INFORME DE LA COMISIÓN DE SALUD, recaído en el proyecto de ley, en primer trámite constitucional, que modifica el Código Sanitario en materia de disposición de alimentos para evitar su desperdicio.

BOLETINES Nºs 10.198-11, 10.337-11, 10.513-11, 10.556-11 y 10.835-11, refundidos.

HONORABLE SENADO:

La Comisión de Salud tiene el honor de informar acerca de los proyectos de ley señalados en la suma, refundidos por acuerdo del Senado de fecha 12 de diciembre de 2017, los que a continuación se especifican:

- el primero, Boletín N° 10.198-11, que modifica el Código Sanitario en materia de disposición de alimentos para evitar su desperdicio, de los Senadores señores Ossandón y Girardi,

- el segundo, Boletín N° 10.337-11, que regula la entrega de alimentos a organizaciones sin fines de lucro, iniciado en moción de los Honorables Senadores señora Goic y señores Girardi y Montes y los ex Senadores señora Pérez San Martín y señor Horvath,

- el tercero, Boletín N° 10.513-11, que modifica el artículo 102 del Código Sanitario, con el objeto de regular la entrega de alimentos no consumidos a instituciones de beneficencia, iniciado en moción del Honorable Senador señor Chahuán,

- el cuarto, Boletín N° 10.556-11, que modifica el Código Sanitario estableciendo la obligación de donar los alimentos no comercializables a las instituciones que indica, iniciado en moción del Honorable Senador señor Navarro, y

- el quinto, Boletín N° 10.835-11, 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, iniciado en moción de los Honorables Senadores señores Ossandón y Girardi.

El proyecto refundido no contiene normas que requieran quórum especial de aprobación, ni que hagan necesario recabar la opinión de la Corte Suprema.

En virtud de lo dispuesto en el artículo 127 del Reglamento del Senado, la Comisión discutió en general y en particular esta iniciativa de ley, a petición de la Comisión y previo acuerdo del Senado.

- - - - - -

A las sesiones en que la Comisión analizó este asunto asistieron, además de sus integrantes, las siguientes personas:

Del Ministerio de Salud: el señor Subsecretario, doctor Jaime Burrows Oyarzún; los asesores legislativos, señora Carolina Mora y señor Pablo Ríos; el coordinador legislativo doctor Enrique Accorsi; los asesores legislativos, señora Javiera Erazo y señores Gonzalo Arenas e Ignacio Abarca, y las doctoras señoras Silvia Santander y Sofía Bustos.

Del Ministerio Secretaría General de la Presidencia: los coordinadores señora Vanessa Astete y señores Alejandro Fuentes y Emiliano García.

Del Colegio Médico de Chile A.G.: los asesores señores Carlos Benítez y Diego Vío.

De la FAO - CHILE: el Oficial de Sistemas Alimentarios para América Latina y El Caribe, señor Joao Intini; la asesora regional para América Latina y El Caribe en Sistemas Alimentarios y responsable regional de la Agenda relacionada con pérdidas y desperdicios de alimentos, señora Sara Granados, y el consultor, señor Rodrigo Vásquez.

De la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, de CORFO: la Subdirectora Técnica, señora Ximena Ruz, y el abogado señor Gino Terzán.

De Supermercados de Chile A.G.: La Presidenta, señora Catalina Mertz

De la Biblioteca del Congreso Nacional: el analista, señor Eduardo Goldstein.

El asesor del Honorable Senador señor Chahuán, señor Marcelo Sanhueza.

Los asesores del Honorable Senador señor Girardi, señora Victoria Fullerton y señor Víctor Quezada.

El asesor del Honorable Senador señor Quinteros, señor Jorge Frites.

Los asesores del H. Senador señor Ossandón, señores Arturo Du Monceau y José Huerta.

Del Comité Partido por la Democracia: los asesores señora Karina Llanos y señor Aldo Rojas.

De la Fundación Jaime Guzmán: el señor Cristóbal Alzamora.

- - - - -

OBJETIVOS Y ESTRUCTURA DEL PROYECTO

De acuerdo al tenor de las iniciativas presentadas, estos proyectos de ley intentan evitar que se desperdicien alimentos que no se consuman y estén próximos a perder su calidad de aptos para el consumo humano. Simultáneamente, proponen contribuir con instituciones de beneficencia que requieren alimentos y reducir los problemas ambientales que genera su desperdicio.

El proyecto refundido que propone la Comisión se estructura en dos artículos permanentes.

- - - - -

ANTECEDENTES DE DERECHO

El proyecto de ley en informe se vincula con los siguientes cuerpos normativos:

- Del Código Sanitario, el Título II del Libro Cuarto, “De los productos

alimenticios”, compuesto por los artículos 102 a 105.

- Ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad.

- Decreto N° 977, del Ministerio de Salud, de 1997, Reglamento Sanitario de los Alimentos, especialmente su artículo 105.

- - - - -

ANTECEDENTES DE HECHO

Las cinco iniciativas subrayan la necesidad de evitar el desperdicio de alimentos.

Según indican las mociones, en todo el mundo se pierde o desperdicia alrededor de un tercio de la producción de alimentos destinados al consumo humano.

Esta situación evidencia un cuestionamiento ético mayor, si se tiene en cuenta que más de ochocientos millones de personas en el mundo carecen de suficientes alimentos para llevar una vida saludable y activa.

Por otra parte, el desperdicio afecta negativamente los recursos utilizados en la producción de esos alimentos, como tierra, agua, energía e insumos.

Producir comida que no se va a consumir supone emisiones innecesarias de CO^2, además de la pérdida del valor añadido a los alimentos en el proceso productivo.

Evitar la pérdida de alimentos también evita impactos negativos directos en los ingresos de agricultores, productores y consumidores. Por ende, reducir las pérdidas de alimentos podría tener un impacto inmediato y significativo en sus medios de vida. Adicionalmente, mejorar la eficiencia de la cadena de suministro de alimentos puede ayudar a aminorar el costo de los alimentos para el consumidor final, lo que redundaría en un aumento en el acceso a los mismos.

Chile no es ajeno a los altos niveles de desperdicio de alimentos. Una investigación de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) identificó que productoras y vendedoras chilenas pierden, en los procesos de producción, transporte y venta, al menos 27 mil toneladas al año de arroz, papas, lechugas, merluza y jibias, por mala gestión[1]. Esta realidad se ve agravada por la conducta de los chilenos al momento de consumir estos alimentos, botar comida acumulada en el refrigerador es una práctica normal.

El Artículo 19 N° 24° de la Constitución Política sostiene que sólo la ley puede establecer el modo de disponer de la propiedad y las limitaciones y obligaciones que deriven de su función social, en atención a criterios tales como los intereses generales de la nación, la utilidad y la salubridad públicas y la conservación del patrimonio ambiental.

Una de las mociones considera que disponer la entrega de alimentos antes de que expiren, a organismos sin fines de lucro de carácter humanitario, no atenta contra el derecho de propiedad, pues el proyecto sólo impone una limitación y una obligación derivada de la función social de la actividad y de la propiedad, en atención al interés nacional, la utilidad pública y la protección del patrimonio ambiental.

Por lo señalado precedentemente, agregan que se hace necesario garantizar la adopción de una cultura alimentaria en los procesos industriales, de servicios e institucionales, para fomentar un cambio de carácter transversal y, a su vez, para incentivar el buen manejo alimentario, reduciendo los costos de su recuperación, que es lo que podrían hacer las instituciones humanitarias sin fines de lucro.

En los restaurantes y comercios chilenos se dan situaciones sistemáticas de desperdicio, que no están ampliamente documentadas.

