

Título Estudio comparativo de leyes de donación de alimentos próximos a vencer

Tipo de Producto Informe Técnico

Autores Martín Piña

Código del Proyecto y Título del Proyecto

A17T12 -Estudio comparado de leyes de donación de alimentos próximos a vencer

Responsable del Proyecto

Martín Piña

Línea

Desarrollo y Análisis de Alimentos

Área Temática

ABI: Alimentos, Biotecnología, Bioinformática

Fecha

Enero 2018

“Estudio comparado de leyes de donación de alimentos próximos a vencer”

Por: Ing. Martín Piña, Director de Ing. en Alimentos de Fundación UADE

Resumen ejecutivo

A nivel global, más de 24 mil personas se mueren de hambre en el mundo cada día por no tener nada que comer. Una realidad que suena lejana en el mundo desarrollado, pero que padecen, llevada al extremo, más de 925 millones de personas de los 7.000 millones que somos. Todos ellos sufren desnutrición porque no pueden acceder a unos alimentos que, especialmente en la última década, se han disparado de precio. Esta situación se produce en un mundo que, según la FAO —Organización para la Alimentación y la Agricultura de la ONU—, produce más del doble de lo que necesitaríamos para tener el estómago lleno.

Por otro lado, según un trabajo reciente del Ministerio de Agroindustria, unas 16 millones de toneladas de alimentos se pierden o van a la basura en la Argentina cada año. De esa cifra, que no alimenta a nadie, casi el 72% corresponde a hortalizas y frutas, y un 10% a supermercados, según se detalla en la fuente oficial. Actualmente hay varias pequeñas iniciativas en forma individual para evitar esto (ONG's, programas RSE de empresas, etc), pero no se encuentran reguladas por un marco legal que establezca obligaciones y derechos de todos los actores intervinientes.

Pocos meses atrás, Francia se convirtió en el primer país del mundo en aprobar una Ley Nacional que prohíbe a los supermercados desperdiciar comida, obligándolos a donarla a los Bancos de Alimentos cuando se encuentra próxima su fecha de vencimiento. Por otro lado, Italia tiene una Ley similar que regula el desperdicio de los alimentos; mientras que en otros países del continente se está analizando implementar algo similar. América Latina no escapa a estas tendencias mundiales, dado que varios países contienen proyectos de Ley elaborados que están en los respectivos Congresos Nacionales analizando su implementación.

Este proyecto tiene como objetivo impulsar la sanción de una Ley en la Ciudad de Buenos Aires, la cual regule los desperdicios que generan los supermercados (aproximadamente unos 1.600.000.000 kg. anuales), estableciendo derechos y obligaciones. El objetivo de esta Ley será reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para el año 2025, y para ello se propone que los supermercados de más de 250 m² no puedan tirar a la basura los productos perecederos, donándolos a los distintos Bancos de Alimentos para seres humanos, organizaciones dedicadas a la alimentación animal o a la fabricación de abonos agrícolas.

Otro de los puntos importantes de la ley será el de concientizar en la escuela sobre la necesidad de controlar el despilfarro de alimentos.

Índice del documento

1. Diagnóstico.....	3
2. Propuesta.....	3
3. Objetivo general.....	3
4. Estado del arte.....	4
4.1 Europa.....	7
4.1.1 Francia.....	7
4.1.2 Italia.....	8
4.1.3 Inglaterra.....	9
4.1.4 Escocia.....	10
4.2 América.....	11
4.2.1 Colombia.....	11
4.2.2 Perú.....	12
4.2.3 Chile.....	13
4.2.4 Argentina.....	15
5. Propuesta de Ley.....	17
6. Aspectos legales a tener en cuenta.....	18
7. Fuentes consultadas.....	20
Anexo I: ante proyecto de Ley en CABA.....	21

1. Diagnóstico

A nivel global, más de 24 mil personas se mueren de hambre en el mundo cada día por no tener nada que comer. Una realidad que suena lejana en el mundo desarrollado, pero que padecen, llevada al extremo, más de 925 millones de personas de los 7.000 millones que somos. Todos ellos sufren desnutrición porque no pueden acceder a unos alimentos que, especialmente en la última década, se han disparado de precio. Esta situación se produce en un mundo que, según la FAO —Organización para la Alimentación y la Agricultura de la ONU—, produce más del doble de lo que necesitaríamos para tener el estómago lleno.

Por otro lado, según un trabajo reciente del Ministerio de Agroindustria, unas 16 millones de toneladas de alimentos se pierden o van a la basura en la Argentina cada año. De esa cifra, que no alimenta a nadie, casi el 72% corresponde a hortalizas y frutas, y un 10% a supermercados, según se detalla en la fuente oficial. Actualmente hay varias pequeñas iniciativas en forma individual para evitar esto (OGN's, programas RSE de empresas, etc), pero no se encuentran reguladas por un marco legal que establezca obligaciones y derechos de todos los actores intervinientes.

Pocos meses atrás, Francia se convirtió en el primer país del mundo en aprobar una Ley Nacional que prohíbe a los supermercados desperdiciar comida, obligándolos a donarla a los Bancos de Alimentos cuando se encuentra próxima su fecha de vencimiento.

2. Propuesta

Impulsar la sanción de una Ley similar a la francesa en la Ciudad de Buenos Aires, la cual regule los desperdicios que generan los supermercados (aproximadamente unos 1.600.000.000 kg. anuales), estableciendo derechos y obligaciones. El objetivo de esta Ley será reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para el año 2025, y para ello se propone que los supermercados de más de 400 m² no puedan tirar a la basura los productos perecederos, donándolos a los distintos Bancos de Alimentos para seres humanos, organizaciones dedicadas a la alimentación animal o a la fabricación de abonos agrícolas.

Otro de los puntos importantes de la ley será el de concientizar en la escuela sobre la necesidad de controlar el despilfarro de alimentos.

3. Objetivo General

Realizar un estudio comparado de leyes existentes sobre la donación de alimentos próximos a vencer y evaluar su aplicación en el contexto de la Ciudad de Buenos Aires

Objetivos Específicos

- Elaborar una propuesta de ley para la Ciudad de Buenos Aires con el fin de incentivar el aprovechamiento integral de los alimentos y su donación
- Elaborar de material educativo para el aprovechamiento integral de los alimentos (ser folletos o videos cortos explicativos).

