conhecer o conjunto completo de recomendações de ação, consulte o sítio Web da Comissão Europeia relativo ao desperdício alimentar: [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en)

## Anexo 3

### Outras ações possíveis

*Esta secção apresenta ações que não foram consideradas como principais recomendações da Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício Alimentares devido à falta de consenso entre os membros*

#### Transversais

Quem	O quê/Como
Autoridades públicas europeias	Alterar o n.º 10 do artigo 5.º (Métodos de cálculo do valor estimado do contrato) da Diretiva 2014/24/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de fevereiro de 2014, relativa aos contratos públicos e que revoga a Diretiva 2004/18/CE (texto relevante para efeitos do EEE). Por forma a registar menos emissões e menos perdas e desperdício alimentares, o método de cálculo dos contratos públicos relativos a alimentos deve ser aumentado de 20 % para 50 %, incluindo um aumento relativo de 80 000 euros no caso de alimentos provenientes de uma área local (cadeia de abastecimento curta).
Autoridades públicas nacionais	Os Estados-Membros poderiam optar por estabelecer metas regulamentares juridicamente vinculativas para reduzir o desperdício alimentar em 50 % «do prado ao prato» até 2030, bem como impor disposições regulamentares para apoiar essas metas, como, por exemplo, exigir às grandes empresas do setor alimentar a medição e publicação dos dados relativos ao seu desperdício alimentar.

#### Produção primária

Quem	O quê/Como
Autoridades públicas europeias e nacionais	Assegurar que os acordos de comércio livre celebrados pela UE não constituam um obstáculo ao seu compromisso de combater o desperdício alimentar ao originarem situações de oferta excedentária nos mercados agrícolas da UE.
Autoridades públicas europeias e nacionais, agricultores	Estabelecer rotinas, procedimentos e práticas que possam melhorar a valorização das perdas alimentares na agricultura, por exemplo, através da doação dessas perdas alimentares da exploração agrícola às organizações de beneficência ou através da subvenção de cadeias de abastecimento alimentar curtas, por exemplo para géneros alimentícios que não cumpram os

	padrões estéticos.
Autoridades públicas europeias e nacionais, meio académico e agricultores	Estabelecer mais e melhores dados e monitorização relativamente à natureza exata e às principais causas das perdas alimentares na agricultura.
Autoridades públicas nacionais	Implementar estudos-piloto para medir o desperdício alimentar nacional ao nível da produção primária, incluindo os alimentos comestíveis que ficaram por colher nos campos – com dados de qualidade suficiente para serem utilizados como base de referência para metas de redução. Os Estados-Membros podem promover esforços no sentido de fazerem eles próprios esta pesquisa ou podem candidatar-se ao programa Horizonte 2020 e a outros fundos apropriados da UE para este fim. Deve igualmente realizar-se investigação para averiguar as causas deste desperdício alimentar e as organizações de agricultores devem ser consultadas quanto às soluções mais vantajosas para os agricultores – como, por exemplo, alterações nas políticas dos retalhistas e compradores para reduzir os riscos e os custos do desperdício alimentar para os agricultores. Os alimentos desperdiçados a níveis subsequentes da cadeia de abastecimento, mas devolvidos à produção primária para utilizações tais como espalhamento em solos agrícolas, devem ser contabilizados na fase da cadeia de abastecimento em que o desperdício alimentar ocorre, pois, doutra forma, cria-se uma falha no sistema de declaração e um incentivo para os outros produtores de alimentos imputarem o desperdício alimentar aos agricultores.

#### Fabrico

Quem	O quê/Como
Fabricantes de produtos alimentares	Fazer uso adicional da menção da data de validade «consumir de preferência antes de», quando apropriado.