En resumen, precisan que el desperdicio de alimentos es un fenómeno que concierne a diversos sectores de la sociedad chilena, por lo que urge tomar medidas para luchar contra esta tendencia. Entre las medidas más fáciles de adoptar y más efectivas en

---

[1] Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en América Latina y el Caribe. FAO. Disponible en: http://www.fao.org/3/a-i3942s.pdf.

la reducción de emisiones es el aprovechamiento de alimentos que, de no ser consumidos, serían destruidos o desechados.

Países como Bélgica y Francia han reaccionado ante este problema. En Bélgica, la región de Valonia impuso a los establecimientos comerciales de más de 1000 metros cuadrados la obligación de donar a asociaciones de caridad sus productos en fecha de vencimiento. Por su parte, la Asamblea Nacional Francesa adoptó el año 2015 varias modificaciones legales en este sentido, de las cuales destaca la prohibición de desechar o destruir alimentos impuesta a los establecimientos comerciales de más de 400 metros cuadrados.

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 esa norma, los países de la Unión Europea deben diferenciar en los envases 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[2], 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".

Las iniciativas parlamentarias señalan que el Estado debe trabajar en evitar las pérdidas y desperdicios en todos los eslabones de la cadena, principalmente mediante inversiones en

[2] El Instituto de Salud Pública define la inocuidad de un alimento como la garantía de que no causará daño al consumidor, cuando sea preparado o ingerido y de acuerdo con el uso a que se destine. La inocuidad es uno de los cuatro grupos básicos de características que junto con las nutricionales, organolépticas y comerciales componen la calidad de los alimentos. Fuente: http://www.ispch.cl/inocuidad-alimentaria.

infraestructura y capital físico, mejorando la eficiencia de los sistemas alimentarios mediante marcos normativos, inversión, incentivos y alianzas estratégicas entre el sector público y el privado.

En la actualidad existen bancos de comida en Chile, el más importante de los cuales es que está a cargo de la corporación Red de Alimentos[3]. Esta entidad ocupa un rol fundamental en la mejora de las condiciones de quienes padecen inseguridad alimentaria, los que son atendidos por organizaciones solidarias en la Región Metropolitana que canalizan las donaciones que hacen productores, comercializadores y distribuidores de alimentos.

Es necesario que esta ayuda se realice a nivel país, con el fin no sólo de limitar la inseguridad alimentaria, sino además con el de disminuir nuestros índices de desperdicio, con todos los efectos positivos en términos éticos, medioambientales y económicos que esto conlleva.

Los proyectos incluyen la prohibición de destruir alimentos que, no obstante haber perdido su valor comercial debido a circunstancias como mal embalaje, envases dañados o defectuosos, mala rotulación o proximidad del vencimiento, se encuentran aptos para el consumo o el uso humano.

Adicionalmente, se propone modificar la Ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, para agregar que los fabricantes, productores, distribuidores e importadores de alimentos deberán informar en los envases la fecha de consumo preferente de los mismos y, tratándose de productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos, deberán indicar la fecha de su vencimiento.

Para los supermercados de más de 100 metros cuadrados de superficie se establece la obligación de donar oportunamente, a organizaciones de caridad sin fines de lucro, los alimentos mal rotulados, con defectos de empaque o por vencer o que se encuentren vencidos, pero dentro de un rango de seguridad alimentaria y susceptibles de consumo humano; o bien de destinarlos para su uso en alimentación animal o en elaboración de composta agrícola.

---

[3] http://web.redalimentos.cl/

También se dispone que los establecimientos donde se vendan y consuman alimentos preparados, deban ofrecer a sus clientes la posibilidad de llevar los alimentos no consumidos.

Por último, tratándose del decomiso por resolución judicial o administrativa de los productos señalados, la autoridad correspondiente debe disponer de ellos en el más breve plazo posible y entregarlos a alguna institución sin fines de lucro.

- - - - -

DISCUSIÓN EN GENERAL

Al dar inicio al debate, **el Honorable Senador señor Girardi** señaló que este proyecto de ley tiene impacto en muchos aspectos, incluido el cambio climático. Informó que el 33% de las emisiones contaminantes se originan en el mundo agrícola y que un tercio de los alimentos que se producen en el planeta se está perdiendo, porque no llegan a su destino. En el proceso productivo se aplica gran cantidad de plaguicidas, se consume importantes cantidades de agua y se ocupa y se degrada superficie del planeta.

Precisó que la Tierra tiene 42 millones de kilómetros cuadrados cultivables, de los cuales aproximadamente 14 millones de kilómetros cuadrados se destinan a alimentos que se pierden, lo que genera efectos en el cambio climático global, por la cantidad de emisiones de metano, CO^2 y aplicación de plaguicidas.

Indicó que estas iniciativas pueden ayudar a mejorar la vida de las personas, ya que muchos alimentos desperdiciados se pueden redestinar para que cumplan una función social relevante. Destacó y agradeció la preocupación del Senador Ossandón, con quien trabajó el contenido de uno de los proyectos de ley.

El Honorable Senador señor Ossandón señaló que la iniciativa nace de una antigua inquietud. Comentó que siendo alcalde se enteró de diversas situaciones relacionadas con la donación de alimentos, que finalmente terminaron resolviéndose al margen de la normativa vigente, porque no existen mecanismos para entregarlos a una institución de beneficencia.

Informó que a partir de esos antecedentes realizó una investigación de legislaciones que recogen la idea y la implementan. Señaló que hay muchos productos que tienen una fecha de vencimiento, pero continúan siendo aptos para el consumo humano; sin embargo, son desechados. Esto es justificación suficiente para que la ley permita utilizar productos que aún cuentan con una vida útil, a pesar de estar próximos a vencer, de acuerdo con la reglamentación sanitaria.

En la práctica, en Chile hay muchas personas que carecen de alimentos y cantidades importantes de alimentos que terminan en la basura.

Planteó que la reconversión de productos comestibles en uso agrícola y en composta es otro aspecto relevante que recoge el proyecto del que es autor.

El señor Arturo Du Monceau, asesor del Senador Ossandón, explicó que la iniciativa nace de la inquietud creada por la destrucción de toneladas de alimentos. Trabajadores de supermercados están obligados a destruir alimentos que podrían ser entregados a sus familias o a personas que los necesitan. Actualmente, los alimentos son retirados de la puesta a disposición del consumidor días antes de su fecha de vencimiento, que no es la fecha real de descomposición, y son desechados.

Explicó que la iniciativa está inspirada en un proyecto de ley impulsado en Francia por Arash Derambarsh, Concejal del Municipio de Courbevoie, quien logró generar un movimiento social muy importante en Francia, crear conciencia e impulsar iniciativas de ley actualmente vigentes, que promueven que los supermercados con una superficie mayor a 200 o 300 metros cuadrados donen alimentos aptos para el consumo humano a fundaciones sin fines de lucro u organizaciones de caridad o bien para ser utilizados como composta, de manera que no se desperdicie ningún tipo de energía.

El proyecto de ley presentado por el Senador señor Ossandón contempla una idea similar: propone que los supermercados y centros comerciales cuya superficie exceda de 100 metros cuadrados deban asociarse con instituciones como la ONG Red de Alimentos, para entregarles aquellos que son aptos para el consumo humano. Básicamente es replicar la misma idea que ha tenido éxito en Francia y que actualmente se estudia la posibilidad de ser aplicada en

toda la Unión Europea. Este proyecto de ley va a impulsar la reducción del desperdicio y reforzará los valores solidarios.

También resaltó la necesidad y conveniencia de hacerse cargo de elementos que no son alimentos, como pañales, que no vencen pero que por disposiciones regulatorias deben ser destruidos.

El Honorable Senador señor Ossandón explicó que los supermercados tienen contratado el servicio de retiro de basura, por lo que les resulta más económico desechar todos los productos que están por vencer. Establecer una prohibición por ley los motivará para desarrollar una estrategia alternativa, que cumpla con la normativa.

