Boletín N° 10.556-11

Proyecto de ley, iniciado en moción del Honorable Senador señor Navarro, que modifica el Código Sanitario estableciendo la obligación de donar los alimentos no comercializables a las instituciones que indica.

I.- Antecedentes Previos:

Aproximadamente un tercio de las partes comestibles de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o desperdicia, lo que representa alrededor de 1300 millones de toneladas al año. Los alimentos se desperdician a lo largo de la cadena de suministro de alimentos, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en el hogar. En los países de ingresos altos y medianos, los alimentos se desperdician en gran medida, lo que significa que se tiran incluso si todavía son adecuados para el consumo humano; no obstante, los alimentos también se pierden y desperdician al principio de la cadena de suministro de alimentos. En los países de ingresos bajos, los alimentos se pierden principalmente durante las primeras etapas y etapas intermedias de la cadena de suministro de alimentos y se desperdician muchos menos alimentos en el consumo.[1]

(…) las pérdidas per cápita de alimentos en Europa y América del Norte son de 280 a 300 kg/año, mientras que en el África subsahariana y Asia meridional y sudoriental son de 120 a 170 kg/año. La producción per cápita total de partes comestibles de alimentos para el consumo humano es, en Europa y América del Norte, de aproximadamente 900 kg/año, mientras en el África subsahariana y Asia meridional y sudoriental es de 460 kg/año.[2]

La cantidad de alimentos per cápita desperdiciada por los consumidores es de 95 a 115 kg/año en Europa y América del Norte, mientras que esta cifra alcanza solo de 6 a 11 kg/año en el África subsahariana y Asia meridional y sudoriental.[3]

Las pérdidas de alimentos en los países industrializadas son tan altas como en los países en desarrollo, pero hay que tener en cuenta que en los países en desarrollo más del 40 % de las pérdidas de alimentos se produce en las etapas de poscosecha y procesamiento, mientras que en los países industrializados más del 40 % de las pérdidas de alimentos se produce en la venta minorista y el consumo. Los consumidores de los países industrializados desperdician casi la misma cantidad de alimentos (222 millones de toneladas) que la producción de alimentos neta total del África subsahariana (230 millones de toneladas).[4]

II.- Impacto de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos al Sistema Alimentario en Chile, según la FAO:

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), reveló a través de su segundo Boletín de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en América Latina y el Caribe, en cuanto a una estimación de pérdidas en productos de la canasta básica que un estudio realizado en uno de los tres principales

molinos industriales de Chile, con una participación entre 45 y 50% del mercado del arroz importado se pierden 140,4 toneladas de arroz por año, lo que representa un 0,5% del arroz comercializado por el molino estudiado y pérdidas por $12.066 USD al año, equivalentes a 9.000 porciones de arroz a la semana. La causa principal se debe al manejo inadecuado del producto lo que genera daños en los granos y caída al suelo.[5]

En el caso de la cosecha de lechugas, el estudio indica que a partir del seguimiento a diez agricultores de los municipios de Colina, Lampa y La Pintana, donde se siembra la mayor superficie del cultivo en la Región Metropolitana de Chile, se pierden 16.550 cultivos por hectárea, lo que representa un 20% del potencial de cosecha, equivalentes a $2.422 USD de pérdidas por hectárea.[6]

A su vez, el estudio señala que a partir de un seguimiento a ocho productores de papa del municipio de Melipilla, una zona con alta producción del cultivo que en cuanto a la cosecha de la misma, se pierden 1,08 toneladas por hectárea, lo que representa un 3,6% del potencial de cosecha y pérdidas por $244,5 USD por hectárea. En cuanto al almacenamiento de la papa, se pierden 1,7 toneladas por cada hectárea almacenada (2,85 Kg. Por saco), lo que representa un 5,7% de pérdidas, equivalentes a $488 USD por hectárea almacenada. Finalmente, en cuanto a comercialización en feria libre se producen pérdidas por 13,4 kg. por cada tonelada comercializada, representativo de 1,3% de pérdidas, equivalentes a $168,4 USD por hectárea comercializada. Lo anterior se debe principalmente a aspectos climáticos, daños mecánicos y calibración para el mercado.[7]

En relación con el pan, el estudio sostiene que a partir de un seguimiento a diez familias (cinco integrantes en promedio), por tres meses, en los municipios de Puente Alto, La Florida y Peñalolén, se desperdician 63,3 Kg. por familia al año (promedio estimado), lo que representa un 16,7% del consumo promedio en la población nacional, siendo las principales causas desecho de la miga y trozos de pan, desecho del pan del día.[8]

Otra estimación cuantitativa realizada en dos caletas pesqueras de la Región de Valparaíso, expone que para el caso de la merluza se pierde 1,96 toneladas por día, lo

---

[1] Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en el Mundo. Alcance, Causas y Prevención. Estudio realizado para el Congreso Internacional SAVE FOOD!, en Interpack 2011, Düsseldorf, Alemania. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Roma, 2012. Disponible en: http://www.fao.org/3/a-i2697s.pdf. (Febrero, 2016).
[2] Ibídem 1.
[3] Ibídem 2.
[4] Ibídem 3.
[5] Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en América Latina y el Caribe. Los Países de la Región Avanzan hacia un Futuro con Menos Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Boletín 2, Abril de 2015. Disponible en: http://www.fao.org/3/I4655S.pdf (Marzo, 2016).
[6] Ibídem 5.
[7] Ibídem 6.
[8] Ibídem 7.