4. Estado del arte

Se entiende por “**pérdidas de alimentos**” a la disminución de la masa de alimentos comestibles en la parte de la cadena de suministro que conduce específicamente a los alimentos comestibles para el consumo humano. Las pérdidas de alimentos tienen lugar en las etapas de producción, pos cosecha y procesamiento de la cadena de suministro de alimentos (Parfitt *et al.*, 2010). Las pérdidas de alimentos que ocurren al final de la cadena alimentaria (venta minorista y consumo final) se conocen como “**desperdicio de alimentos**”, más relacionado con el comportamiento de los vendedores minoristas y los consumidores (Parfitt *et al.*, 2010).

Un estudio sobre “Pérdidas y desperdicios de alimentos en el mundo”, realizado por la FAO para el congreso internacional Save Food! en Interpack 2011 en Düsseldorf, Alemania, destaca las pérdidas que se producen a lo largo de toda la cadena alimentaria, evalúa su trascendencia y establece sus causas así como las posibles maneras de prevenirlas. Los resultados del estudio sugieren que alrededor de un tercio de la producción de los alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia en todo el mundo, lo que equivale a aproximadamente 1.300 millones de toneladas al año. Esto significa obligatoriamente que cantidades enormes de los recursos destinados a la producción de alimentos se utilizan en vano, y que las emisiones de gases de efecto invernadero causadas por la producción de alimentos que se pierden o desperdician también son emisiones en vano. Se estima que los alimentos desperdiciados representan 3.300 millones de toneladas de dióxido de carbono, y un consumo de agua de cerca de 250 km³.

Los alimentos se pierden o desperdician a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en los hogares. En los países de ingresos altos y medianos, los alimentos se desperdician de manera significativa en la etapa del consumo, lo que significa que se desechan (se tiran) incluso si todavía son adecuados para el consumo humano. En las regiones industrializadas, también se producen pérdidas importantes al principio de las cadenas de suministro de alimentos. En los países de ingresos bajos, los alimentos se pierden principalmente durante las primeras etapas y las etapas intermedias de la cadena de suministro de alimentos y se desperdician muchos menos alimentos en el consumo.

En general, en el mundo industrializado se desperdician muchos más alimentos per cápita que en los países en desarrollo. Se calcula que el desperdicio per cápita de alimentos por consumidor en Europa y América del Norte es de 95 a 115 kg/año, mientras que en el África subsahariana y en Asia meridional y sudoriental esta cifra representa solo de 6 a 11 kg/año.

Las causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en los países de ingresos bajos están principalmente relacionadas con las limitaciones económicas, técnicas y de gestión de las técnicas de aprovechamiento, las instalaciones para el almacenamiento y la refrigeración en condiciones climáticas difíciles, la infraestructura, el envasado y los sistemas de comercialización. Las causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en los países de ingresos altos y medianos provienen principalmente del comportamiento del consumidor y de la falta de coordinación entre los diferentes actores de la cadena de suministro. Los acuerdos de venta entre agricultores y compradores pueden contribuir al desperdicio de numerosos cultivos agrícolas ya que algunos alimentos se desechan debido a estándares de calidad que rechazan productos alimenticios que no tengan una forma o apariencia perfectas. A nivel del consumidor, otras causas que originan un gran desperdicio de alimentos son la poca

planificación a la hora de hacer la compra, las fechas «consumir preferentemente antes de» y la actitud despreocupada de aquellos consumidores que pueden permitirse desperdiciar comida.

En el Anexo 4 del mencionado estudio, se estiman los porcentajes del peso de las pérdidas y el desperdicio de alimentos (en porcentaje de lo que entra en cada paso). A continuación, se detallan dichas pérdidas para América Latina:

	Producción agrícola	Manipulación y almacenamiento en la poscosecha	Procesamiento y envasado	Distribución	Consumo	Total
Cereales	6,0%	4,0%	7,0%	4,0%	10,0%	31,0%
Raíces y tubérculos	14,0%	14,0%	12,0%	3,0%	4,0%	47,0%
Oleaginosas y legumbres	6,0%	3,0%	8,0%	2,0%	2,0%	21,0%
Frutas y hortalizas	20,0%	10,0%	20,0%	12,0%	10,0%	72,0%
Carne	5,3%	1,1%	5,0%	5,0%	6,0%	22,4%
Pescado y mariscos	5,7%	5,0%	9,0%	10,0%	4,0%	33,7%
Leche	3,5%	6,0%	2,0%	8,0%	4,0%	23,5%
Total	60,5%	43,1%	63,0%	44,0%	40,0%	

Fuente: FAO. 2012. Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo – Alcance, causas y prevención. Roma.

En el año 2015 la FAO lanzó el proyecto SAVE FOOD: Iniciativa Mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, el cual busca promover la creación de redes entre los actores de la industria de alimentos a fin de reducir las pérdidas de alimentos mediante campañas mediáticas de concientización y estudios de campo.

<http://www.fao.org/save-food/es/>

<http://www.fao.org/docrep/016/i2697s/i2697s.pdf>

Al mismo tiempo que una gran cantidad de elementos son desechados, el hambre afecta a cerca de 795 millones de personas en el mundo. De esta manera, reducir el desperdicio de alimentos y lograr que estos sean donados antes de su fecha de vencimiento, resulta esencial desde un punto de vista ético y humanitario.

A continuación, se ilustra un cuadro con el resumen de las Normativas vigentes o en estudio para diferentes países del mundo en relación al desperdicio de alimentos:

PAISES	OBJETIVOS	ESTADO ACTUAL DEL ARTE
ITALIA	Reducción residuos, recuperación y donación de excedentes de alimentos.	NORMATIVA DEL 14/09/1996
INGLATERRA	Iniciativas voluntarias para reducción de desechos.	INFORMES LEGISLATIVOS (HC 429 del 30/04/2017). NO ENFOQUE NORMATIVO

FRANCIA	Reducción residuos y donación alimentos. Políticas educativas, utilización reglamentos de etiquetados y fechas de seguridad.	ION 2016-138 (11/02/2016)
ESCOCIA	Política utilización residuos.	PLAN RESIDUOS
CHILE	Modificación código sanitario (posibilidad de llevarse los alimentos no consumidos). Prohibición destrucción de alimentos aptos para el consumo.	PROYECTO LEY (BOL. 10.198-11)
COLOMBIA	Reducción pérdidas o desperdicios. Educación.	PROYECTO LEY
PERÚ	Reducción desperdicios..	LEY 27.314
ARGENTINA	Donación alimentos. Mejorar calidad de los servicios, sistema de gestión de residuos.	LEY 25.989

Esto se detalla en las siguientes páginas del documento.

