

**apa**

agência portuguesa  
do **ambiente**

# Gestão de Biorresíduos na Cadeia Agroalimentar Enquadramento Legal e Desafios

## 2.ª Conferência Internacional de Sustentabilidade

Cristiana Gomes

Chefe da Divisão de Resíduos Setoriais do Departamento de Resíduos

[cristiana.gomes@apambiente.pt](mailto:cristiana.gomes@apambiente.pt)



**REPÚBLICA  
PORTUGUESA**

AMBIENTE E ENERGIA

# Definições

## Desperdício alimentar

*"Qualquer substância ou produto transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser, do qual o detentor se desfaz ou tem intenção ou obrigação de o fazer, assumindo a natureza de resíduo."*

## 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, de 28 de janeiro de 2002, que se tornaram resíduos.

## Biorresíduos

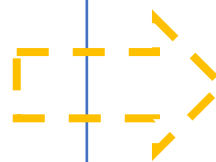
Os resíduos biodegradáveis de jardins e parques, os resíduos alimentares e de cozinha das habitações, dos escritórios, dos restaurantes, dos grossistas, das cantinas, das unidades de catering e retalho e os resíduos similares das unidades de transformação de alimentos.



# Enquadramento legal

# Enquadramento Legal e Regulatório

- **Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável**
- **DQR** (Diretiva Quadro Resíduos)



- **RGGR** (Regime Geral da Gestão de Resíduos)
- **PERSU 2030** (Plano Estratégico para os Resíduos Urbanos)
- **PERNU** (Plano Estratégico para os Resíduos Não Urbanos)
- **ENCDA 2025+** (Estratégia Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar)

Internacional



Nacional



n.º 2

n.º 1

Os **estabelecimentos de restauração com produção de biorresíduos superior a 9 t/ano** adotam, até 31 de dezembro de 2023, medidas para combater o desperdício de alimentos.

As **indústrias agroalimentares, empresas de catering, supermercados e hipermercados que empreguem mais de 10 pessoas** adotam, até 31 de dezembro de 2023, medidas para combater o desperdício de alimentos.

Artigo 23.º

## Prevenção do desperdício alimentar

n.º 4

n.º 6

Os **planos municipais, intermunicipais ou multimunicipais** elaborados pelas entidades gestoras dos sistemas municipais e multimunicipais (artigo 18.º) devem integrar medidas tendentes à redução do desperdício alimentar.

A partir de 1 de janeiro de 2024, é **proibido** às empresas do retalho alimentar, à indústria de produção de alimentos, ao comércio por grosso de alimentos e aos estabelecimentos de restauração o **descarte de alimentos que ainda possam ser consumidos, sempre que existam formas seguras de escoamento.**



# RGGR – Gestão de Biorresíduos

## Artigo 30.º Biorresíduos

Obrigação de **separação na origem dos biorresíduos** provenientes de atividades da restauração e industrial.



**Produção > 25 t/ano**



**até 31/12/2022**

**Tratamento:** encaminhamento para operador de tratamento de resíduos (art.º 9.º RGGR)



**Restantes casos**



**até 31/12/2023**

## Artigo 36.º Recolha seletiva

Obrigação de **operacionalização da recolha seletiva** de biorresíduos pelos municípios.



**até 31/12/2023**

**Tratamento:** entrega ao Município para tratamento em SGRU

Tratamento na origem (n.º 5 art.º 30.º do RGGR)



## Prevenção

Reforça a necessidade de **implementação** de **medidas** que estimulem a **prevenção do desperdício alimentar** ao longo da cadeia de valor, direcionadas à restauração, comércio e cidadão, e que favoreçam escolhas mais eficientes e eficazes



PERSU 2030 prevê como meta manter a produção anual de resíduos até 2030

## Gestão de Biorresíduos

Aborda os **biorresíduos** como um **fluxo de intervenção prioritária** para efeitos de cumprimento de metas.



Estabelece as metas específicas por Sistema de Gestão de Resíduos Urbanos (SGRU) e prevê a distribuição equitativa da responsabilidade pelo cumprimento de metas entre os SGRU e os municípios.



**A9.7.** Promover a prossecução dos objetivos estratégicos no âmbito do combate ao desperdício alimentar (“...garantir que os estabelecimentos que produzem biorresíduos adotam medidas de combate ao desperdício alimentar.”)



