

Desperdício de Alimentos no Brasil – um desafio político e social a ser vencido

¹Antonio Gomes Soares

A diminuição da disponibilidade de alimentos é um problema que se agrava com a expansão da população mundial, acentuando ainda mais o problema da desnutrição. O desequilíbrio entre a população e a oferta de alimentos pode ser minimizado através da redução das perdas que ocorrem nas diferentes etapas da obtenção dos alimentos, desde a produção, passando pela comercialização até o consumo.

As principais razões dessas perdas são atribuídas à falta de pessoal habilitado, ao desconhecimento de técnicas de seleção de sementes, a erros no preparo de solo, a técnicas inadequadas de manuseio, à falha ou ausência de tratamento de pragas, a moléstias durante as fases pré e pós-colheita; ao desconhecimento do ponto ideal de colheita para alguns frutos, ao uso de tecnologias inadequadas de colheita, armazenamento, embalagem e transporte.

Num país como o Brasil onde existem milhões de pessoas passando fome, o desperdício na CEASA-RJ, que é da ordem de 10 a 12 toneladas/dia de produtos hortifrutícolas, é inadmissível.

A produção dos principais frutos frescos comercializados no Brasil é aproximadamente de 17,7 milhões de toneladas/ano. A perda desses principais frutos é em média de 30%. Isso dá um total de 5,3 milhões de toneladas/ano de produtos que não são consumidos. Partindo do princípio que o Brasil possui cerca de 150 milhões de habitantes, tem-se que o índice de perdas em frutos é da ordem de 35kg/hab/ano. Considerando-se um valor médio de 412 dólares/ton. , preço médio das exportações de frutos do Brasil com seus respectivos pesos na balança comercial, tem-se um valor de 2,2 bilhões de dólares considerados como perda. O consumo de frutos é da ordem de 40kg/hab/ano nas 10 principais capitais do Brasil no ano de 1998.

A produção das principais hortaliças frescas(folha, flor, fruto, haste, raízes e rizoma) comercializadas no Brasil é aproximadamente de 16,0 milhões de toneladas. O índice de perdas destes produtos é cerca de 35%. Sendo assim, tem-se um valor de 5,6 milhões de toneladas/ano de produto não consumido – 37kg/hab/ano. O consumo de hortaliças é da ordem de 35kg/hab./ano nas 10 principais capitais do Brasil no ano de 1998. Neste caso verifica-se que joga-se fora mais hortaliças do que se consome no Brasil. Isto também é uma perda financeira da ordem de bilhões de dólares para o país.

O Brasil ainda está longe de figurar entre os maiores consumidores de frutas, hortaliças e flores do mundo. No caso das frutas, o consumo per capita é de 40 quilos anuais, ante 123 quilos de Portugal e a média de 110 quilos para a União Européia. Em relação a hortaliças e legumes, os Estados Unidos, o maior mercado mundial no setor, consomem 170 quilos por ano per capita

Se o Brasil diminuir o seu desperdício poderá aumentar a oferta de produtos aos consumidores sem aumentar a produção agrícola. Isto reduziria custos e preços, pois todos os segmentos desde a produção até a comercialização trabalham com margem de perdas e computam isto como custo aumentando os preços em várias etapas da cadeia produtiva. Isto também acontece com os grãos e cereais.

O que todos deveriam refletir é que não adianta aumentar a produção agrícola do país sem diminuir as perdas, pois desta maneira estaremos jogando fora cada vez mais produtos e nunca diminuiremos os custos a um nível compatível com a realidade econômica e poder aquisitivo da população brasileira.

As perdas pós-colheita de frutos e hortaliças podem ser divididas em:

Campo – 10%

Manuseio e transporte – 50%

Centrais de abastecimento e comercialização – 30%

Supermercados e consumidores – 10%

Total: 100%



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Para a melancia, por exemplo, com perdas de 30%: tem-se que 3% são no Campo; 15% no Manuseio e transporte; 9% nas Centrais de abastecimento e comercialização e 3% são nos supermercados e consumidores, perfazendo um total de 30% de índice de perdas.