4.1 Europa

4.1.1 Francia

Francia se transformó, en febrero de 2016, en el primer país del mundo que prohíbe la destrucción de alimentos que no se venden por razones estéticas o fecha de vencimiento cercana, con la promulgación de una ley contra el desperdicio alimentario. Esta ley obliga a los supermercados a firmar acuerdos de donación con organizaciones de caridad y bancos de comida. Asimismo, establece una serie de medidas contra el desperdicio de alimentos, las que van desde la concientización ciudadana hasta el compostaje, pasando por la donación de los excedentes por parte de la industria alimentaria.

En este país, rige respecto del tema : ION n ° 2016-138 de 11 de febrero de 2016 relativo a la lucha contra los residuos alimentarios.

NOR: AGRX1531165L

LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032036289&categorieLien=id>

Puntos a tener en cuenta respecto de esta normativa son los siguientes:

- 1) La lucha contra el desperdicio de alimentos implica el empoderamiento y la movilización de productores, procesadores y distribuidores de alimentos, consumidores y asociaciones.
- 2) Los distribuidores del sector alimentario garantizan la comercialización de sus productos alimenticios o su valorización de acuerdo con la jerarquía establecida en el artículo L.
- 3) Ninguna estipulación contractual impedirá la donación de productos alimenticios vendidos con marca propia en el sentido del artículo L. 112-6 del Código del Consumido.
- 4) Se establecen medidas en favor de determinadas categorías de operadores y los minoristas de productos alimenticios cuya superficie de venta supere esta oferta umbral a una o más asociaciones mencionadas en el punto III del artículo L. 541-15-5 para celebrar un acuerdo que especifique la forma en que los productos alimenticios los alimentos se les transfieren gratuitamente.
- 5) El incumplimiento de la obligación prevista en que se castiga de la multa prevista para las infracciones de la tercera clase. "III.- Un distribuidor del sector alimentario que consuma de forma deliberada e indebida productos alimenticios no vendidos, sin perjuicio de las normas de seguridad sanitaria, será sancionado con una multa de 3.750€.

4.1.2 Italia

LEGGE 19 agosto 2016, n. 166 - Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi. (16G00179) (GU n.202 del 30-8-2016)

note: Entrata in vigore del provvedimento: 14/09/2016

<http://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:legge:2016-08-19;166>

Texto en vigor desde: 14-9-2016

En cuanto a la normativa pertinente a tener en cuenta los siguientes puntos más relevantes:

- 1) El objetivo de reducir los residuos para cada una de las etapas de producción, transformación y distribución y administración de alimentos.
- 2) Fomentar la recuperación y la donación de excedentes de alimentos.
- 3) Fomentar la recuperación y la donación de productos farmacéuticos, y de otros productos por multa.
- 4) Contribuir a actividades de investigación, información e investigación sensibilización de los consumidores y las instituciones sobre objeto de esta ley, con particular referencia a jóvenes generaciones.

4.1.3 Inglaterra

Inglaterra aún no tiene promulgada una Ley, pero según información a la cual pudo acceder el autor se encuentra en análisis el tema.

<https://www.publications.parliament.uk/pa/cm201617/cmselect/cmenvfru/429/429.pdf>

Informe, junto con minutas oficiales relativas al informe solicitado por la Cámara de los Comunes para ser impreso el 25 de abril de 2017

HC 429

Publicado el 30 de abril de 2017 por la autoridad de la Cámara de los Comunes,

Los puntos a tener en cuenta en la aplicación de este tema y de mayor importancia son los siguientes:

- 1) El Gobierno espera que las iniciativas voluntarias, en lugar de un enfoque normativo, para entregar alimentos en reducción de desechos. Las iniciativas voluntarias en todo el Reino Unido están dirigidas principalmente por el WRAP, apoyados por fondos de Defra, las administraciones correspondientes y la UE.
- 2) Le recomendamos que no deberá ser un objetivo nacional de residuos alimenticios. La ambiciosa meta formal sobre los residuos alimenticios y la influencia la estrategia del Gobierno en relación con los residuos de los alimentos, garantizando que se sigue un enfoque en la reducción de los residuos de los alimentos.
- 3) Mejorar la educación sobre el tamaño de la porción y el aumento de la gama de tamaños de paquetes a precios competitivos para satisfacer las necesidades de familias monoparentales pueden tener co-beneficios, tales como la reducción de las tasas de obesidad.
- 4) Los reglamentos de etiquetado de alimentos de 1996 implementa la directiva europea 2000/13/CE. Especialmente, establecen la información requerida por la ley para ser incluido en el embalaje de alimentos, incluidos los criterios de "antes" y un "mejor uso" fechas. Aunque no existe ningún requisito legislativo, algunos minoristas utilizan también un 'display' hasta la fecha.
- 5) Uso de las fechas se refieren a la seguridad. Los alimentos pueden consumirse hasta el final de esta fecha.
- 6) Acogemos con beneplácito la voluntad manifestada por los minoristas para redistribuir excedentes de alimentos. Sin embargo, creemos que debe hacerse más. Hay una enorme cantidad de excedentes alimentarios que actualmente no está siendo redistribuido.
- 7) Una prioridad debe ser colocado en la labor de sensibilización, investigación. El asesoramiento y la información como tareas fundamentales por parte de los diferentes Organismos.
- 8) Creemos que el conocimiento de los alimentos y los desechos deben comenzar a una edad temprana en las escuelas. Recomendamos que el Gobierno examine lecciones sobre los alimentos y los desechos puede ser incorporado como parte del currículo escolar.

4.1.4 Escocia

Escocia ha desarrollado e implementado desde el 2010 el “Scotland’s zero waste plan”, cuyo objetivo es llegar al año 2025 con el 70% de reciclado y un máximo 5% de desechos para todos los residuos de Escocia. En dicho plan de “Basura Cero” se trata, entre otros temas, el reciclado de los alimentos y el uso de los mismos para la generación de energía.



Plan
Zero-Escocia.pdf

En lo relacionado al tema surge lo siguiente:

- 1) Este Plan de Residuos cero se basa en los logros del pasado y avance continuo. Establece la orientación estratégica de la política de residuos para Escocia, informado por una mejor comprensión de las consecuencias ambientales de cómo podemos usar y disponer de los recursos y a las exigencias de la legislación europea.
- 2) Se describe una Escocia donde se minimiza el uso de recursos valiosos, recursos no son eliminados en los vertederos, y la mayoría de los desechos se clasifican en secuencias independientes de reprocesamiento, dejando cantidades limitadas de residuos para ir al tratamiento de desechos residuales.
- 3) En cero residuos Escocia será el resultado de la fuerte política nacional que informará y habilitar la acción local. El Gobierno escocés, en estrecha colaboración con los principales socios de prestación y con el apoyo de la cero residuos de Escocia, permitirá que el programa de entrega local y apoyo destinado a ayudar a los diferentes sectores a mejorar su comprensión y uso de los recursos.
- 4) El Gobierno escocés también trabajará estrechamente con la Agencia Escocesa de Protección del Medio Ambiente y las autoridades locales para garantizar que el marco normativo y otros regímenes se aplican en forma que permita el uso eficiente de recursos y recuperación, en particular la necesidad de planificar y desarrollar la infraestructura local para el largo plazo.
- 5) Este Plan ha sido modelado por la consulta pública del Gobierno escocés en 2009 sobre propuestas para un Plan de Residuos cero. Las respuestas a esta consulta desde particulares a las autoridades locales, las empresas a las organizaciones defensoras de los derechos humanos, puso de manifiesto una gran variedad y profundidad de preocupación e interés sobre Escocia y sus residuos.