Reconoció que seguramente el proyecto generará rechazo por parte de los afectados, porque les significará implementar una nueva logística, sin embargo, en concreto no significará mayor gasto para las empresas que hoy pagan por trasladar toneladas de basura que va a parar a los vertederos, y a mayor cantidad de desechos mayor es el costo.

Comentó que hay productos como cosméticos o cremas que no vencen, según informan los gerentes de las respectivas marcas, pero por disposiciones reglamentarias deben tener una fecha de vencimiento. Los alimentos cuyos envoltorios están dañados son desechados, ya que resulta más económico que envasarlos nuevamente.

En otro orden de cosas, destacó una práctica que se repite en ciertos restaurantes, particularmente de venta de carnes, donde se ofrece a los clientes la posibilidad de llevar la comida que no consumió. Hay muchos otros que no aplican ese sistema y desechan toneladas de alimentos. Esto también se podría evitar al establecer por ley la obligación de ofrecer una alternativa a los clientes.

El señor Subsecretario de Salud Pública, doctor Jaime Burrows, expresó el acuerdo general del Ministerio de Salud con estos proyectos de ley, pero previno que el consumo de esos alimentos no debe ser posterior a la fecha de vencimiento. Corroboró que hay supermercados, sobre todo de las grandes cadenas, que retiran alimentos antes de la fecha de vencimiento, porque han observado que las personas no compran productos que están por vencer. Esos productos, que aún no están vencidos, pueden ser destinados a las

fundaciones y de esa forma se asegura que los alimentos estén en condiciones sanitarias óptimas.

El Honorable Senador señor Ossandón sugirió que una ley como la que se propone debe contar con un reglamento más específico, que diferencie los productos y su fecha de vencimiento.

El Honorable Senador señor Girardi recordó que cuando se desempeñó como director del Servicio de Salud Metropolitano del Ambiente (SESMA), estableció un límite a los pre fechados. Comentó que en una oportunidad tuvo que fiscalizar a las empresas Soprole y Nestlé y se percató que un yogurt que estaba en la línea de producción tenía impresa como fecha de envasado la correspondiente a un mes después de la fecha de la fiscalización. Esta práctica es normal, ya que ese yogurt debe estar en condiciones de llegar a Arica, por ejemplo, y las personas preferirán comprar el que vence más tarde. El problema se presenta al determinar cuánto tiempo de pre fechado se puede autorizar, porque entonces era totalmente arbitrario. El pre fechado tiene que ver con las estadísticas de preservación de los alimentos, por lo que para impedir decisiones arbitrarias habrá que revisar ese aspecto.

Informó que en la época en que se llevó a cabo la fiscalización a que se ha referido el tiempo de pre fechado era de dos meses; a raíz de lo que se detectó se estableció como norma un pre fechado de 15 días, como máximo. Es decir, se puede indicar como fecha de elaboración un máximo de 15 después de la fecha en que el producto fue efectivamente producido.

Por otra parte, hay un riesgo sanitario que se debe impedir: no porque los destinatarios sean personas de escasos recursos se les ofrecerá alimentos que puedan constituir un peligro para su salud.

La Comisión invitó a exponer a representantes de la FAO, de la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático de CORFO y a la agrupación Supermercados de Chile A.G.

El Oficial de Sistemas Alimentarios de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) para América Latina y El Caribe, señor Joao Intini, explicó que FAO se precia de poder exhibir un logro en el tema de pérdida y

desperdicio de alimentos en muchas partes del mundo, lo que es resultado de un esfuerzo de muchos actores.

Manifestó que es un honor para FAO referirse a esa experiencia y enunció algunos puntos que estimó relevantes:

En primer lugar, este es un tema que impacta en la vida de muchas personas, no solo desde el punto de vista de los efectos del cambio climático, sino por el acceso a alimentos. La pérdida y desperdicio en un mundo en que existe hambre no se puede permitir.

Abordó luego el esfuerzo de miles de personas, productores, transportadores, almacenadores, comerciantes y todos los actores involucrados en la cadena de servicios agropecuarios, desde la producción hasta los consumidores; la pérdida de alimentos significa una merma del esfuerzo de muchos, de recursos, de insumos y de presupuesto, lo cual exige enfrentar el problema.

Informó que FAO estaba desarrollando un trabajo con el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y lanzarían en octubre de 2018, en Washington, una plataforma mundial para recopilar la mayor cantidad de datos y elaborar una métrica más específica sobre el desperdicio, que en algunos países supera el 30% de lo producido. Agregó que en un mundo dotado de tanta tecnología y comunicación es imperativo detener esta tendencia.

Comentó que FAO tiene previsto realizar una cuarta mesa técnica sobre perdida de alimentos, que incluirá al sector privado, a la academia y a representantes del parlamento. Expuso que FAO apoya activamente al Frente Parlamentario Contra el Hambre[4], que está compuesto por muchos parlamentarios de la región de Latinoamérica. Informó que FAO cuenta con una Secretaría Técnica de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) en Chile y ofreció su apoyo técnico en la tramitación de este proyecto de ley.

Finalmente, realzó la importancia de contar con estudios y datos actualizados sobre pérdida y desperdicio de alimentos en Chile. Las estadísticas no son muy claras, dan cuentan de que en el 95% de los hogares chilenos se produce algún grado de pérdida de fruta, legumbres o verduras, lo que significa que algún niño, madre o adulto mayor no tienen

[4] http://parlamentarioscontraelhambre.org/

acceso a un alimento que se fue a la basura, lo mismo que el esfuerzo de los productores y de todos los eslabones de la cadena productiva.

La Presidenta de Supermercados de Chile A.G., señora Catalina Mertz, cuya presentación se encuentra disponible in extenso en la página web del Senado[5], realizó una exposición que se resume a continuación.

La invitada informó que cada año en el mundo se desperdicia un tercio del alimento producido, lo que equivale a 1,2 trillones de toneladas. Un objetivo de Naciones Unidas es fomentar la producción y el consumo responsables y la meta es reducir el desperdicio de alimentos a nivel mundial.

Un estudio de Boston Consulting Group (BCG) analizó las principales fuentes de desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de producción. Las más importantes se ubican en la etapa de producción: se detectan problemas de coordinación entre productores y fabricantes de alimentos, y el otro foco se da en el consumo. Suele ser más alto el desperdicio en la producción de países en desarrollo y el desperdicio en el consumo es más alto en países desarrollados.

En diversos lugares se conforma una suerte de sistema para la donación de alimentos, en que actúan proveedores, comercializadores y otros donantes, los cuales requieren procesos de selección y manejo de información de los productos que tienen que ser almacenados y tratados de una manera diferente. Informó que en el caso chileno las circulares del Servicio de Impuestos Internos han hecho posible la donación de alimentos, al permitir que los desembolsos originados por la donación puedan deducirse como gasto necesario para producir la renta.

Luego están las organizaciones intermedias y las organizaciones receptoras. En Chile hay solamente una institución intermediadora más formal, la “Red de Alimentos”, que tiene cobertura en Santiago y Concepción; ellos se dedican a acopiar las donaciones y las distribuyen a las entidades que las requieran.

Por último, está el Estado. Hay diversos organismos públicos que tienen algo que hacer o decir en torno a cómo promover la disminución del desperdicio de alimentos: forman parte de este componente el incentivo a la donación instaurado por el Servicio de

[5] www.senado.cl, en el vínculo “Trámite de Proyectos” ingresar el número de Boletín 10.198-11 y activar el vínculo “Presentaciones ante Comisión”.

Impuestos Internos y los programas de apoyo a Organizaciones No Gubernamentales e innovadores sociales que colaboran para que las acciones se ejecuten de mejor manera.