#### Retalho

Para quem	O quê/Como
Retalhistas	<b>Estabelecer relações de confiança com os fornecedores e partilhar dados e previsões com vista a fazer coincidir a oferta com a procura</b> Não punir os fornecedores com sanções ou ameaças de exclusão da loja de produtos nos

	<p>casos de oferta insuficiente quando esta pode ser explicada com razoabilidade por variações climáticas, de modo a reduzir os incentivos estruturais ao excesso de produção.</p> <p>Ponderar medidas para partilhar os riscos de variação da oferta e da procura com os fornecedores, tais como acordos de compra de toda a colheita.</p> <p>Tornar as especificações estéticas menos rígidas para maximizar a quantidade da produção dos fornecedores que pode chegar ao mercado.</p>
Retalhistas	Assumir um compromisso empresarial para com a meta 12.3 dos ODS para reduzir o desperdício alimentar para metade ao nível do retalho até 2030, medir a base de referência da empresa e acompanhar o progresso ao longo do tempo.
Retalhistas	<b>A ação de «apoiar as cadeias de abastecimento alimentar curtas» (ver produção primária)</b> pode ser complementada pela adoção, por parte dos grandes supermercados, de estratégias comerciais que promovam os produtores locais ao oferecerem e promoverem produtos sazonais especiais produzidos pelos agricultores locais.

### Consumidores

Quem	O quê/Como
Consumidores	Esteja ciente do seu comportamento! Compre produtos cuja data de validade esteja próxima, se souber que os vai consumir em breve, e não deixe os produtos aleatoriamente em qualquer prateleira se mudar de ideias quanto à sua compra.

### Doação de géneros alimentícios

Quem	O quê/Como
Autoridades públicas nacionais	Nos casos em que ocorre a redistribuição de alimentos desperdiçados, esse excedente alimentar poderia ser absorvido e redistribuído pelo Estado através de serviços básicos universais e contratos públicos. Esta ação poderia ter o benefício de garantir o direito à alimentação às pessoas em situação de pobreza alimentar integradas noutras redes de segurança social, nas quais as organizações de beneficência voluntárias têm, muitas vezes, recursos e cobertura mais limitados e variáveis.
Autoridades públicas nacionais	Assegurar que os agregados familiares só estejam dependentes da doação de géneros alimentícios por um período de tempo muito

	<p>limitado, tomar medidas estruturais apropriadas no domínio da proteção social e do apoio social para que os agregados familiares possam recuperar o poder de fazer escolhas individuais de acordo com as suas necessidades enquanto cidadãos, agregados familiares e membros de comunidades culturais específicas.</p>
--	---

**RETIFICAÇÃO**  
**RECOMENDAÇÕES DE AÇÃO PARA A PREVENÇÃO DO DESPERDÍCIO**  
**ALIMENTAR**

**Desenvolvido pela Plataforma da UE para as Perdas e o Desperdício**  
**Alimentares**

**23 DE FEVEREIRO DE 2021**

- Na página 2, são aditados os seguintes elementos à lista de abreviaturas:  
EIT – Instituto Europeu de Inovação e Tecnologia  
PEI – Parceria Europeia de Inovação
- Na página 7, nota de rodapé 4: (não diz respeito à versão portuguesa).
- Na página 8, na recomendação «*Abordar e colmatar as lacunas de dados: Melhorar a disponibilidade e a qualidade dos dados sobre os níveis das perdas e do desperdício alimentares e respetivos impactos (sociais, económicos e ambientais)*», onde se lê: «*Os Estados-Membros devem assegurar uma aplicação atempada da monitorização do desperdício alimentar (2020), fornecendo novos dados coerentes à Comissão Europeia até finais de 2022.*» deve ler-se: «*Os Estados-Membros devem assegurar uma aplicação atempada da monitorização do desperdício alimentar (2020), fornecendo novos dados coerentes à Comissão Europeia até 30 de junho de 2022.*»
- Na página 13, nota de rodapé 9: (não diz respeito à versão portuguesa).
- Na página 15, na recomendação «*Monitorizar, medir e comunicar as quantidades das perdas e desperdícios alimentares, por forma a identificar pontos críticos e tomar medidas em relação aos mesmos*», na frase «*Utilizar ferramentas como o Food Waste Atlas para publicar e disponibilizar ao público dados sobre o desperdício alimentar*» deve incluir-se numa nota de rodapé a hiperligação para o Food Waste Atlas: <https://thefoodwasteatlas.org>