4.2 América Latina

4.2.1 Colombia

El proyecto de “Ley anti desperdicios contra el hambre en Colombia” prohíbe la destrucción de alimentos aptos para el consumo y obliga los supermercados a donar los productos a los bancos de alimentos, a través de estímulos tributarios. Por otra parte, el Proyecto de Ley 164 (2016) establece la creación del Programa Alimentario Nacional contra el Desperdicio de Alimentos (PANDA).

El objeto del Proyecto de Ley es establecer medidas para reducir las pérdidas o desperdicios de alimentos (PDA), contribuyendo al desarrollo sostenible desde la inclusión social, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico. La reducción de pérdidas o desperdicios de alimentos implica sensibilizar, formar, movilizar y responsabilizar a los productores, transformadores y distribuidores de productos alimenticios, consumidores y asociaciones a nivel local, departamental y nacional, para realizar un manejo adecuado de los alimentos priorizando como destino final el consumo humano promoviendo una vida digna para todos los habitantes.

Es muy importante Identificar:

Alimento: Es un bien de utilidad pública y de interés común, comprendido como toda sustancia elaborada, semielaborada, bruta, natural o artificial, cultivada o no, fresca o conservada, perecedera o no perecedera, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas de cualquier índole y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, conocidas con el nombre de genérico de especia, además de cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los mismos, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos, excluyendo de estos las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.

Pérdida o Desperdicio de Alimento: Por definición, las pérdidas de alimentos son masas de los mismos que se tiran o desperdician en la parte de la cadena de suministro de la red de valor que conducen a “productos comestibles destinados al consumo humano”. Por ello, los alimentos que estaban destinados en un principio al consumo humano que han salido de la cadena alimentaria humana se consideran pérdidas o desperdicio de alimentos, incluso cuando posteriormente son utilizados para un uso no alimentario.

Artículo 8. Donación de alimentos. Las personas naturales y jurídicas, privadas, nacionales o extranjeras, deberán donar y/o entregar todo alimento que haya dejado de tener posibilidad de comercialización y se pueda aprovechar para consumo humano sin costo alguno a los Bancos de Alimentos, sociedades sin ánimo de lucro y demás entidades autorizadas y registradas; so pena de las sanciones a que haya lugar.

Fuente: Ley anti desperdicios contra el hambre en Colombia - Leyes Senado

leyes.senado.gov.co/.../proyectos%20de%20ley/.../PL%20169-16%20ANTI%20DESP.

4.2.2 Perú

Una iniciativa de ley prevé la creación de un Sistema Nacional para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario, y la utilización de los alimentos desechados y residuos agropecuarios en la producción de bio-abonos, biogás y procesos similares. De la misma forma, prohíbe la destrucción de los alimentos no vendidos, que serán donados a organizaciones de beneficencia.

En lo relativo al tema se pueden citar a modo de referencia:

Cómo reciclar, reducir y reutilizar en restaurantes

Los restaurantes son lugares en los que hay una gran variedad de desperdicios que usualmente terminan juntos en el mismo bote de basura. Para que los aproveches y ayudes al planeta, te daremos algunos tips para que apliques las 3 Rs en tu restaurante.

Algunos tips: Lo primero en lo que debes pensar es en **cómo reducir desechos**. Por ejemplo, si usas platos y vasos descartables para servir la comida, cámbialos por menaje de porcelana o vidrio, verás que a la larga no sólo reducirás los desechos, sino también ahorrarás.

Usa menos bolsas y **empaqueta menos** tus productos. Si bien se ve muy bonito usar más bolsas de papel o plástico, puedes ayudar al planeta usando solo lo necesario. Otra buena idea es premiar a los clientes que pidan la comida para llevar y tengan sus propios recipientes (tapers), con algún descuento o regalo. Haz lo mismo con aquellas personas que lleven sus propios mugs para el café.

Fuente: www.pucp.edu.pe/climadecambios/index.php?tmpl=articulo&id=1041

Otras fuentes: www.digesa.minsa.gob.pe/DEPA/residuos/Residuos_EESSySMA.pdf

Base Legal. Ley N° 27314, Ley General de Residuos Sólidos aprobada el 21 de julio del 2000. Reglamento de la Ley N° 27314, aprobado mediante Decreto Supremo N° 057-2004- PCM el 24 de julio del 2004. Decreto Supremo N°013-2006-SA que aprueba el Reglamento de Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.

Objetivo general. Mejorar la calidad de los servicios que brindan los establecimientos de salud y los servicios médicos de apoyo públicos y privados, mediante la implementación de un sistema de gestión y manejo de residuos sólidos adecuado, a fin de minimizar y controlar los riesgos sanitarios y ocupacionales en dichas instituciones, así como el impacto en la salud pública y en el ambiente.

Objetivos específicos.

- 1) Lograr que cada establecimiento de salud, EESS, y servicio médico de apoyo, SMA, a nivel nacional tenga una adecuada gestión y manejo de los residuos sólidos generados, dentro y fuera de los EESS y SMA.
- 2) Organizar y concientizar al personal de salud del país de los riesgos y costos que ocasiona el inadecuado manejo de residuos sólidos para las personas y para el ambiente; para que así implementen adecuadamente las etapas del manejo de los residuos sólidos. Otros.

4.2.3 Chile

Actualmente se encuentra en trámite en la Comisión de Salud del Senado un proyecto de ley que modifica el Código Sanitario en materia de disposición de alimentos para evitar su desperdicio (Boletín N° 10198-11). Esta iniciativa de ley dispone que los establecimientos comerciales donde se vendan alimentos preparados deben ofrecer a sus clientes la posibilidad de llevar los alimentos no consumidos. Además, prohíbe la destrucción de alimentos que no son comercializables pero que son aptos para el consumo humano y establece la obligación para los supermercados de más de 100 metros cuadrados de donar los alimentos que tengan defectos de empaque o fecha de vencimiento cercana o destinarlos para fines de alimentación animal o elaboración de compost agrícola.

https://www.camara.cl/pley/pley_detalle.aspx?prmID=10618&prmBoletin=10198-11

Boletín N° 10.198-11

Proyecto de ley, iniciado en moción de los Honorables Senadores señores Ossandón y Girardi, que modifica el Código Sanitario en materia de disposición de alimentos para evitar su desperdicio.