Implementação da plataforma colaborativa (que permita identificar disponibilidades por tipo de géneros alimentícios),



Desenvolvimento do sistema de medição e reporte de informação do desperdício alimentar nas diferentes fases da cadeia



Informação, sensibilização e definição de boas práticas, direcionadas para os resíduos não urbanos



# PERNU 2030 – Gestão de Biorresíduos

Realça a necessidade de criação de **incentivos dedicados aos biorresíduos, de origem não urbana**, como os provenientes da indústria da transformação alimentar, **bem como outros resíduos biodegradáveis**, tais como os provenientes da agricultura, direcionados à aplicação da hierarquia dos resíduos e à promoção da utilização de materiais produzidos a partir dos mesmos.

**A9.5** Promover o desenvolvimento de redes de recolha e de valorização de biorresíduos e de outros resíduos biodegradáveis, por forma a incentivar a utilização dos mesmos, bem como do composto resultante da sua valorização, potenciando simbioses industriais a nível local e regional.

**AA4.** Identificar e caracterizar fluxos de resíduos orgânicos de origem agrícola e agroalimentar mais significativos, para posterior avaliação de potenciais soluções de valorização



# DQR: Novas Disposições

## Diretiva (UE) 2025/1892 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 10 de setembro

➤ Artigo 9.º-A → Prevenção da produção de resíduos alimentares

**Novo**

- Os Estados-Membros tomam **medidas adequadas para prevenir a produção de resíduos alimentares ao longo de toda a cadeia.**
- Os Estados-Membros **tomam as medidas necessárias e adequadas para alcançar, até 31 de dezembro de 2030, as metas de redução dos resíduos alimentares** a nível nacional.

➤ Artigo 29.º-A → Programas de prevenção de resíduos alimentares

**Novo**

- Os Estados-Membros **avaliam e adaptam os seus programas de prevenção de resíduos alimentares**, com vista a alcançar as metas previstas no artigo 9.º-A, n.º 4.

Transposição até 27 de junho de 2027



# DQR: Prevenção da produção de resíduos alimentares

n.º 1

O desenvolvimento e o apoio a **intervenções que induzam mudanças comportamentais** no sentido de reduzir os resíduos alimentares e a **campanhas de informação** que sensibilizem para a prevenção dos resíduos alimentares;

Os Estados-Membros tomam **medidas** adequadas para prevenir a produção de resíduos alimentares ao longo de toda a cadeia

O apoio à formação e ao desenvolvimento de **competências**, bem como a **facilitação do acesso a oportunidades de financiamento**, em particular para as pequenas e médias empresas e para as entidades da economia social;

A **identificação** e o **combate às ineficiências** no funcionamento da cadeia de abastecimento alimentar e o apoio à cooperação entre todos os intervenientes (...)

O **incentivo à doação de alimentos e outras formas de redistribuição para consumo humano (...)**

O **fomento e a promoção da inovação e das soluções tecnológicas** que contribuam para a prevenção dos resíduos alimentares (...)





# Desafios

## O desperdício alimentar e os biorresíduos: duas faces da mesma moeda

Reduzir o desperdício alimentar reduz a produção de biorresíduos na origem (Prevenção como prioridade na hierarquia dos resíduos)



O desperdício inevitável assume a forma de resíduo (resíduo alimentar/ biorresíduo) e deve ser corretamente gerido e valorizado.

# A Prevenção como principal Desafio



**PREVENÇÃO DA  
PRODUÇÃO DE  
RESÍDUOS**

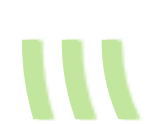


Em respeito com o  
princípio da hierarquia  
dos resíduos

- Prevenção**
- Preparação para a reutilização
- Reciclagem
- Outros tipos de valorização
- Eliminação