que representa una pérdida estimada de 1.851,29 toneladas al año, equivalentes a un 53% de la masa total capturada, con lo cual se podrían alimentar a 903 personas por año y en el caso de la jibia, se pierden 24,83 toneladas por día, representando una pérdida estimada por 24.824,53 toneladas por año, equivalentes a un 44% de la masa total capturada, con lo cual se podrían alimentar 24.020 personas por año. Lo anterior se debe principalmente a falta de reconocimiento de pérdida y desperdicio de alimentos en el trabajo diario de pescadores, oficiales de pesca, limpiadores e intermediarios.[9]

Eve Crowley, Representante de FAO en Chile, sostiene que "Las pérdidas y desperdicios de alimentos, son un problema a nivel global que impactan directamente en los sistemas alimentarios. La reducción de estas pérdidas, es clave para erradicar el hambre y mejorar el sistema alimentario y nutricional". En esa misma línea señala que "En Chile, el análisis que hacemos es que estas pérdidas son un síntoma de una serie de otras falencias que hemos identificado en el sistema alimentario nacional, principalmente la falta de coordinación en políticas y programas que permitan construir un sistema alimentario más saludable, eficiente e inclusivo. Estamos trabajando con el gobierno, ministerios y organismos sectoriales para justamente lograr esa coordinación y avanzar a un mejor sistema alimentario y nutricional para toda la población chilena".[10]

III.- Acciones Destinadas a Evitar la Pérdida y Desperdicio de Alimentos:

Las pérdidas y desperdicios de alimentos impactan la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, reducen la disponibilidad local y mundial de comida, generan pérdidas de ingresos para los productores, aumentan los precios para los consumidores, y afectan al medio ambiente debido a la utilización no sostenible de los recursos naturales.

Sin duda, este es un tema que suscita la atención a nivel global. [11]En la Jornada Mundial del Medio Ambiente promovida por las Naciones Unidas en 2013, el Papa Francisco manifestó que "el alimento que se desecha es como si se robara de la mesa del pobre, de quien tiene hambre" llamando "a contrarrestar el desperdicio y a mejorar la distribución de comida". Por su parte, la [12]Presidenta Michelle Bachelet, el 6 de junio de 2015 defendió el compromiso del país contra "el hambre, la pobreza y las injusticias" en la sede de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en Roma. En dicha instancia afirmó que "Lograrlo no es solo cumplir objetivos y compromisos internacionales, sino que es asumir como una prioridad del estado la lucha contra la desigualdad, el hambre, la

[9] Ibídem 8.
[10] Fuente: http://www.fao.org/chile/noticias/detail-events/es/c/288313/ (Marzo, 2016).
[11] La Santa Sede, Papa Francisco, Audiencia General, Plaza de San Pedro, Miércoles 5 de Junio de 2013. Disponible en: https://w2.vatican.va/content/francesco/es/audiences/2013/documents/papa-francesco_20130605_udienza-generale.pdf. (Marzo, 2016).
[12] Fuente: http://www.efe.com/efe/america/economia/bachelet-defiende-en-roma-el-compromiso-de-chile-contra-hambre-e-injusticias/20000011-2632474. (Marzo, 2016).

pobreza y la injusticia (…) para asentar la seguridad alimentaria en Chile y contribuir a la del planeta".

La sociedad civil no ha quedado ajena a esta tan importante problemática y a partir de la cual han surgido valiosas iniciativas. En el mundo hay más de 600 bancos de alimentos cuyo objetivo es combatir el hambre, mejorar la nutrición de la población más vulnerable y evitar el desperdicio de alimentos. A nivel nacional, desde el 2010 [13]"Red de Alimentos" es una corporación privada, sin fines de lucro, que desarrolló e implementó el primer banco de alimentos de Chile. Su misión es ser un puente transparente y eficiente entre los productores, comercializadores y distribuidores de alimentos, y aquellos que padecen inseguridad alimentaria. Colabora con 131 organizaciones que atienden a personas vulnerables. En ese mismo sentido, [14]"Disco Sopa Chile", es una acción colectiva y autogestionada que pone sobre la mesa el despilfarro alimentario de una manera festiva y a la vez reivindicativa.

IV.- Fundamento del Proyecto:

La realidad mundial nos muestra que los niveles de pérdida y desperdicio de alimentos aún son muy altos y que el número de personas vulnerables que no tienen acceso a comida tampoco es menor. Es por ello importante generar acciones y medidas que ayuden a formar la conciencia y cultura de reducción y descarte de la pérdida y desperdicio de alimentos en toda la cadena de suministro alimenticia. Es en ese sentido que se propone que los distintos actores que intervienen en el proceso de generación, distribución y comercialización de los alimentos donen oportunamente a instituciones públicas o privadas sin fines de lucro aquellos alimentos no comercializables que están pronto a vencer y aquellos que por su naturaleza y calidad aún son adecuados para el consumo humano.

Es por estas razones aquí expuestas que se viene en sugerir el siguiente:

PROYECTO DE LEY QUE MODIFICA EL CÓDIGO SANITARIO ESTABLECIENDO LA OBLIGACIÓN DE DONAR LOS ALIMENTOS NO COMERCIALIZABLES A LAS INSTITUCIONES Y EN LAS CONDICIONES QUE INDICA.

ARTÍCULO ÚNICO: Modifícase el Código Sanitario del siguiente modo:

1.- Agrégase el siguiente artículo 104 bis nuevo:

Los productores, distribuidores y comercializadores de productos alimenticios perecibles y no perecibles tendrán la obligación de donar oportunamente a instituciones públicas o privadas sin fines de lucro, aquellos alimentos no comercializables que se encuentren prontos a vencer y aquellos que por su naturaleza, calidad y cantidad aún son aptos para el consumo humano.

---

[13] Fuente: http://web.redalimentos.cl/. (Marzo, 2016).
[14] Fuente: https://www.facebook.com/events/1529249263998077. (Marzo, 2016).