

Desperdicio de alimentos en Chile

Serie Minutas N° 32-21, 26-04-21

Resumen

La presente minuta tiene por objeto destacar algunos de las nuevas regulaciones y/o Proyectos de Ley que tengan relación con el desperdicio de alimentos en Chile, para ser expuesto en próxima reunión en abril de 2021.

Disclaimer: Este trabajo ha sido elaborado a solicitud de parlamentarios del Congreso Nacional, bajo sus orientaciones y particulares requerimientos. Por consiguiente, sus contenidos están delimitados por los plazos de entrega que se establezcan y por los parámetros de análisis acordados. No es un documento académico y se enmarca en criterios de neutralidad e imparcialidad política.

Proyectos de ley que regulen el desperdicio alimentario en Chile: antecedentes y actualidad

El desperdicio de alimentos es un problema de altísima importancia en nuestro país, y que ha adquirido –finalmente– una mayor notoriedad pública y alta relevancia en la agenda pública durante la pandemia por el COVID-19, pues la falta de ingresos en muchísimos hogares y la vulnerabilidad en diversos barrios y sectores ha resultado en hambruna y ollas comunes a lo largo de Chile.

Según datos de la FAO y de la Agencia Mundial del Hambre, se estima que en Chile se desperdician 63,3 kg de pan al año por familia, lo que corresponde al 16,7% del consumo promedio en la población nacional¹. Esto genera anualmente 1.62 millones de toneladas de basura de residuos de alimentos. Este desperdicio es total, pues no se efectúa compostaje sobre estos residuos ni tampoco hay un estímulo para la generación eléctrica partir de biomasa.

La investigación sobre el impacto del desperdicio y la pérdida de alimentos es escasa, al igual que la sensibilización de la población al respecto, tal como lo demuestra el estudio "*Cuánto alimento desechan los chilenos*" de la Universidad de Talca, el cual determinó en 2017 que la práctica de botar alimentos es considerada como normal por los chilenos y que incluso eliminamos alimentos sellados. De hecho, señala que el 95% de las personas piensa que el botar comida acumulada en el refrigerador es una práctica normal.

Afortunadamente, en los últimos años se ha producido una concientización al respecto y nuestra región avanza progresivamente hacia la reducción del desperdicio alimentario. Actualmente se encuentra en trámite en la Comisión de Salud de la Cámara de Diputados, desde Agosto de 2020, 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

¹ Extraída de <http://www.fao.org/chile/noticias/detail-events/es/c/1208158/>. Fecha de consulta: 23-04-2021.

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.

Esta iniciativa refunde varias mociones que se habían pronunciado respecto al desperdicio alimentario:

- Boletín 10.337-11 (9 Octubre 2015) que regula la entrega de alimentos a organizaciones sin fines de lucro, iniciado en moción de los Senadores Goic, Girardi, Montes, Pérez San Martín y Horvath.
- Boletín 10.513-11 (15 enero 2016) 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 Senador Chahuán.
- Boletín 10.556-11 (3 de marzo 2016) que modifica el Código Sanitario estableciendo la obligación de donar los alimentos no comercializables a las instituciones que indica, iniciado en moción del Senador Navarro.
- Boletín 10.835-11 (3 de agosto 2016) 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 por moción de los Senadores Ossandón y Girardi.

Todos los proyectos anteriores se refundieron en la sesión número 54 de la legislatura 365 con fecha 17 de octubre 2017, a partir de la cual se tramitan entonces conjuntamente.

Durante la discusión parlamentaria, los congresistas destacaron la transversalidad de esta propuesta que "busca terminar con la destrucción de alimentos y por el contrario, persigue que aquellos productos que no pueden ser comercializados pero sí aptos para el consumo humano, sean entregados a aquellos que lo necesitan". También se mencionó la necesidad de un cambio cultural en la cadena productiva, considerando que "desde el productor al comerciante deben tomar contacto con las entidades intermediadoras de esta

ayuda o los consumidores finales”².

El objetivo central del proyecto es disminuir y prevenir la pérdida de alimentos aptos para el consumo humano en cualquier punto de la cadena productiva, los que no se pueden comercializar por diversas razones: cambio de apariencia del etiquetado, abolladuras del envase o su pronta fecha de vencimiento (6 días antes de la indicada en el producto). De esta forma, en el texto legal se establecen definiciones como: alimentos aptos para el consumo humano, recuperación de alimentos, pérdida de alimentos, entidad intermediaria, receptores finales, establecimientos que expenden alimentos preparados y alimentos de consumo animal, entre otras.

Lo sustancial es que estos alimentos deberán ser entregados por los productores o aquellos que los comercializan a organizaciones intermedias (juntas de vecinos, iglesias, ONG, etc.) en convenio o a receptores finales (personas naturales) en forma gratuita. El orden de prelación, cuestión muy novedosa dentro de nuestro marco normativo, será: consumo humano, consumo animal y compostaje.

Los productores y comercializadores deberán publicar en sus páginas web, la cantidad de alimentos entregados y los receptores intermedios y finales. Dicha información la recogerá el Ministerio de Salud (Minsal) para fines estadísticos de trazabilidad. Adicionalmente, el proyecto prohíbe la destrucción de alimentos y se obliga a los recintos donde se expendan alimentos preparados (salones de té, fuentes de soda, restaurantes, hoteles, etc.) a entregar aquello no consumido por el comensal.

La comunidad internacional ha recibido este proyecto con buenos ojos y se espera que dentro del 2021 su tramitación se reanude para que finalmente pueda promulgarse a la brevedad.

² Nota e información extraída de sitio web del Senado a propósito del análisis del proyecto de ley en comento. Disponible en: <https://www.senado.cl/a-segundo-tramite-entrega-de-alimentos-aptos-para-el-consumo-humano/senado/2020-08-04/175629.html>. Fecha de consulta: 23-04-2021