Los puntos a tener en cuenta en la aplicación de este tema y de mayor importancia son los siguientes:

- Según el estudio realizado por la FAO “Pérdidas y Desperdicios de Alimento en el Mundo”, alrededor de un tercio de la producción de los alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia en todo el mundo, lo que equivale a aproximadamente 1300 millones de toneladas al año. Este hecho es grave principalmente por tres razones.

Primera razón: Debe realizarse un cuestionamiento ético.

Segunda razón: Las pérdidas de alimentos conllevan el desperdicio de recursos utilizados en la producción como tierra, agua, energía e insumos.

Tercera razón: Las pérdidas de alimentos que pueden evitarse tienen un impacto negativo directo en los ingresos, tanto de los agricultores como de los consumidores.

Esta situación no le es ajena a Chile. El desperdicio de alimentos en el país posee niveles alarmantes. Por ejemplo, molinos arroceros del país, y concluyó que desperdicia 140,4 toneladas.

Otro caso es el de los cultivos de lechugas de diez agricultores de Colina, Lampa y La Pintana. Por efectos climáticos, daños mecánicos y calibración para el mercado, se pierden 16.550 unidades por hectárea, que es el 20% del potencial de cosecha.

Por ejemplo, 24.4% bota verduras y 12.9% pan. La razón más aludida para el desperdicio de los alimentos es que se olvidaron de que la comida estaba ahí (57.6%).

En relación a restaurantes y comercios chilenos, existen situaciones sistemáticas de desperdicio pese a no estar ampliamente documentadas.

En resumen, 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.

Posibles soluciones:

Considerando que en Chile, según cifras recopilados por la Corporación Red de Alimentos de la encuesta CASEN 2011, por lo menos 1 de cada 7 personas pasa hambre o come deficientemente cada día, el país no está en condiciones medioambientales, económicas ni éticas para perder tal cantidad de alimentos. Por estas razones, es fundamental adoptar una política nacional de reducción de desperdicio que convoque a todos los actores sociales.

En la actualidad el país permite que se evite el desperdicio de alimentos. Existen bancos de comida en Chile, siendo el más importante el banco de alimentos a cargo de la corporación Red de Alimentos.

Asimismo, y en relación a los restaurantes, deben establecerse medidas contra el desperdicio alimentario, siendo el más simple, la obligación de estos de proponer a sus clientes la posibilidad de llevarse el resto de los alimentos aptos para el consumo y aún no consumidos.

Tener en cuenta especialmente:

Objetivos del proyecto

En primer lugar, el proyecto propone agregar un artículo 102 BIS en el código sanitario, que disponga que los establecimientos comerciales donde se vendan y consuman alimentos preparados, tales como restaurantes, fuentes de soda y locales de comida rápida deberán ofrecer a sus clientes la posibilidad de llevar los alimentos no consumidos.

En segundo lugar, el proyecto propone agregar un artículo 104 BIS que prohíbe la destrucción de 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, dicho artículo establece, para los supermercados de más de 100 metros cuadrados, la obligación de donar los alimentos mal rotulados, con defectos de empaque o por vencer a organizaciones de caridad o destinar su uso como alimentación animal o compost agrícola.

4.2.4 Argentina

En nuestro país, existe la Ley 25.989 “Donación de alimentos – DONAL” sancionada el 16/12/2004 y publicada en el Boletín Oficial el 06/01/2005. El objetivo de dicha Ley es crear un régimen de donación de alimentos en buen estado con el fin de satisfacer las necesidades alimentarias de la población económicamente más vulnerable. El texto completo de la Norma puede consultarse en el siguiente link: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/100000-104999/102664/norma.htm>. Esta Ley posee diez artículos y es muy genérica, sin especificar ni detallar demasiado.

Existe desde el 2015 un Proyecto de Ley en la Cámara de Diputados de la Nación, con número de expediente 4424-D-2015 y trámite parlamentario 104 (19/08/2015), cuyo objetivo es incorporar a la mencionada Ley tres nuevos artículos que tratan sobre prohibiciones, responsabilidades de los donantes y autoridad de fiscalización. <http://www1.hcdn.gov.ar/proyxml/expediente.asp?fundamentos=si&numexp=4424-D-2015>

Estos nuevos artículos complementan a los anteriores, pero no son suficientes para combatir la lucha contra el hambre. Tampoco se aproxima ni en lo más mínimo a las Leyes Europeas sobre donaciones de alimentos.

Por otro lado, la Resolución 392/2015 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca crea el “Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos”, de alcance nacional y con un presupuesto anual de unos \$15.000.000. El Programa inició en Junio de 2016 con el objetivo de coordinar, proponer e implementar políticas públicas, en consenso y con la participación de representantes del sector público y privado, sociedad civil, organismos internacionales, entre otros, que atiendan las causas y los efectos de la pérdida y el desperdicio de alimentos.

El Congreso de la Nación aprobó el miércoles 23 de agosto de 2017 por unanimidad, en la Cámara Alta, el proyecto de Ley que instituye el 29 de septiembre de cada año como el "Día Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos". El principal objetivo es promover actividades de concientización y difusión sobre la temática de manera sostenida.

ONG's

1.- <http://www.bancodealimentos.org.ar/>

Recepción, Clasificación, Almacenamiento y Distribución, son las claves de esta ONG . Normas de calidad bajo supervisión de:

- En Noviembre de 2016 recertificamos nuestro Sistema de Gestión de Calidad bajo la Norma ISO9001:2008. Det Norske Veritas es quien audita nuestros procesos y avala que nuestro trabajo se rige por la mejora continua de cada uno de ellos. Cada proceso que se realiza se hace de acuerdo con los estándares estipulados a fin de brindarles un servicio de calidad a las Organizaciones.

2.- <http://www.conin.org.ar/>

Las claves de esta ONG están basadas en la Metodología:

La Malnutrición incluye todas las formas clínicas de desnutrición, y también el sobre peso y la obesidad. En Argentina, la prevalencia más alta de desnutrición es la que se manifiesta por déficit de talla o retraso del crecimiento, consecuencia de una desnutrición crónica. Paralelamente se observa en una tendencia al aumento de casos de sobrepeso u obesidad infantil.