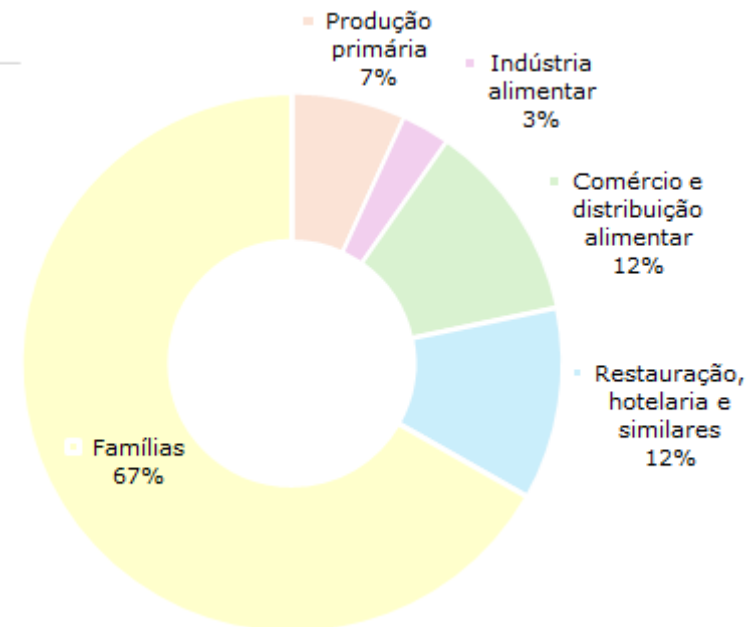
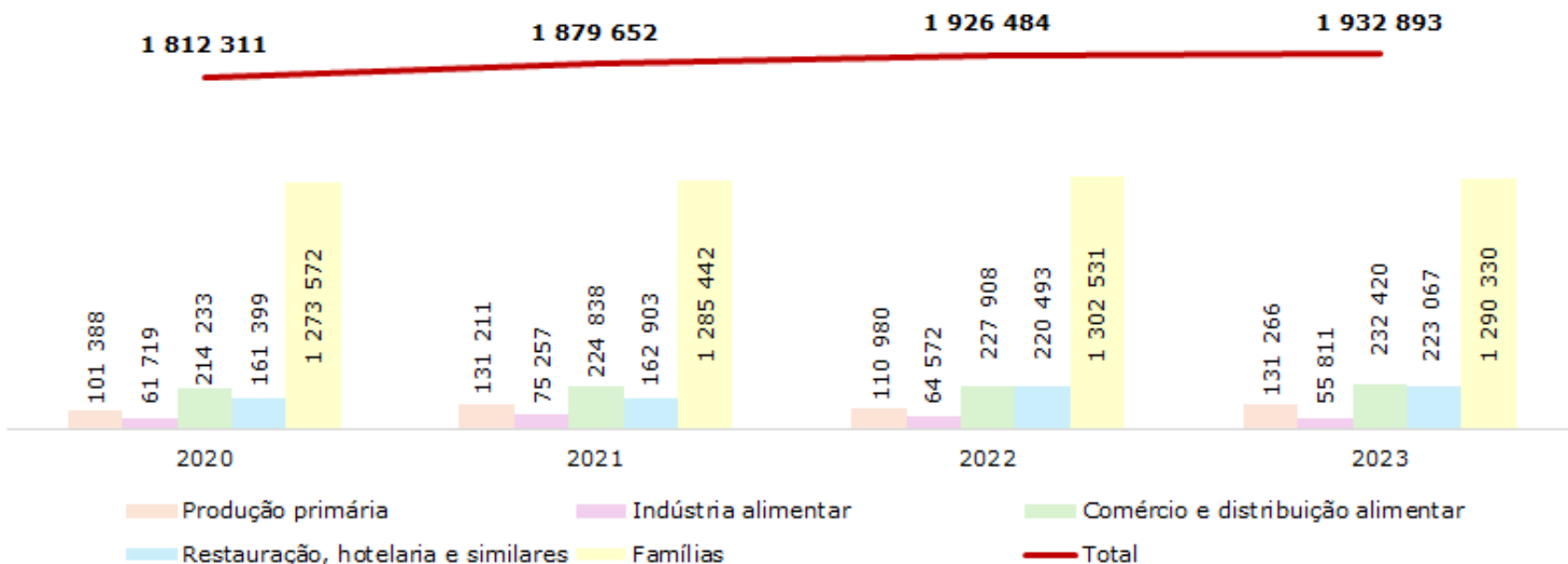
# Hierarquia na Utilização dos Alimentos