Por otra parte, recalcó la señora Mertz, se debe cuidar la seguridad alimentaria. Existe la Agencia Chilena de Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA)[6], comisión asesora del Presidente de la República en todo cuanto diga relación con la identificación, formulación y ejecución de políticas, planes, programas, medidas y demás actividades relativas a la calidad e inocuidad alimentaria y con el desarrollo de un sistema nacional de calidad e inocuidad alimentaria; también le corresponde servir de instancia de coordinación entre los organismos con competencias asociadas a dichas materias. Por otra parte, Supermercados de Chile trabaja muy intensivamente con el Ministerio de Salud, en un plano de colaboración público-privada, para asegurar la calidad y seguridad alimentaria de la población.

La experiencia internacional indica que los países exitosos son aquellos donde existen organizaciones con amplia cobertura territorial y con las capacidades y estándares para cumplir los roles de intermediación y recepción. Como resultado muestran una menor proporción de alimentos desperdiciados y una mayor medida de entrega de alimentos para consumo de personas necesitadas.

En materia regulatoria los países han tomado dos caminos. La mayoría ha optado por establecer metas país, incentivar acuerdos voluntarios, impulsar campañas de información y apoyar con recursos públicos a las organizaciones que cumplen los roles de recepción e intermediación.

El Reino Unido, uno de los líderes en la materia, ha definido una estrategia en que el gobierno promueve y facilita que la sociedad civil y actores privados tomen la iniciativa y lideren este desafío. A lo largo de los últimos 15 años se han firmado distintos acuerdos entre organizaciones de toda la cadena de producción; el más importante es del año 2015, en el cual se acordó que al año 2019 el 50% de las 250 cadenas más grandes de la industria de alimentos debían tener planes y acciones claras para evitar el desperdicio, y que esa cifra debía llegar al 100% el año 2026. Esto debiese causar una reducción del desperdicio del 20%, en 10 años. Además, hay fondos públicos que se canalizan a distintas

[6] www.achipia.gob.cl/.

organizaciones que cumplen roles de coordinación, intermediación o recepción.

Otro caso de éxito es el de Italia, que en 10 años ha multiplicado por 12 la donación de alimentos. Este logro se ha construido sobre la base de la generación de capacidades en el sistema, la fijación de estándares y, por sobre todo, otorgando incentivos a las donaciones voluntarias. El año 2016 se aprobó una regulación para evitar el desperdicio de los alimentos basada en acuerdos voluntarios, para lo cual se entregaron incentivos tributarios y se efectuó una simplificación administrativa. Además, se perfeccionaron las etiquetas, para favorecer la selección y entrega, además de ampliar el universo de alimentos que potencialmente pueden ser entregados y de informar de manera más precisa a los consumidores finales.

Francia es el único país de la Unión Europea que ha aprobado una regulación que obliga a los supermercados a firmar convenios de entrega o donación de alimentos. Esta norma es reciente y fue precedida de varias políticas que por años impulsaron el desarrollo de los acuerdos voluntarios. Por ejemplo, se fijaron condiciones para que la autoridad administrativa autorizara a organizaciones a recibir la entrega de alimentos de forma de garantizar suministro, trazabilidad y cumplimento de estándares en transporte, almacenamiento y provisión de alimentos. Prácticamente 10 años después de haber establecido las primeras regulaciones, y cuando ya existían más de 20 organizaciones registradas y autorizadas para intermediar alimentos, se llegó a la ley actual.

En Chile, a partir de iniciativas de la Red de Alimentos, se ha logrado obtener que el SII emita las circulares antes aludidas, tanto para evitar el desperdicio de alimentos como el de otros productos, permitiendo contabilizar el gasto de la donación como necesario para producir la renta, cuando receptor de la misma está inscrito.

Explicó que la principal labor de Red de Alimentos es certificar receptores, es decir, que la organización que recibe los productos está en capacidad de dar un buen uso a los productos y, por ejemplo, que asegura la conservación de las cadenas de frío y responde por las condiciones de almacenamiento, transporte y entrega a los beneficiarios.

Indicó que el gran problema de los centros de reciclaje es la logística. Los desafíos para los supermercados son la operación de lugares para almacenaje y el uso de informática, entre otros.

Existen dos grandes empresas que participan activamente en Red de Alimentos, una de ellas es Cencosud, como socio colaborador que realiza donaciones, y el CEO de Walmart, que es miembro del Consejo Asesor, empresa esta última que realiza donaciones monetarias y donaciones en productos por alrededor de 60.000 kg anuales.

Otra de las iniciativas que aplican supermercados en Chile es la prevención de pérdidas. Como miembro de la Comisión de Actualización del Reglamento Sanitario de Alimentos, la Asociación de Supermercados de Chile ha impulsado la eliminación de la obligación de rotular fecha de vencimiento en fruta y verdura envasada, toda vez que son productos cuya descomposición resulta evidente, proposición aprobada por Ministerio de Salud y en trámite de publicación; con ello se evita dar de baja alimentos aptos para el consumo.

Efectuó los siguientes comentarios y propuestas sobre el proyecto de ley:

1. Nivel de desarrollo del sistema para la donación y estrategia acorde. Una estrategia posible es, como hizo Francia, generar distintas capacidades e incentivar acuerdos y estándares, para luego regular y establecer obligaciones.

2. Obligación legal. Para dar coherencia a la regulación y facilitar su cumplimiento por parte de la autoridad y la comunidad, la obligación legal no debe ser la de donar, sino la de firmar convenios para la entrega de alimentos, con receptores o intermediadores certificados para estos propósitos.

3. Prohibición de destruir alimentos. La política pública debe dirigirse a evitar el desperdicio y a promover el buen uso de los alimentos, en caso de que estos no puedan ser comercializados. La prohibición de destruir alimentos puede generar serias dificultades operativas, incluso fuera del control de los supermercados. Por ejemplo, si en un área determinada no existe una organización receptora o si el intermediador no tiene la capacidad operativa para recibir los alimentos en un determinado momento.

4. Quiénes están afectos a la obligación. Por razones de costo y por restricción de capacidades operacionales, tanto del donante como del receptor y de la autoridad, es necesario fijar un umbral de tamaño o de facturación que determine quienes quedan afectos a la obligación.

5. Casos en los cuales se exime de la obligación. Es necesario establecer esos casos y un procedimiento para la hacer efectiva la excepción, en especial cuando se trate de factores que están fuera del alcance de los supermercados. Por ejemplo, cuando en el área de cobertura no existan organizaciones con capacidades para recibir los alimentos o autorizadas para hacerlo.

6. Registro y certificación. De existir la obligación legal de donar o entregar alimentos, será necesario redoblar los esfuerzos para resguardar la salud de las personas. Para ello, la regulación debiese contemplar un sistema de registro y certificación de los actores involucrados en el proceso de recepción y distribución. La certificación debiese contemplar, por ejemplo, la existencia de sistemas de trazabilidad, cadena de frio, capacidades de trasporte y almacenaje, entre otras.

7. Contenido y condiciones de los convenios. Si bien los detalles del convenio deben ser fruto del acuerdo entre las partes, debe haber normas mínimas: que sea el supermercado, sobre la base de criterios técnicos de seguridad e inocuidad alimentaria, quien seleccione los alimentos y decida cuáles pueden ser entregados para fines de consumo u otros. El receptor debe poder rechazar la totalidad o parte de los alimentos, en el caso de que no cuente con capacidad adecuada de transporte, almacenamiento o distribución o cuando luego de una inspección establezca que no son aptos para el consumo. Para cumplir con los objetivos de la ley y fomentar la sustentabilidad de los acuerdos, es necesario establecer que el destino final de los alimentos sea la entrega a organizaciones receptoras, a las que se prohíba la reventa o comercialización de los productos donados.