Principais Causas de Perdas em Produtos Hortifrutícolas

- Manuseio inadequado no campo
- Embalagens impróprias
- Transporte ineficiente
- Comercialização de produtos a granel
- Não utilização da cadeia de frio
- Classificação não padronizada
- Contaminação
- Comércio no atacado ineficaz
- Excesso de “toque” nos produtos por parte dos consumidores
- Acúmulo de produtos nas gôndolas de exposição de varejo
- Deficiência Gerencial e Administrativa nos Centros Atacadistas e Varejistas

Tabela 1 – Índices de perdas (%) de frutos “in natura” no Brasil

Produto	Perdas (%)
Abacate	26
Abacaxi	20
Banana	40
Laranja	22
Mamão	21
Melancia	30
Manga	25
Morango	40

Tabela 2 – Índices de perdas (%) de hortigranjeiros “in natura” no Brasil

Produto	Perdas (%)
Alface	45
Alho	30
Batata	25
Cebola	21
Cenoura	20
Chuchu	15
Couve-flor	50
Pimentão	40
Tomate	40
Repolho	35

O estudo da cadeia de produção e comercialização dos produtos agrícolas é necessário para identificar as causas das perdas e as possibilidades de adequar e/ou introduzir novas técnicas, afim de minimizar essas perdas, inclusive quanto a um melhor direcionamento da produção, especialmente dos produtos frutícolas, que conforme os dados da Tabela 3, tem pequeno direcionamento para a indústria, exceção para a produção de laranjas, uvas e tomate. A proposta de trabalho de avaliação e identificação de perdas tem de ser bastante complexa, uma vez que deve-se estudar diferentes parâmetros dentro de toda a cadeia de produção e comercialização.

As intervenções de qualidade sobre produtos perecíveis no Brasil tem que ser firmes e urgentes, envolvendo toda a força disponível nas áreas políticas (legislação, incentivos e apoio financeiro) e técnicas (processamento de alimentos, qualidade, projetos, etc), objetivando reduzir os níveis de perdas registrados que são elevadas. Estas perdas representam um custo absurdo e incompatível com o país e sua conjuntura econômica, assim como um posicionamento inadequado para uma conscientização maior, de responsabilidade compartilhada em um mundo cada vez mais globalizado, onde a fome ainda se caracteriza como o maior flagelo da humanidade.

Os objetivos de um trabalho como trabalho devem ser focados para a melhoria do quadro apurado, alguns procedimentos devem ser cuidadosamente tomados para que essas perdas sejam drasticamente reduzidas, tais como:

- Melhoria nos tratamentos pré e pós-colheita dos frutos;
- Adequação do ponto de colheita em relação ao mercado consumidor;
- Padronização das dimensões da embalagem, adequando-a ao tamanho e peso do fruto;
- Adequação da embalagem quanto a matéria-prima de sua confecção, sua estrutura para proteção ao fruto;
- Reeducação e treinamento de todo o pessoal envolvido com pré e pós-colheita do fruto, visando melhoria a manipulação na movimentação dos frutos, padronização na seleção e classificação dos frutos, etc.;
- Melhoria nos meios de transporte, visando melhor proteção física e fisiológica dos frutos;
- Melhor integração entre varejistas, atacadistas e produtores, visando agilizar as informações sobre a qualidade do produto e permitir intervenções de ajuste mais rápidas e precisas.
- Desenvolvimento de subprodutos industrializados que possam encontrar nichos de mercado e permitir melhor aproveitamento dos frutos;
- Estabelecer um critério nacional para classificação de produtos hortifrutícolas, quantitativo e qualitativo que atendam à realidade do comércio atacadista e varejista.

Uma importante medida foi a recente regulamentação - por intermédio do Decreto 3.664, de 17/11/2000 -, da Lei 9.972, de 25/5/2000, chamada de Lei de Classificação Vegetal. Um dos grandes avanços da nova legislação foi a obrigatoriedade de classificação de produtos de origem vegetal para consumo humano. A lei anterior, 6.305, de 1975, referia-se apenas a produtos vegetais destinados à comercialização interna, explica.

