

Modifica el Código Sanitario para regular el manejo de los alimentos que no se comercializarán y evitar su desperdicio

Boletín N°10841-11

En el mundo cerca de 1300 millones de toneladas de alimentos destinados al consumo humano se desperdician, cifra que corresponde a un tercio de la producción de alimentos. Asi lo consigna el estudio “Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en el Mundo” realizado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Lo anterior es de alta gravedad, teniendo en consideración que casi mil millones de personas pasan hambre en el mundo, además de representar perdida de mano de obra, agua, energia, tierra y otros insumos utilizados en la producción de estos alimentos.

Además, según el mismo estudio de la FAO la huella de carbono de los alimentos producidos que no son consumidos se estima en 3.300 millones de toneladas de CO2, lo que equivale al consumo

del tercer emisor de CO2 más grande del mundo después de Estados Unidos y China.

Nuestro país, no esta lejano a esta realidad. Según la FAO en Chile se pierden cerca de 27 mil toneladas de arroz, papas, lechugas, merluzas y jibias al año, por mal manejo en la producción. Asi mismo, en cuanto a desperdicios en relación al comercio y restaurantes, en Chile se generan 1,62 millones de toneladas de de basura de residuos de alimentos al año, según estudios realizados por el destacado academico e investigador del Centro de Historia Medioambiental Mundial de la U. de Sussex, Tristram Stuart. En ese contexto, y considerando que, según cifras recopiladas por la Corporación de Red de Alimentos de la Encuesta CASEN 2011, por lo menos uno de cada siete chilenos pasa hambre o come deficientemente cada dia, se hace urgente tomar medidas que vayan en el sentido de disminuir la perdida de alimentos.

Al respecto, países como Francia han reaccionado frente a esta problemática, es asi como la Asamblea Nacional Francesa aprobo varias modificaciones legales con el objetivo de luchar contra el desperdicio alimentario. Entre las disposiciones más importantes destaca la prohibición por parte de los establecimientos comerciales de más de 400 metros cuadrados de desechar o destruir alimentos. Otras disposiciones, plantean además, la obligación de establecer contratos de donación con asociaciones de caridad certificadas y otras tienen relación con la

utilización de productos invendidos para la alimentación animal o para fines de compost para la agricultura.

La presente moción busca ser un aporte en este sentido, prohibiendo la destrucción de aquellos alimentos que, pese a perder su valor comercial debido a multiples factores como daños en su embalaje, envases dañados, mala rotulación e incluso proximidad de la fecha de vencimiento, se encuentren aptos para el consumo humano, estableciendo además la obligación para los supermercados de donar los alimentos que se encuentren en las condiciones antes señaladas a organizaciones de caridad.

Por lo expresado, venimos en someter a la discusion de esta H.Cámara, el siguiente:

PROYECTO DE LEY QUE MODIFICA EL CÓDIGO SANITARIO CON EL OBJETO DE EVITAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS.

ARTÍCULO ÚNICO: Modifícase el Código Sanitario de la siguiente forma:

Agrégase al articulo 104, el siguiente inciso tercero y cuarto.

“Se prohíbe la destrucción o eliminacion de alimentos que, no pudiendo ser comercializados producto de defectos de embalaje, envases dañados o defectuosos, o proximidad de la fecha de

vencimiento, se encuentran aptos para el consumo o el uso humano.

Los supermercados tendrán la obligación de donar a instituciones de caridad los alimentos que se encuentren en las circunstancias referidas en el inciso precedente.”

MIGUEL ÁNGEL ALVARADO RAMÍREZ
DIPUTADO DE LA REPÚBLICA