Boletín N° 10.835-11

Proyecto de ley, iniciado en moción de los Honorables Senadores señores Ossandón y Girardi, que modifica la ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, para regular las fechas de consumo preferente y de vencimiento de los productos alimenticios.

Exposición de motivos:

1.- El desperdicio de comida en nuestro tiempo es un fenómeno creciente y que causa alarma por distintos motivos. Éste no sólo impacta negativamente en la huella de carbono y en la asignación eficiente de un recurso escaso como el agua, también representa una falta de solidaridad humana si se considera que amplios grupos poblacionales sufren la escasez de alimentos o una malnutrición al no poder adquirir productos de mejor calidad. Esta realidad social contrasta violentamente con los cerca de 1.300 millones de toneladas de alimentos que se desperdician cada año en el mundo, según estimaciones de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO), dependiente de Naciones Unidas. Esto equivale a un 30% a 50% de la masa total de alimentos producidos en el planeta.

En Chile, si bien a diferencia de otros países de Latinoamérica el problema en términos generales no está dado por la escasez de comida, lo cierto es que el desafío alimentario viene dado por el alto costo de los alimentos de adecuada calidad nutricional y la existencia de hábitos de consumo poco saludables que causan obesidad[1]. Con todo, la eliminación de comida sigue siendo una realidad cotidiana no sólo en los supermercados y locales de comida, sino que también en los propios hogares. Esto se debe a que, tanto en los países desarrollados como en aquellos en vías de serlo, la oferta en los centros comerciales es muy alta, llegando a alcanzar un volumen muy superior a la demanda efectiva por el producto dentro del tiempo acotado en que está "fresco"[2]. Por ello, cuando las familias adquieren grandes volúmenes de comida que no alcanzan a consumir en un periodo razonable, terminan botando el producto a la basura, aún antes de su fecha de caducidad. Esto incide negativamente en la economía doméstica y desde luego que en la conciencia solidaria de un país que aún no logra superar la pobreza.

2.- Una de las causas del desperdicio de comida se origina en la falta de claridad con que muchos productos alimenticios son rotulados en sus envases y etiquetas sobre la fecha de caducidad. Según un informe de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO), los consumidores confían cada vez más en la etiqueta en vez del conocimiento y asesoramiento directo sobre la frescura y vida útil del producto. Esto ha llevado a que las personas crean que la fecha de vencimiento está vinculada a la inocuidad alimentaria, en circunstancias que ella se refiere a la calidad de los alimentos en cuanto a su buen olor, sabor, textura o frescura. Se estima que en los hogares del Reino Unido se desperdicia el 20% de los alimentos debido a la confusión o incomprensión que genera la etiqueta en cuanto a la fecha de consumo[3].

Este problema también es verificable en Chile. La mayoría de las personas entiende que el vencimiento alude a la pérdida de aptitud del alimento para ser consumido, debido a que ha entrado en un proceso de descomposición microbiológica que puede causar daños ciertos a la salud. Sin embargo, se desconoce que esta característica es más propia de los alimentos de corta duración, como las carnes, pero no así de productos alimenticios de origen vegetal (lentejas, arroz, porotos) o que han

experimentado el uso de tecnologías en su procesamiento, lo cual hace que gocen de una larga duración y sigan siendo sanitariamente aptos para el consumo humano. En estos casos, la fecha de vencimiento se refiere más bien a una época en que el producto debe ser consumido de manera preferente, transcurrido el cual el alimento no causa daños a la salud aunque si pueda experimentar un deterioro en algunas de sus cualidades, como la frescura o el sabor.

3.- Frente a esto, el Parlamento Europeo aprobó la Directiva 2000/13/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. En virtud de esta norma, los países de la Unión Europea deben diferenciar en los envases o etiquetas si los productos tienen una fecha de "duración mínima" para ser consumidos preferentemente, que alude a la época en que el alimento mantiene sus propiedades específicas siempre que se guarde en condiciones de conservación adecuadas; o bien una "fecha de caducidad", que corresponde a la época en que el producto pierde la inocuidad alimentaria debido a su composición microbiológica.

El concreto, la Directiva 2000/13/CE regula en dos lugares esta materia. Por una parte, el artículo 3 dispone que "El etiquetado de los productos alimenticios implicará solamente, en las condiciones, y salvo las excepciones previstas en los artículos 4 a 17, las indicaciones obligatorias siguientes: [...] 5) la fecha de duración mínima o, en el caso de productos alimenticios muy perecederos por razones microbiológicas, la fecha de caducidad". Por otra parte, el artículo 10 señala que "En el caso de productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana, después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad".

Este cambio normativo ha permitido que en Dinamarca se haya impulsado con bastante éxito el proyecto "WeFood", una cadena de supermercados que vende productos hasta un 70% más barato que los comercios normales, debido a que adquieren alimentos próximos a vencer, o que han llegado a su fecha de consumo preferente, o que se encuentran con defectos de embalaje. Este modelo surgió gracias a la colaboración del Banco de Alimentos de Dinamarca y la organización DanChurchAid, y funciona como un "outlet" de comida, cumpliendo un efectivo rol social al proveer de alimentos "low cost" a sectores menos aventajados y también un rol de sustentabilidad ambiental al evitar que gran cantidad de comida se deseche de manera innecesaria. En el caso chileno, es pertinente destacar el ejemplo de "Ecomida.cl ", una aplicación para smartphones que nació para luchar contra el desperdicio alimentario y cuidar la economía de los consumidores, a través de un listado de comercios, verdulerias, minimarkets, cafés y restaurantes a los que pueden acceder los usuarios que descargan la aplicación.