El exitoso modelo de Fundación CONIN se basa en el abordaje integral de la problemática social que da origen a la extrema pobreza y su consecuencia directa: la Desnutrición. La eficacia del Método CONIN para la prevención y tratamiento de la Desnutrición, radica en el accionar sobre las causas, ya que actúa más allá de los parches asistenciales que sólo atienden la urgencia.

La educación de la madre, como principal agente sanitario es la base de todas las intervenciones que se desarrollan para la recuperación del niño, y es a través de ella que se busca la integración de la familia y de la comunidad.

3.- <https://www.proyectoplatolleno.com.ar/>

Los aspectos más relevantes de esta ONG son:

Basarse en las tres R a saber:

- Recuperar: Comida no consumida.
- Retirar: Excedentes de comida.
- Rescatar: Sistema de bandejas y papel film además de las medidas de seguridad que correspondan.

Todo lo atinente a la comida sujeta a ser reutilizada, no desperdiciada, teniendo en cuenta el combustible para traslados que será variable dependiendo de las distancias de los puntos de recolección y de entrega.

Por otro lado, existe actualmente un anteproyecto de Ley en la Ciudad de Buenos Aires de la autora Mercedes de las Casas (Exp. 2287-D-2017), el cual se detalla en el **Anexo I**.

5. Propuesta de Ley

A continuación, se mencionan los principales puntos que deberían incluirse en la propuesta de Ley a elaborar:

- i. Realizar una investigación profunda y seria sobre el estado actual del desperdicio de alimentos en Argentina, con el fin de establecer objetivos claros en contra del desperdicio a mediano y largo plazo (por ejemplo, año 2030).
- ii. Implementar en forma obligatoria para los supermercados de más de 250 m² y en forma opcional para los de menor superficie, la clasificación de sus residuos alimenticios en las siguientes categorías:
 - a. **Alimentación humana:** aquellos alimentos perecederos que estén próximos a su vencimiento y no puedan ser comercializados o aquellos alimentos no perecederos que hayan vencido y no provoquen riesgo alguno para la salud (fideos, arroz, sal, azúcar, etc).
 - b. **Alimentación animal:** aquellos alimentos perecederos que hayan vencido y no puedan utilizarse para alimentación humana (carne, frutas, verduras, etc).
 - c. **Abono:** aquellos alimentos perecederos que hayan vencido y no puedan ser utilizados ni para alimentación humana ni alimentación animal (frutas y verduras podridos).
- iii. Crear un Organismo que coordine y articule a todos los integrantes de la cadena, como es el Estado, las empresas privadas y las ONG.
- iv. Analizar una reducción en el pago de impuestos de los supermercados que adhieran a esta Ley de Donación de alimentos.
- v. Fomentar la recuperación y la donación de productos alimenticios, y de otros productos por multas, las cuales serán destinadas a un fondo para la prevención de la desnutrición.
- vi. Implementar en la enseñanza de la escuela media, una materia obligatoria sobre "Educación alimentaria", en la cual, los chicos aprendan aspectos relacionados al cuidado de los alimentos, los nutrientes, higiene y calidad alimentaria, buenas prácticas, formas de obtención, etc.

6. Aspectos Legales a tener en cuenta

Para los tópicos sugeridos como consecuencia de la reunión acaecida el 19/10/2017, se entiende realizar un acercamiento a los mismos precisando su alcance. Es dable mencionar que as referencias normativas citadas son al efecto orientativo de la cuestión a la que aluden y sirven como marco de referencia.

Así las cosas, se estima pertinente que:

El **objeto** de la ley a sancionar debería relacionarse con la promoción de acciones altruistas y la regulación de las donaciones de alimentos para consumo humano, con el fin de satisfacer las necesidades básicas de la población económicamente más vulnerable de la Ciudad Autónoma de Bs. As. Podrán ser donados todos aquellos productos alimenticios que cumplan con las exigencias bromatológicas y de inocuidad contenidas en el Código Alimentario Argentino, para el tipo de producto correspondiente y que puedan contener una falla que no afecte las exigencias antes mencionadas, tales como defectos en la rotulación, en el contenido neto, en el aspecto externo del envase o incumplimiento de alguna cualidad secundaria del producto.

Los **sujetos alcanzados** por la ley serían aquellos que forman parte de la cadena de comercialización de los alimentos, incluidas las ONG's. Para ello corresponde distinguir a:

BENEFICIARIO: Toda persona que, por sus condiciones económicas y sociales, no puede obtener total o parcialmente los alimentos básicos para su subsistencia.

DONANTE: Toda persona humana o jurídica que entrega productos alimenticios.

DONATARIO: Las diversas instituciones que tengan por objeto recibir en donación alimentos, almacenarlos o distribuirlos, con la finalidad de contribuir a satisfacer las necesidades alimentarias de la población en situación de vulnerabilidad alimenticia (ej: Bancos de Alimentos).

Los **productos alcanzados** por la ley serían todas aquellas sustancias o productos sólidos o semisólidos, naturales o transformados que proporcionen al organismo su nutrición. En cuanto a la duración y caducidad de los mismos, podría tenerse de referencia el Reglamento (CE) N° 1169/2011¹.

Para la consideración de los **residuos** en lo que respecta a su preparación para reutilización y reciclado, encontramos como referencia normativa a la Directiva 2008/98/EG².

La **autoridad de aplicación** sería la autoridad sanitaria municipal.

El **transporte y la entrega** estarían sujetos a la legislación sanitaria vigente y conforme las normas de higiene y manipulación que se requieren a fin de conservar intactas las condiciones nutricionales de los alimentos. Es condición necesaria que los productos donados sean distribuidos con la celeridad necesaria, a los efectos de impedir la descomposición o vencimiento de los alimentos y de paliar las urgentes necesidades de los destinatarios en el plazo más breve posible (tener presente el Reglamento (CE) N° 852/2014 y modif.)³. Los que reciban los productos no podrán comercializarlos bajo ningún motivo ni asignarles un destino diferente. Cabe destacar que una vez entregadas al donatario las cosas donadas, el donante

¹ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:ES:PDF>.

² <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32008L0098>.

³ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX:32002R0178>.

queda liberado de responsabilidad por los daños y perjuicios que pudieran producirse con ellas o por el riesgo de las mismas, salvo que se tratare de hechos u omisiones que deriven en delitos penales.

Se recomienda que los donatarios y los donantes celebren **convenios** destinados a regular las características y modalidades de la donación de productos alimenticios, en cuanto a separación de mermas, formas de entrega-recepción, distribución y tiempos de operación.