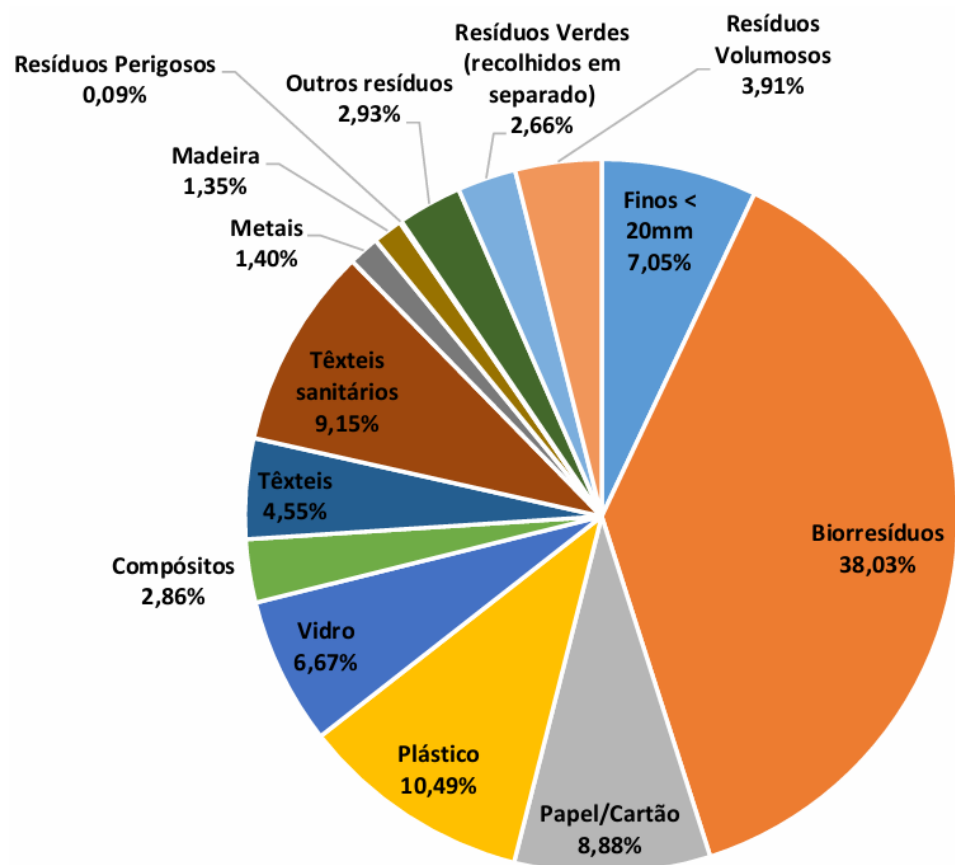
# Desperdício alimentar em números

Desperdício alimentar (t) por elos da cadeia de abastecimento alimentar

Fonte: INE, Estatísticas do Desperdício Alimentar

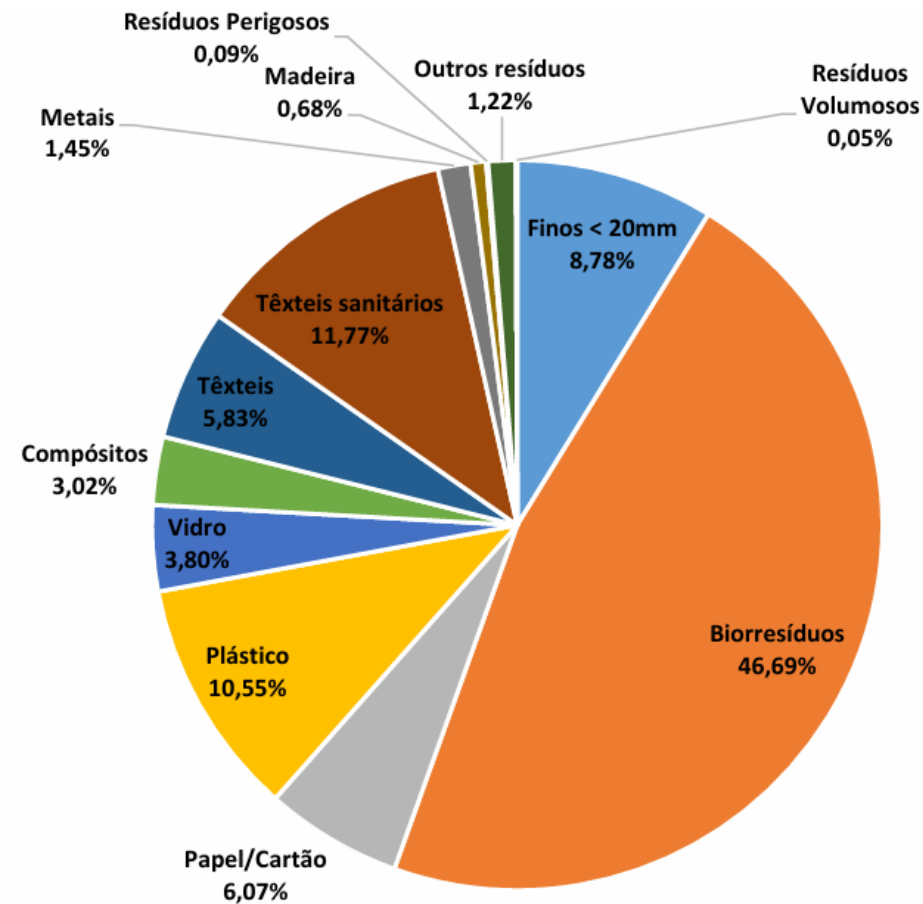


# Composição física dos resíduos urbanos



**Composição física dos RU produzidos em Portugal Continental, no ano de 2024 (%)**

(Fonte: APA; RARU 2024)



**Composição física dos RU de recolha indiferenciada, em Portugal Continental, no ano de 2024 (%)**

(Fonte: APA; RARU 2024)



# Abordagem Integrada e Sinergias

- Priorizar a atuação nas famílias (mais de 2/3 do desperdício alimentar)
- Necessidade de intervir e sensibilizar o canal HORECA

Gestão dos resíduos urbanos, cuja componente mais significativa são os biorresíduos

Papel fulcral dos **Municípios**

Competências em matéria de educação nas escolas e na Gestão dos refeitórios escolares

PAPERSU: Promoção de medidas específicas de combate ao desperdício alimentar com indicação de potenciais acordos no âmbito da doação de produtos alimentares

Competências em matéria de sensibilização e fiscalização nos estabelecimentos comerciais e HORECA (no âmbito das suas competências) e população em geral