Una solución como la que aprobó el Parlamento Europeo es perfectamente previsible para nuestro país, a fin de promover la sustentabilidad alimentaria, resguardar la capacidad financiera de las personas y contrarrestar la cultura del descarte de comida. En el ámbito nacional, esta medida ha sido impulsada desde la sociedad civil por la corporación Idea País, que elaboro el estudio "Perdida y desperdicio de alimentos en

[1] Cfr. IdeaPaís, "Pérdida y desperdicio de alimentos en Chile", informe, División de Estudios, 2016.
[2] Ibidem.
[3] FAo, "Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles", informe N° 8, Grupo de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición, junio 2014, p. 61.

Chile". Esta política adquiere más utilidad todavía cuando se considera que muchos productores realizan un etiquetado de los alimentos con arreglo a un criterio conservador, adelantando la fecha anunciada de descomposición del producto a fin de salvaguardar su reputación.

4.- Hoy en día es la Ley N° 20.606 la norma que tiene como misión regular la composición nutricional y la publicidad de los alimentos. Fundamentalmente, ella está enfocada en mostrar claramente los ingredientes que contienen los alimentos, incluyendo todos sus aditivos y proporciones, su información nutricional porcentualmente expresada, unidad de peso, y también la mención a sus contenidos de energía, azúcares, sodio, grasas saturadas y otros que pueda señalar el Ministerio de Salud.

Sin embargo, la Ley N° 20.606 no contiene una mención a las fechas de duración mínima (o de consumo preferente) y de vencimiento, como una de las materias que deben ir rotuladas en los envases y etiquetas. Esto se debe, entre otras cosas, a que el objetivo de la moción parlamentaria que motivó la dictación de esta ley fue advertir a la población de los factores de riesgo en salud de los alimentos, pero no instruirla en el valor de la sustentabilidad alimentaria para evitar el descarte innecesario de comida.

Con todo, es altamente plausible pensar en una modificación de la Ley N° 20.606, de tal forma que en el etiquetado de los alimentos quede incorporada no sólo su composición nutricional, sino que también los criterios de vencimiento o consumo preferente, según sea el caso, como dos conceptos diversos que permitirán a las personas adoptar mejores decisiones de consumo y evitar el desperdicio de comida.

Este cambio normativo debe ir acompañado, sin ninguna duda, de diversas campañas de difusión llevadas a cabo por el Ministerio de Salud, con el objeto de instruir a la población sobre la diferencia entre ambas ideas. Al mismo tiempo, es altamente recomendable seguir la actual tipografía de etiquetado mediante "discos pare" que se ha adoptado para advertir de la alta concentración de azúcares, grasas saturadas, sodio o calorías en los alimentos.

5.- El objetivo del proyecto de ley es fomentar la sustentabilidad alimentaria, evitando el desperdicio innecesario de comida por parte de los consumidores finales de productos alimenticios. Para ello, se propone que los envases o etiquetas de los alimentos contengan escrita y en forma visible las fechas de vencimiento o la fecha de consumo preferente, obligando de esta manera a los fabricantes, productores, distribuidores e importadores de alimentos de garantizar de manera clara y visible el acceso a esta información.

Esto se hace con la finalidad de instruir a los consumidores sobre la diferencia entre "vencimiento" y "consumo preferente" de los alimentos. El primero hace referencia a la caducidad o perdida de aptitud del alimento para ser consumido por la especie humana debido a su naturaleza microbiológica muy perecedera, lo cual tiene altas probabilidades de producir efectos negativos sobre la salud de las personas. En cambio el "consumo preferente" dice relación con la fecha de duración mínima o época en que el alimento mantiene sus propiedades específicas, siempre que se guarde en condiciones de conservación adecuadas, pero transcurrido el cual puede experimentar algunas variaciones en su frescura o sabor sin afectar la salud de las personas, ya que su composición microbiológica posee una mayor duración.

El Ministerio de Salud, a través del Reglamento Sanitario de los Alimentos, será el órgano encargado de determinar la forma, tamaño, colores, proporción, características y contenido de las etiquetas y rótulos que informen a los consumidores sobre la fecha de vencimiento de un determinado alimento o sobre su fecha de consumo preferente.

Por las razones antes expuestas, someto a la consideración de este H. Senado el siguiente

PROYECTO DE LEY

Artículo Único.- Modifícase la Ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, en orden a agregar en el inciso primero de su artículo 2°, inmediatamente a continuación del punto aparte, que pasa a ser seguido, la siguiente expresión:

"Asimismo, los fabricantes, productores, distribuidores e importadores de alimentos deberán en sus envases o etiquetas informar en forma visible la fecha de consumo preferente de los mismos o bien, tratándose de productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período de tiempo, deberán indicar la fecha de su vencimiento.".