La asesora regional para América Latina y El Caribe en sistemas alimentarios y responsable regional de la agenda relacionada con pérdidas y desperdicios de alimentos de FAO señora Sara Granados, realizó una presentación, que se encuentra disponible en la página web del Senado[7].

La visión de FAO está orientada a la erradicación del hambre en el mundo y a garantizar que exista seguridad alimentaria para todas las personas. En la agenda 2030 se enuncian los objetivos de desarrollo sostenible, que se enmarcan en tres elementos: hambre cero, fin de la pobreza y producción y consumo responsables. En el desafío propuesto hay una serie de actores involucrados: públicos, privados,

[7] www.senado.cl, en trámite de proyectos, ingresar el boletín N° 10.198-11.

sociedad civil e investigadores, que coinciden en la necesidad de un entorno normativo que posibilite alcanzar tales objetivos.

Uno de los indicadores que es síntoma de lo insostenible del sistema alimentario actual son las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Las pérdidas ocurren principalmente durante la producción, postcosecha, almacenamiento y transporte. Los desperdicios, en cambio, generalmente acontecen durante la distribución y consumo, en relación directa con el comportamiento de vendedores mayoristas y minoristas, servicios de venta de comida y consumidores, todos los cuales deciden desechar alimentos que aún tienen valor. Esta es, entonces, un área estratégica para la erradicación del hambre y de la pobreza.

La Agenda de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, señala que para el año 2030 se debe reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de distribución, incluidas las posteriores a la cosecha.

FAO ha trabajado este tema en la región desde del año 2011. Un estudio internacional elaborado por una institución sueca que levantó las primeras cifras, indica que la tercera parte de la producción mundial de alimentos se pierde o desperdicia.

Otro estudio, denominado “Cuánto alimento desperdician los chilenos”, preparado por la Universidad de Talca y fechado también en el año 2011, concluye que el 26% de las personas dice comprar más de lo necesario y que el 95% bota comida acumulada en el refrigerador, como práctica normal. Lo que más se desecha es la comida preparada (44,1% de los entrevistados); verduras (24,4%) y pan (12,9%). Antes de botar la comida los consumidores se fijan en la fecha de vencimiento (67,2%), seguida por el olor del producto (40,8%). El 50% de los entrevistados señala haber dejado de comprar frutas y verduras porque las ha botado en muchas ocasiones; el 65% de los entrevistados señala perder más de $5.000 al mes botando comida.

El estudio de la USACH para el segundo Boletín de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de FAO (2015) concluyó que se desperdician 300.000 toneladas de pan al año (63,3 kg de pan por familia/año), es decir, el 16,7% del consumo promedio de la población nacional.

Entre los impactos negativos que genera el desperdicio de alimentos cabe mencionar la reducción de la disponibilidad local y mundial de alimentos, la pérdida de ingresos de los productores, el aumento de los precios para los consumidores, el derroche de recursos y energía y las emisiones de gases de efecto invernadero.

A nivel mundial se observan distintas iniciativas. Recientemente, en el BID se lanzó la plataforma “Sin Desperdicios”, evento que congregó a una serie de actores que tienen la intención de avanzar en la reducción del desperdicio: grandes empresas, como Nestlé y otras, organizaciones como FAO, Red Global del Banco de Alimentos, ONGs.

Informó que FAO es custodio del indicador de pérdidas y desperdicios de alimentos y trabaja con los países del G20 para perfeccionar las métricas, que son fundamentales para saber dónde están los puntos críticos en que se debe tomar decisiones para reducir el desperdicio y la pérdida de alimentos.

Hay un trabajo interesante que está realizando el Gobierno Británico para reducir el desperdicio de alimentos. Se fijó una línea base y a partir de ella se convocó a todos los sectores y empresas, generando un programa país, para ocuparse en la reducción de desperdicios al nivel de las plantas de alimentos, trabajando con proveedores, consumidores y bancos de alimentos locales.

En materia legal se debe tener claro lo de los incentivos e implementar regulaciones que permitan prohibir el desperdicio de alimentos, donde sea posible.

A la hora de elaborar una normativa como la que está tramitación es necesario tener en cuenta cómo funcionan los lugares de venta al detalle en cada país, porque en Europa la tendencia son las grandes plataformas, en cambio, en América Latina la estructura es diferente y, en general, más pequeña.

Precisó que el proceso de acompañamiento que FAO realiza tiene en consideración la pirámide de transformación de alimentos, considerando que se pueden facilitar opciones para todos los involucrados, que fomenten la reducción del desperdicio de alimentos. En Chile hay actores que se están sumando a la idea, lo que constituye una tendencia mundial.

Señaló que nuestro país cuenta con infraestructura, logística e información para llevar a cabo con éxito el desafío. Manifestó la disposición de FAO para colaborar en el proceso, en conjunto con la red regional de expertos.

A continuación, en representación de **la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático[8], el abogado señor Gino Terzán** realizó una presentación del siguiente tenor[9]:

Expresó que la misión de la Agencia consiste en impulsar, desarrollar y ejecutar la Política de Fomento a la Producción Limpia, desarrollando incentivos que impulsen el uso de prácticas de producción limpia, mediante la incorporación de tecnología en los procesos productivos, en un marco de diálogo y participación público-privado.

Informó que el Consejo Directivo de la Agencia está compuesto por las más altas autoridades de diferentes organismos públicos, asociaciones empresariales y federaciones de trabajadores.

Desde hace varios años la Agencia ha intentado intervenir en materas legislativas en el ámbito de la producción limpia, para informar a la ciudadanía acerca de los avances obtenidos.

A continuación, **la Subdirectora Técnica de la Agencia, señora Ximena Ruz,** añadió que la Agencia tiene 20 años de existencia, lapso en que el principal instrumento de acción han sido los denominados Acuerdos de Producción Limpia (APL), que han permitido agrupar al sector productivo, a través de sus asociaciones gremiales, generando cambios y eficiencias productivas en los procesos. Indicó que hasta la fecha hay más de 157 Acuerdos de Producción Limpia firmados, con resultados en más de 13.000 instalaciones, que han generado cambios en los procesos productivos. Los acuerdos han sido reconocidos como medidas de mitigación apropiadas y reductoras de gases de efecto invernadero.

---

[8] Comité de la Corporación de Fomento de la Producción que tiene como misión fomentar la inclusión de la dimensión del cambio climático y el desarrollo sostenible en el sector privado y en los territorios. Esto lo realiza a través de acuerdos voluntarios, coordinación con otras instituciones públicas, iniciativas de fomento y la ejecución de programas y proyectos que aporten a la construcción de una economía sustentable, resiliente y baja en carbono. Además, apoya el cumplimiento de los compromisos internacionales de Chile en estas materias.

[9] Disponible en www.senado.cl, en trámite de proyectos, ingresar el boletín N° 10.198-11.

Informó que cuentan con un sistema de verificación, registro y control que permite evaluar el avance de cada instalación.

Los acuerdos son voluntarios, se trabajan con los servicios públicos y en ellos interviene el sector privado, que lidera los acuerdos comprometiendo voluntariamente un estándar superior a la normativa vigente.

Los acuerdos son flexibles, actualmente han incorporado temáticas como cambio climático, biodiversidad y conservación y la composición de productos con nutrientes críticos.

Precisó que en el tema de alimentos han trabajado con gran parte de la cadena productiva, específicamente en un convenio con el Ministerio de Agricultura, para apoyar a la pequeña y mediana empresa (PYME) en el cumplimiento en ciertos niveles de nutrientes críticos, sobre la base de la ley de etiquetado; específicamente se trabaja con el sector de cecinas, conservas, mermeladas y quesos producidos por la pequeña industria artesanal, con el objetivo de generar cambios hacia la producción limpia.