En cuanto a las eventuales **sanciones**, independientemente de lo dispuesto por otras disposiciones legales-, se podría considerar la aplicación de multas a los empleados o directivos de los bancos de alimentos que participen en el desvío de alimentos donados o que se utilicen para su aprovechamiento personal o de terceros que no los requieren; los empleados o directivos o cualquier funcionario público que teniendo conocimiento de que los alimentos no se encuentran aptos para el consumo, ordene o participe en la distribución de los mismos, entre las personas o grupos en situación de vulnerabilidad económica; y los funcionarios públicos que comercien, o desvíen con cualquier fin personal, político o electoral los alimentos donados. Ello sin perjuicio de las responsabilidades ulteriores que pudieren determinarse en sede judicial.

Para fomentar la donación se sugeriría la utilización de **incentivos**, ya sea por intermedio de **créditos fiscales** (como sucede en España y Francia), o **deducciones fiscales** (modelo implementado por Dinamarca, Alemania, Grecia, Hungría, Italia, Polonia y Portugal).

Otros **temas**: Toda cuestión que aclare la ley o establezca los mecanismos particulares de implementación, como también -entre otros- la inclusión de una materia en la educación primaria, y lo que respecta al etiquetado, etc., debería ser canalizado por vía reglamentaria.

7. Fuentes consultadas

<http://www.bcn.cl/observatorio/americas/noticias/la-reduccion-del-desperdicio-de-alimentos-en-america-latina-avanzando-en-un-compromiso-de-la-region-para-el-ano-2030>

<http://www.bancodealimentos.org.ar/>

<http://www.conin.org.ar/>

<https://www.proyectoplatolleno.com.ar/>

<http://www1.hcdn.gov.ar/proyxml/expediente.asp?fundamentos=si&numexp=4424-D-2015>

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/100000-104999/102664/norma.htm>

https://www.camara.cl/pley/pley_detalle.aspx?prmID=10618&prmBoletin=10198-11

<https://www.publications.parliament.uk/pa/cm201617/cmselect/cmenvfru/429/429.pdf>

<http://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:legge:2016-08-19;166>

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032036289&categorieLien=id>

<http://www.fao.org/save-food/es/>

<http://www.fao.org/docrep/016/i2697s/i2697s.pdf>

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/>

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Noticias/noticia/noticia.php?n=898>

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Noticias/nota/969/argentina-consolida-su-compromiso-hacia-la-reduccion-de-perdida-y-desperdicio-de-alimentos>

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Noticias/noticia/noticia.php?n=934>

Anexo I: Ante proyecto de Ley sobre la reducción de residuos de alimentos en CABA.

Exp. [2287-D-2017](#)

Autora: [DE LAS CASAS, MERCEDES](#)

PROYECTO DE LEY

LEY DE REDUCCIÓN DE RESIDUOS DE ALIMENTOS

Artículo 1°.- Objeto: La presente Ley tiene por objeto la reducción de residuos de productos alimenticios que se encuentren aptos para consumo humano.

Artículo 2°.- A tales efectos los Hipermercados, Supermercados, Minimercados y Autoservicios, establecidos como generadores especiales de residuos por la Ley 4859 que modifica la Ley 1854 en su artículo 13 inciso d), en adelante los "Sujetos alcanzados", deberán entregar todo producto alimenticio apto para consumo humano que fuera retirado de su venta, a organizaciones sin fines de lucro con experiencia en el manejo de alimentos y que cumplan con los recaudos de trazabilidad, cadena de frío y condiciones de salubridad para su posterior distribución.

Artículo 3°. Productos alcanzados: La presente Ley se aplica a todos los productos alimenticios de consumo humano comercializados dentro del territorio de la Ciudad de Buenos Aires que sea retirado de su venta.

Artículo 4°.- Progresividad y Gradualidad: La Autoridad de Aplicación definirá en conjunto con los sujetos alcanzados, de un modo progresivo y gradual, los productos alimenticios a ser entregados en virtud de la presente Ley.

Artículo 5°.- Convenios: A los fines de cumplir con la presente Ley se establecerán convenios no onerosos entre los sujetos alcanzados y las organizaciones sin fines de lucro que cumplan con los recaudos establecidos en el Artículo 1°. Los convenios deberán ser presentados y registrados de acuerdo a la reglamentación que defina la Autoridad de Aplicación.

Artículo 6°.- Responsabilidad: Una vez producida la entrega de los productos alimenticios en el marco de la presente Ley, los sujetos alcanzados quedarán liberados de toda responsabilidad por los daños y perjuicios que pudieran producirse por el vicio o riesgo de la cosa entregada, siempre que: (i) hubiera cumplido las condiciones de inocuidad y salubridad legalmente exigidas; y (ii) se hubiera actuado de buena fe y evitando la producción de todo daño que resultare predecible”

Artículo 7°.- Costos de Transporte y condiciones de entrega: Todos los costos de traslado y las condiciones de entrega de los productos alimenticios serán definidos en los convenios referidos en el artículo 5°.

Artículo 8°.- Comunicación: Los sujetos alcanzados deberán desarrollar una campaña de comunicación y concientización permanente en sus puntos de venta ubicados en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a fin de sensibilizar a los diferentes sectores de la economía y a la población en general sobre las consecuencias sociales, económicas y ambientales de las pérdidas y desperdicios de alimentos.

Artículo 9°.- Deber de informar: Los sujetos alcanzados por la presente Ley, así como las entidades sin fines de lucro deberán elevar un informe mensual a la Autoridad de Aplicación con la cantidad de kilogramos entregados y recibidos de productos alimenticios.

Artículo 10°.- Incorpórese como artículo 1.1.14, Libro II, "De las Faltas en particular", Sección 1ra, Capítulo I, Bromatológicas, del Régimen de Faltas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, aprobado por la Ley 451 y sus modificatorias el siguiente texto: "Artículo 1.1.14. Los Supermercados, Minimercados, Autoservicios e Hipermercados, que retiren de su venta productos alimenticios que cumplan con las exigencias bromatológicas y de inocuidad contenidas en el Código Alimentario Argentino, y no los entreguen a organizaciones sin fines de lucro con experiencia en el manejo de alimentos y que cumplan con los recaudos de trazabilidad, cadena de frío y condiciones de salubridad, serán sancionados con una multa de 40.000 a 60.000 unidades fijas."

Artículo 11°.- Autoridad de Aplicación y Fiscalización: Se establece como Autoridad de Aplicación a la Subsecretaría de Higiene Urbana del Ministerio de Ambiente y Espacio Público de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y/o la que en el futuro la reemplace; y como Autoridad de Fiscalización, a la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria perteneciente a la Agencia de Gubernamental de Control de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y/o la que en el futuro la reemplace.