A nova referência facilita e muito o trabalho de classificação, já que não há mais a necessidade nesta lei, por exemplo, de classificar vegetais e seus produtos que não sejam destinados diretamente ao consumo humano, como soja em grão e algodão em pluma. No setor de hortaliças e frutas, já foi regulamentada, por meio de Instrução Normativa, a classificação de alho, cebola, kiwi, maçã, uva, abacaxi e tomate. Assim, os produtores e atacadistas estão obrigados a seguir as normas do Ministério. Em meados de setembro as Instruções Normativas para serão lançadas.



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



A vantagem da nova lei para o consumidor é garantir que ele terá um produto padronizado e rotulado, sob controle do Ministério. No caso de importação, produtos vegetais que estiverem em desacordo com as normas de classificação também serão barrados, uma vez que as normas de classificação seguem as mesmas do Mercosul. Entretanto, não se pode impor critérios de classificação sem a ajuda de quem realmente trabalha neste ramo. E isto só acontecerá se os pesquisadores, governo e comerciantes trabalharem de mãos dadas. O comércio de frutos e vegetais frescos no Brasil é realizado sem o uso e frio nos sistemas de transporte e armazenamento para a maioria dos produtos. Existem exceções, mas estas são somente para os frutos de clima temperado e banana que é climatizada nos mercados Atacadistas. As hortaliças são todas comercializadas sem uso de refrigeração.

A CEASA-RJ tentou por diversas vezes realizar ações para minimizar as suas perdas. Recentemente foi re-criado um espaço para produzir sopa enlatada utilizando as sobras do que não foi comercializado pelos atacadistas. O problema maior é que ainda existe resistências entre os atacadistas para doar as sobras para a CEASA-RJ produzir a sopa e fazer as doações. Realmente, não sei como está o andamento deste projeto sopão enlatado. Acho que vc teria que entrar em contato com a CEASA-RJ e verificar com eles como está esta atividade.

É bom lembrar que as sobras dos restaurantes, especialmente os que trabalham com comida a quilo seria muito importante para doações às populações carentes. Entretanto, isto esbarra numa legislação que diz que os empresários que doam a comida são responsáveis pela saúde das pessoas que podem vir a consumir esta comida, ou seja, se uma pessoa passar mal e achar que foi da comida pode responsabilizar os restaurantes e não quem pegou os alimentos e os distribuiu. Todos temem serem processados judicialmente. Existe uma legislação em trâmite no Congresso Nacional que tira este ônus de quem doa, facilitando a doação, mas esta lei ainda não foi votada em definitivo e promulgada.

Tabela 3 - RADAR - Rede Agroindustrial de Desenvolvimento de Ações Regionais

Apresentação Síntese executiva

Categoria: 3. Mercado de Frutas;

Mercado Brasileiro

Direcionamento da produção das frutas - Brasil 1996

Frutas	Comércio "in natura"		Industrialização	
	Toneladas	%	Toneladas	%
Abacate	316.500	95	126.500	5
Abacaxi	1.280.199	79	349.801	21
Banana	5.085.670	99	40.000	1
Cacau*	1.284	1	255.467	99
Caju**	24.698	15	139.958	85
Caqui	534.798	99	5.402	1
Goiaba	147.442	57	112.558	43
Laranja	4.678.497	26	13.315.723	74
Limão	492.136	85	89.064	15
Maçã	581.443	89	71.900	11
Mamão	504.400	97	15.600	3
Manga	875.430	99	11.000	1
Maracujá	53.540	15	296.460	85
Melão	213.640	98	4.360	2
Morango	34.500	53	30.500	47



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Tangerina	590.720	98	10.280	2
Tomate	1.962.400	74	680.000	26
Uva	321.589	44	409.296	56
TOTAL	17.698.886		15.963.869	

Fonte: IBRAF, IEA-SP; FINEP, DERAL, ABIA. Obs.: (*) Em amêndoa equivalente; (**) Em castanha equivalente

¹Antonio Gomes Soares, pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos (Rio de Janeiro/RJ).
agomes@ctaa.embrapa.br. Fone: 21 3622 9640 ou 3622 9600.



Ministério da
 Agricultura, Pecuária
 e Abastecimento