Comentó que se requiere que las empresas y las instituciones receptoras de alimentos se preparen y organicen, para responder a las nuevas exigencias de la ley y su futuro reglamento.

Reconoció que los acuerdos permiten superar la barrera de desconfianza y facilitan los cambios; por otra parte, generan un diálogo entre pares, una relación positiva con la autoridad y una validación de la iniciativa que elimina el riesgo en las inversiones.

Finalmente, señaló que la Agencia cuenta con una amplia experiencia en certificar este tipo de iniciativas, facilitando el diálogo público-privado, razón por la cual puso a disposición de la Comisión de Salud ese conocimiento, principalmente para la implementación del proyecto, pues no todo está ordenado para lograr el éxito que persigue la legislación.

En lo tocante al destino de los alimentos recuperados, **la señora Granados** señaló que en la Red de Alimentos se trabaja con más de 500 organizaciones sociales, que cuentan con comedores públicos, la Red recupera los alimentos para el uso de estas organizaciones, que pagan una tasa de recuperación cuyo costo varía según

los alimentos de que se trate. Con el pago de la tasa se financia la gestión y logística de la entrega de los alimentos.

El Honorable Senador señor Girardi advirtió que se detecta un problema conceptual en la política de FAO. Si bien la consideró adecuada, estimó necesario cambiar un poco el foco, ya que el problema no es el hambre, sino la obesidad producida por la mala alimentación. Uno de los desafíos que trabaja FAO es provocar una migración, de “hambre cero” a “mala alimentación cero”.

Solicitó a la Agencia de CORFO aportar más datos, por ejemplo, qué cantidad de plaguicidas se podría evitar, cuánta agua se podría reducir en la producción de determinados alimentos, qué parámetros seguir para tomar decisiones, porque cuentan con una métrica vinculada a ello, como las emisiones que genera la producción de carne.

El Honorable Senador señor Chahuán consultó si la organización Red de Alimentos cuenta con protocolos relativos a los procesos y tiempos requeridos por el consumo de alimentos, con la finalidad de evitar intoxicaciones.

El Honorable Senador señor Girardi señaló que la voluntad expresada en estos proyectos es transversal y propuso abrir un plazo de indicaciones para incorporar todas las ideas recogidas en el debate.

El Honorable Senador señor García manifestó que los proyectos refundidos están en línea con el proyecto de modernización tributaria que anunció el Presidente de la República recientemente. En esta última iniciativa, a petición de un grupo de Senadores, se incluirá una exención tributaria para este tipo de donaciones, porque de lo contrario efectivamente se podría generar un problema tributario para los donantes. Las empresas debieran poder emplear un sistema de donaciones que les permita descontarlas del impuesto a la renta.

El Honorable Senador señor Quinteros consideró que es un proyecto importante y exhortó a incluir temas ligados a la pesca ilegal, específicamente, el destino de los productos decomisados por ese ilícito y los que provienen del descarte de productos marinos.

En Chile, el consumo de pescados y mariscos está muy por debajo del nivel que ostentan nuestros vecinos peruanos; los adultos mayores de nuestro país consumen 12,4 kilos de pescado al año, en

cambio, en el Perú ellos consumen más de 22 kilos y los de Japón más de 40 kilos.

Indicó que también se podría aprovechar los alimentos recuperados en la alimentación de los adultos mayores y los niños e incluirlos en la dieta que promueven y ofrecen los servicios públicos.

- Puesta en votación la idea de legislar, fue aprobada por la unanimidad de los miembros de la Comisión presentes, Honorables Senadores señores Girardi, Quinteros y Ossandón.

- - - - - - -

DISCUSIÓN EN PARTICULAR

En la siguiente sesión destinada al estudio de este proyecto, la Comisión conoció un texto que consolida los 5 proyectos de ley, en los siguientes términos:

"PROYECTO DE LEY:

Artículo 1.- Intercálase en el Código Sanitario el siguiente artículo 105 bis:

"Artículo 105 bis.- Se prohíbe la destrucción de alimentos aptos para el consumo humano que han perdido valor comercial por embalajes fallados, dañados o defectuosos, mala rotulación o proximidad de su fecha de vencimiento.

Los fabricantes, productores, importadores, distribuidores y comercializadores de productos alimenticios deberán donar a instituciones sin fines de lucro dedicadas a la beneficencia, los alimentos aptos para consumo humano que se encuentren prontos a vencer o los vencidos que, por su naturaleza y calidad, se hallen dentro de un rango que asegure su inocuidad.

Los establecimientos comerciales donde se expenda o consuma alimentos preparados deberán ofrecer a sus clientes la posibilidad de llevar los no consumidos.

Los establecimientos comerciales donde se expenda o consuma alimentos preparados y los supermercados podrán destinar los alimentos que los donatarios no hubieren aceptado, así como los que no cumplan las condiciones a que se refieren los incisos anteriores, a alimentación animal o elaboración de compost agrícola.

Artículo 2.- Esta ley entrará en vigencia 90 días después de su publicación en el Diario Oficial y durante ese lapso el Reglamento Sanitario de los Alimentos deberá adecuarse a las disposiciones del artículo anterior.”.”.

La Honorable Senadora señora Van **Rysselberghe** señaló que la idea matriz del proyecto es adecuada, pero argumentó que su alcance no debiera estar restringido a los supermercados mayores, sino que debería extenderse a todo negocio que venda alimentos. En su opinión, se debe fomentar la donación voluntaria, sin imponer una obligación, lo que haría posible incorporar a empresas y proveedores de menor tamaño.

El Honorable Senador señor Quinteros observó que la iniciativa no incluye sanciones para quienes desperdicien alimentos y, al mismo tiempo, faltan incentivos para que las empresas adopten una actitud proactiva para evitar la pérdida de alimentos.

La **indicación N° 1, del Honorable Senador señor Girardi**, reemplaza la propuesta por la siguiente:

“Intercálase en el Código Sanitario el siguiente artículo 104 bis:

“Artículo 104 bis.- Se prohíbe la destrucción o desecho de alimentos aptos para el consumo humano, sean estos perecibles o no perecibles y que han perdido su valor comercial como, por ejemplo: embalajes fallados, dañados, defectuosos, que han cambiado su marca o renovado etiquetas, razones estéticas, mala rotulación o proximidad a su fecha de vencimiento.

Los fabricantes, productores, importadores, distribuidores y comercializadores de productos alimenticios perecibles o no perecibles y alimentos preparados, deberán entregar de forma gratuita a instituciones públicas o privadas sin fines de lucro dedicadas a la beneficencia, los alimentos aptos para el consumo humano que presenten las características indicadas en el inciso primero y que por su naturaleza y

calidad, se hallen dentro de un rango que asegure su inocuidad. Asimismo, deberán elaborar y monitorear un inventario donde se declare la cantidad de alimentos desperdiciados, es decir, que van a un vertedero y aquellos entregados mes a mes.

En el caso que los receptores no hubieren aceptado los alimentos o estos no cumplan con las condiciones a que se refieren los incisos anteriores, se podrán destinar a alimentación animal o elaboración de composta agrícola.

Tratándose del comiso por resolución judicial o administrativa, de aquellos productos que se refiere el artículo anterior, la autoridad administrativa o judicial en su caso, deberá disponer de aquellos alimentos, en el más breve plazo posible a alguna de las instituciones señaladas anteriormente.

Los establecimientos comerciales, donde se expenda o consuman alimentos preparados, tales como restaurantes, supermercados, hoteles y los servicios de preparación de alimentos como los casino o banqueteras, deberán ofrecer a sus clientes la posibilidad de llevar los alimentos no consumidos en caso que el cliente lo solicite y que la inocuidad no esté comprometida.

Las infracciones a las obligaciones establecidas en este artículo serán sancionadas conforme al Libro X de este Código.”.”.