Artículo 12°.- Comuníquese, etc.

FUNDAMENTOS

Señor Presidente:

El presente proyecto de Ley tiene por objeto la reducción del impacto social y medio ambiental causado por los residuos de productos alimenticios aptos para consumo humano, determinando los procedimientos para su correcta gestión dentro de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

El proyecto encuentra su fundamento en el artículo 41 de la Constitución Nacional, así como lo hace la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en su artículo 26, en tanto proclama el derecho a un ambiente sano; así como en la Ley 4859/13 en cuanto refiere a los sujetos alcanzados por la presente; así mismo actúa en concordancia con lo establecido por el Convenio de Basilea, ratificado mediante la Ley Nacional 23.992, y el Convenio de Estocolmo, ratificado mediante la Ley Nacional 26.011, en donde se establecen principios que promueven las mejoras ambientales.

De acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO), el volumen mundial del desperdicio de alimentos “comestibles” es de 1.300 millones de toneladas, equivalente a un tercio de la producción mundial de alimentos. Llamativamente, según datos de la última edición del informe anual sobre el hambre de la FAO, el número de personas hambrientas en el mundo ronda los 800 millones, lo que supone una de cada nueve personas.

El desperdicio de alimentos es una problemática a nivel mundial, que los estados deben asumir como propia. Con la pérdida y desperdicio de alimentos, no solo se desaprovechan recursos productivos, como recursos hídricos, tierra, energía, mano de obra, combustibles, dinero, entre muchos otros, sino que también se generan emisiones de gases de efecto invernadero en vano, generando un impacto negativo en el ambiente y acelerando los efectos del cambio climático. Las 1.300 millones de toneladas que se desperdician en el mundo generan una huella de carbono de unos 3.300 millones de toneladas de CO₂, que se liberan a la atmósfera cada año.

Otras implicancias negativas de la generación excesiva de residuos son la disminución de la vida útil de los rellenos sanitarios, y una mayor cantidad de sitios impactados. Además, la pérdida y desperdicio de alimentos genera consecuencias económicas. El costo económico mundial de la cadena productiva (materia prima, recursos humanos, logística, envasado, disposición final,) se estima en 750.000 millones de dólares anuales.

Argentina no escapa a esta realidad mundial. Según datos de principios de 2017 arrojados por la Dirección de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos de la Secretaría de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Agroindustria, siguiendo la metodología propuesta por FAO, en la Argentina se desechan 16 millones de toneladas de alimentos por año, es decir, un 12.5 % de todos los alimentos que se producen en el país. Con estos datos se estima que una persona tira 38 kilos de alimento por año.

En relación a otras investigaciones locales, resulta ilustrativo citar los estudios sobre determinaciones de la composición de los Residuos Sólidos Urbanos (RSU) en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y el Área Metropolitana. Estos son realizados por el Instituto de Ingeniería Sanitaria de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires en convenio con la Coordinación Ecológica Metropolitana (CEAMSE). En la última publicación del año 2011, estimaron que los desechos alimenticios representan el 41,55% en la CABA y el 37,65% en el AMBA del total de los RSU. Es decir que los alimentos constituyen el mayor porcentaje de desechos, seguido de los plásticos, papeles y cartones debajo del 18% aproximadamente.

El derecho humano a la alimentación adecuada es inalienable a todos los ciudadanos, y debemos garantizarlo. La erradicación del hambre es también parte del compromiso ineludible que la comunidad internacional ha adoptado con la Agenda 2030 de desarrollo sostenible.

El concepto "pérdida de alimentos" se configura cuando los alimentos se pierden o estropean antes de llegar a su fase de producto final o a la venta minorista. Esta se produce durante las etapas de producción, almacenamiento, procesamiento, transporte y distribución. Los alimentos se pueden perder por ser de menor calidad, por daños mecánicos, derrames, degradación, fermentación y elevados estándares estéticos tales como tamaño, color, textura, forma, etc. Estas pérdidas son causadas esencialmente por un funcionamiento ineficiente de las cadenas de suministro, por ejemplo, insuficiencias en infraestructuras y logística, carencia tecnológica, entre otros.

De acuerdo a la FAO, los porcentuales de pérdida global de alimentos están dados por: 30% de pérdida de cereales, 20% de Productos lácteos, 35% pescado, 45% frutas y hortalizas, 20% carne vacuna, 20% legumbres y oleaginosas, 45% raíces y tubérculos.

El concepto "desperdicio de alimentos" es algo diferente, la FAO lo define como el descarte de alimentos aptos para consumo. Este involucra desde la venta minorista hasta los hogares, y por lo general son productos de buena calidad, listos para consumir, pero que son descartados, incluso antes de que caduque su vida útil. Las causas pueden ser la falta de infraestructura y pérdida de la cadena de frío, alteraciones en los empaques, errores de etiquetado o, para el caso de los consumidores, falta de planificación a la hora de comprar, falta de atención a las fechas de vencimiento o caducidad, entre otras. Es decir, está relacionado esencialmente a una inadecuada gestión y manipulación de los alimentos, y a malos hábitos de compra y consumo.

Son varios los países del mundo que están en vías de combatir el desperdicio de alimentos. En Francia ya se ha aprobado la Ley de la "Lucha contra la basura de alimento", que establece 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 la utilización de productos no vendidos para la alimentación animal o para fines de compost para la agricultura. En Italia también se sancionó una ley en contra del desperdicio de alimentos, favoreciendo la recuperación y donación de los excedentes de los mismos, dando prioridad a la utilización humana.

El conocimiento actual respecto a la dimensión del problema generado por el desperdicio alimentario es limitado. Es importante trabajar en la mejora de la comunicación al consumidor sobre las condiciones y recomendaciones de conservación y consumo de productos alimenticios. Es necesario un cambio de comportamiento de los consumidores, y es por ello que también se promueve que los supermercados desarrollen campañas de comunicación permanente en sus locales de venta, a fin de sensibilizar a los diferentes sectores de la economía y a la población en general sobre las consecuencias sociales, económicas y ambientales de las pérdidas y desperdicios de alimentos.

De todo lo expuesto, cabe concluir que no hay razones éticas, medioambientales, ni económicas que justifiquen la pérdida de tal cantidad de alimentos en un mundo donde hay personas con hambre, siendo nuestra obligación adoptar una política de reducción de los residuos de productos alimenticios.

Por ello solicito a los Señores Diputados que acompañen con su voto favorable el presente Proyecto de Ley.