# Eficiência na Prevenção do Desperdício Alimentar

- **Conflito entre produtividade e prevenção**

Muitas vezes as linhas de produção estão otimizadas para volume e velocidade de produção, e não propriamente para a prevenção de desperdício alimentar

- **Desperdício por padrões estéticos e comerciais**

Produtos rejeitados por pequenos defeitos são descartados mesmo mantendo qualidade nutricional e segurança.

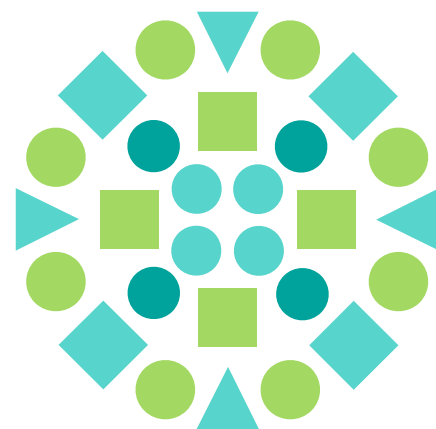
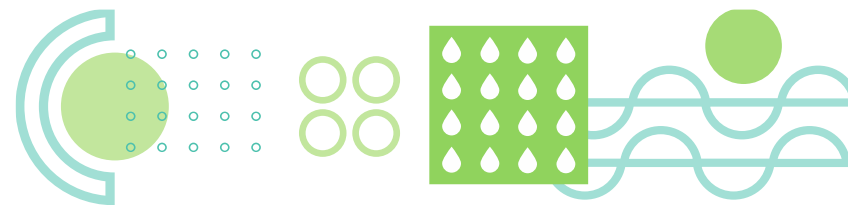
- **Indicadores de desempenho (KPIs) desalinhados**

Muito frequente os KPIs terem apenas em consideração a produtividade (quantidade produzida, eficiência do processo, tempo de operação, etc), não tendo em consideração a quantidade do desperdício alimentar e os respetivos custos associados não só de perdas mas também com o seu tratamento

- **Criação de sinergias**

Necessário avaliar-se a possibilidade de enquadramento do desperdício da agroalimentar no conceito de subproduto do RGGR, assim como alternativas de exclusão, nomeadamente, enquanto biomassa e alimentação animal





**OBRIGADO**

[apambiente.pt](http://apambiente.pt)

**apa**

agência portuguesa  
do ambiente