El Honorable Senador señor Girardi sostuvo que esta indicación fue trabajada en conjunto con la FAO, cuya experiencia estimó incuestionable en este tipo de materias.

- Sometida a votación, fue aprobada con modificaciones, por la unanimidad de los miembros de la Comisión, Honorables Senadores señoras Goic y Van Rysselberghe y señores Chahuán, Girardi y Quinteros.

La **indicación N° 2, del Honorable Senador señor Ossandón**, agrega al final del inciso segundo, en punto seguido, el siguiente texto:

“Así mismo, deberán confeccionar una declaración en la cual se informe la cantidad y tipo de alimentos entregados en virtud de esta norma, indicando la institución o persona que lo ha haya recibido o, en caso de que corresponda, se indique el hecho de que no han realizado

entrega de alimentos. La declaración a que hace referencia este inciso deberá ser entregada cada tres meses al respectivo Secretario Regional Ministerial de Salud.”.

El Honorable Senador señor Chahuán observó que la indicación puede ser relevante en vista del proyecto de ley de modernización tributaria, porque al establecer algún beneficio tributario, debe existir una constancia o certificación por un organismo que permita avalar lo declarado por el contribuyente; de lo contrario, se podría prestar como instrumento de evasión o elusión; de ahí la importancia de establecer una certificación.

- Sometida a votación, fue aprobada con modificaciones, por la unanimidad de los miembros de la Comisión presentes, Honorables Senadores señoras Goic y Van Rysselberghe y señores Chahuán, Girardi y Quinteros.

La **indicación N° 3, del Honorable Senador señor Ossandón**, intercala un nuevo inciso tercero, concebido en los siguientes términos:

“Los fabricantes, productores, importadores, distribuidores y comercializadores de alimentos podrán elaborar un programa de cumplimiento interno con el fin de implementar un uso de los alimentos eficiente, razonable y respetuoso del medioambiente. En caso de verificarse la existencia y observancia del referido programa, tal situación será considerada como una atenuante al momento de determinar una sanción por la infracción de este artículo”.

- Sometida a votación, fue aprobada con modificaciones, por la unanimidad de los miembros de la Comisión presentes, Honorables Senadores señoras Goic y Van Rysselberghe y señores Chahuán y Girardi.

La **indicación N°4, del Honorable Senador señor Chahuán** reemplaza el texto del inciso primero del artículo 1, por el siguiente:

“Los alimentos que se encuentren aptos para el consumo humano, que han perdido su valor comercial, por motivo de embalajes fallados, dañados, defectuosos, mala rotulación o proximidad a su fecha de vencimiento y/o caducidad, que sean entregados de forma gratuita a instituciones públicas o privadas sin fines de lucro que atienden a personas

en situación de vulnerabilidad socioeconómica, en cumplimiento de los dispuesto en los artículos siguientes, deberán regirse por las condiciones y requisitos sanitarios indicados en el artículo 105 del Código Sanitario."

Además, sustituye el inciso segundo del mismo artículo por los siguientes incisos nuevos:

"Los establecimientos donde se realicen actividades de fabricación, producción, importación, distribución y comercialización de productos alimenticios perecibles o no perecibles y alimentos preparados, deberán suscribir un convenio de entrega de los alimentos descritos en el inciso precedente, con alguna de las entidades receptoras que se encuentren certificadas para estos propósitos en la forma establecida en el reglamento. Estos convenios deberán tener una vigencia de al menos un año. Se entenderá cumplida esta obligación, de suscribirse convenios conjuntos por más de un establecimiento con una entidad receptora.

La obligación de firmar los convenios señalados en el párrafo anterior se establece para aquellos establecimientos cuya superficie tenga una capacidad de distribución, comercialización o almacenamiento de alimentos mayor a 1.000 metros cuadrados.

Todas las donaciones que realicen los establecimientos en el marco de los convenios señalado, y las que efectúen las entidades receptoras a los destinatarios finales deberán registrase en la forma establecida en el reglamento.

Para la suscripción de convenios, establecidos en los incisos precedentes, las entidades receptoras, deberán requerir su certificación a la Seremi de Salud respectiva, para lo cual deberán dar cumplimiento a las condiciones establecidas en el reglamento, incluyendo al menos los siguientes requisitos:

- Contar con personalidad jurídica.

- Contar con capacidades para recepcionar, mantener, manipular y distribuir alimentos, incluyendo un sistema de cadena de frío en el caso de recepcionar alimentos que lo requieran.

- Contar con un sistema de trazabilidad.

- Demostrar capacidad de entregar alimentos, por ejemplo, vía convenios con organizaciones públicas y privadas sin fines de lucro.

Asimismo, al momento de la certificación el receptor deberá acreditar las regiones sobre la que podrá operar.

Solo se encontrarán eximidos del cumplimento de la obligación establecida en el artículo precedente, los establecimientos que se encuentren frente a la imposibilidad de suscribir convenios, por los siguientes motivos:

a) No contar con una entidad receptora certificada para operar dentro de su región.

b) No contar con una entidad receptora con capacidad disponible para recibir alimentos en su área de cobertura.

c) Se dé por finalizado un contrato de manera anticipada por incumplimiento de la entidad receptora.

d) Otras que establezca el reglamento.

e) Las solicitudes que no sean resueltas dentro de los plazos indicados se considerarán resueltas positivamente.

Las entidades receptoras acreditadas deberán recibir, de acuerdo a la frecuencia que se determine en el convenio respectivo, los alimentos previamente seleccionados por los establecimientos con quienes tengan un convenio vigente y asignarlos o distribuirlos a instituciones públicas o privadas sin fines de lucro.

Asimismo, estas entidades receptoras certificadas podrán ser las destinatarias finales de los alimentos entregados en base a los convenios, cuando se trate de organizaciones públicas o privadas sin fin de lucro.

Las entidades receptoras podrán rechazar, en la forma y plazo establecidos en el respectivo convenio, la totalidad o parte de la entrega, cuando su capacidad de transporte, almacenamiento o distribución no sean suficientes, informando a la entidad donante con la antelación establecida en el convenio. Dichas entidades no podrán

comercializar los alimentos que les han sido entregados en virtud del convenio, ni tampoco productos reprocesados a partir de estos alimentos.

Podrán exceptuarse de la entrega aquellos alimentos para los cuales existen acuerdos comerciales que establecen la posibilidad de devolución al proveedor de esos alimentos.

Ante la imposibilidad de entrega de alimentos para fines de consumo humano, el productor, distribuidor o comerciante podrá entregar o venderlos para fines de alimentación animal o compost agrícola.”.

El Honorable Senador señor Girardi sostuvo que no es adecuado establecer metros cuadrados para determinar los establecimientos obligados a cumplir esta norma.

El Honorable Senador señor Chahuán manifestó su acuerdo en eliminar la referencia a la superficie de los establecimientos.

El Honorable Senador señor Girardi señaló que la devolución de productos sólo se aplica a alimentos no perecibles.

La indicación N° 4, del Honorable Senador señor Chahuán, fue aprobada con modificaciones que se incorporaron al texto del proyecto que propone la Comisión.

- El acuerdo unánime fue adoptado por los miembros de la Comisión presentes, Honorables Senadores señoras Goic y Van Rysselberghe y señores Chahuán y Girardi, con la sola excepción del inciso que permite la devolución al proveedor, que fue aprobado por mayoría de 3 votos contra 1: votaron a favor los Honorables Senadores señoras Goic y Van Rysselberghe y señor Chahuán, en tanto que lo hizo en contra el Honorable Senador señor Girardi.

La abogada señora Victoria Fullerton señaló que los convenios son la modalidad que permite llevar a la práctica el proyecto de ley y llamó a tener en cuenta que en lugar de incorporarlas en el Código Sanitario estas ideas pueden quedar mejor recogidas en la ley de responsabilidad extendida del productor o en una ley nueva y específica sobre la materia.

Finalmente, la Comisión resolvió aprobar una ley especial, cuya voluntad manifestada es impedir el desperdicio de alimentos,

en los términos que se consigna a continuación, que recogen con modificaciones numerosas propuestas contenidas en las indicaciones.

- Acordado por la unanimidad de los miembros de la Comisión presentes, Honorables Senadores señoras Goic y Van Rysselberghe y señores Chahuán y Girardi.

- - - - - -

TEXTO DEL PROYECTO APROBADO POR LA COMISIÓN DE SALUD

En conformidad con los acuerdos adoptados, la Comisión de Salud tiene a honra proponer al Senado que apruebe el siguiente proyecto de ley:

“PROYECTO DE LEY:

SOBRE DISPOSICIÓN DE ALIMENTOS PARA EVITAR SU DESPERDICIO.

Artículo 1.- Se prohíbe destruir o desechar alimentos aptos para el consumo humano, perecibles o no perecibles, que han perdido valor comercial por alguna de las siguientes causas: embalaje fallado, dañado o defectuoso; porque han cambiado su marca o su etiqueta; por razones estéticas, mala rotulación o proximidad de su fecha de vencimiento.

Los fabricantes, productores, importadores, distribuidores y comercializadores de productos alimenticios y de alimentos preparados deberán entregar en forma gratuita los alimentos que se encuentren en alguna de las condiciones señaladas en el inciso anterior y que se hallen dentro de un rango que asegure su inocuidad, a entidades receptoras certificadas en la forma que disponga el reglamento, el que también fijará los requisitos mínimos que ellas deberán cumplir, tales como medios y capacidad de almacenamiento, transporte y distribución y definición del área geográfica en que operarán.

Los obligados a disponer de dichos alimentos en virtud de los incisos precedentes deberán suscribir un convenio con una o más entidades receptoras certificadas.

Las entidades receptoras distribuirán los alimentos recibidos a instituciones públicas o privadas sin fines de lucro, dedicadas a la atención de personas en situación de vulnerabilidad.

Los establecimientos comerciales donde se expenda o consuma alimentos preparados, tales como restoranes, supermercados, hoteles y servicios de preparación de alimentos deberán ofrecer a sus clientes la posibilidad de llevar los no consumidos.

Los alimentos decomisados deberán ser puestos a disposición de alguna entidad receptora en el más breve plazo, resguardando siempre que su inocuidad no esté comprometida.

Los alimentos que no cumplan las condiciones a que se refieren los incisos anteriores y aquellos que no puedan ser entregados a los destinatarios finales, podrán destinarse a alimentación animal o a la elaboración de composta agrícola.

Podrán exceptuarse de las obligaciones que establece la presente ley los alimentos susceptibles de ser devueltos al proveedor.

Las infracciones a la presente ley serán sancionadas conforme al Libro X del Código Sanitario.

Artículo 2.- Esta ley entrará en vigencia seis meses después de su publicación en el Diario Oficial y durante ese lapso el Reglamento Sanitario de los Alimentos deberá adecuarse a las disposiciones del artículo anterior.”.

- - - - - -

Acordado en sesiones celebradas los días 28 de noviembre de 2017, con asistencia de los Honorables Senadores señores Guido Girardi Lavín (Presidente), señora Carolina Goic Boroevic y señor Rabindranath Quinteros Lara; 12 de diciembre de 2017, con asistencia de los Honorables Senadores señores Guido Girardi Lavín (Presidente), Manuel José Ossandón Irarrázabal y Rabindranath Quinteros Lara; el día 23 de agosto de 2018, con asistencia de los Honorables Senadores señores Guido Girardi Lavín (Presidente), señora Carolina Goic Boroevic y señores Rabindranath Quinteros Lara y José García Ruminot; el día 2 de octubre de 2018, con asistencia de los Honorables Senadores señores Guido Girardi Lavín (Presidente), señora Jacqueline Van Rysselberghe Herrera y señores Francisco Chahuán Chahuán y Rabindranath Quinteros Lara; el día 9 de octubre de 2018, con asistencia de los Honorables Senadores señores Guido Girardi Lavín (Presidente), señora Carolina Goic Boroevic y señores Francisco Chahuán Chahuán y Rabindranath Quinteros Lara; el día 23 de octubre de 2018, con asistencia de los Honorables Senadores señores Guido Girardi Lavín (Presidente), señora

Carolina Goic Boroevic y señor Rabindranath Quinteros Lara, y 13 de noviembre de 2018, con asistencia de los Honorables Senadores señores Guido Girardi Lavín (Presidente), señora Carolina Goic Boroevic y señores Francisco Chahuán Chahuán y Rabindranath Quinteros Lara.

Valparaíso, 16 de diciembre de 2018.

FERNANDO SOFFIA CONTRERAS
Secretario de la Comisión

RESUMEN EJECUTIVO

INFORME DE LA COMISIÓN DE SALUD, RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY, EN PRIMER TRÁMITE CONSTITUCIONAL, QUE MODIFICA EL CÓDIGO SANITARIO EN MATERIA DE DISPOSICIÓN DE ALIMENTOS PARA EVITAR SU DESPERDICIO.

(BOLETINES Nºs 10.198-11, 10.337-11, 10.513-11, 10.556-11 Y 10.835-11, REFUNDIDOS)

I. PRINCIPAL OBJETIVO DEL PROYECTO PROPUESTO POR LA COMISIÓN: De acuerdo al tenor de las iniciativas presentadas, estos proyectos de ley intentan evitar que se desperdicien alimentos que no se consuman y estén próximos a perder su calidad de aptos para el consumo humano. Simultáneamente, proponen contribuir con instituciones de beneficencia que requieren alimentos y reducir los problemas ambientales que genera su desperdicio.

II ACUERDOS: aprobado en general y en particular por diversas mayorías.

III. ESTRUCTURA DEL PROYECTO APROBADO POR LA COMISIÓN: dos artículos permanentes.

IV. NORMAS DE QUÓRUM ESPECIAL: No hay.

V. URGENCIA: no tiene.

VI. ORIGEN e INICIATIVA: Mociones de los Honorables Senadores señores Ossandón y Girardi; señora Goic y señores Montes y Girardi, y ex Senadores señora Pérez San Martín y señor Horvath; señor Chahuán; señor Navarro, y señores Ossandón y Girardi, respectivamente.

VII. TRÁMITE CONSTITUCIONAL: primer trámite.

VIII. INICIO DE LA TRAMITACIÓN EN EL SENADO: Boletines N° 10.198-11, 21 de julio de 2015; N°10.337-11, 13 de octubre de 2015; N°10.513-11, 15 de enero de 2016; N°10.556-11, 08 de marzo de 2016 y N°10.835-11, 03 de agosto de 2016.

IX. TRÁMITE REGLAMENTARIO: primer informe.

X. LEYES QUE SE MODIFICAN O QUE SE RELACIONAN CON LA MATERIA:

- Del Código Sanitario, el Título II del Libro Cuarto, “De los productos alimenticios”, compuesto por los artículos 102 a 105.

- Ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad.

- Decreto N° 977, del Ministerio de Salud, de 1997, Reglamento Sanitario de los Alimentos, especialmente su artículo 105.

- - - - - -

Valparaíso, 16 de diciembre de 2018.

FERNANDO SOFFIA CONTRERAS
Secretario de la Comisión

ÍNDICE

Objetivos y estructura del proyecto	3
Antecedentes de derecho	3
Antecedentes de hecho	4
Discusión en general	8
Discusión en particular	23
Texto del proyecto	30
Resumen ejecutivo	33
Índice	35