|  |  |
| --- | --- |
| N° Boletín | 10198-11 |
| Proyecto de Ley | Modifica el Código Sanitario en materia de disposición de alimentos para evitar su desperdicio. |
| Origen | 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. (Boletines refundidos) |
| Urgencia | No presenta |
| Comisión | Salud |
| Tramitación | 1° trámite constitucional |

IDEAS FUERZAS

Acorde a la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), en el mundo se pierden 1.300 millones de toneladas de alimentos al año, lo que representa un tercio de los alimentos producidos para consumo humano y ocurre principalmente por problemas en el final de la cadena alimentaria, es decir ventas y consumo final.

Según un estudio de la Universidad de Talca, el 95% de los chilenos piensa que botar comida acumulada en el refrigerador es una práctica normal, donde un 30% lo hace al menos una vez a la semana y un 65% una o varias veces al mes, frente a sólo un 5% que nunca lo hace. Por otro lado, el 60% se siente culpable por haber desperdiciado la comida, frente a un 23% que está acostumbrado y un 17% que ni siquiera se ha cuestionado al respecto.

Estos números no varían, pese a que golpea directamente el bolsillo de los consumidores, ya que un 33% de los chilenos desechan más de 11.000 pesos mensuales en comida y en el caso más extremo, un 3,6% desecha más de 30.000 pesos al mes.

Según señala el informe de la Comisión de Salud, *“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.”* Aquí debemos distinguir entre pérdida y desperdicio, siendo la primera aquella que se produce generalmente entre la producción y transporte del producto, antes de llegar al consumidor final. La segunda, el desperdicio, es aquel que ocurre en la distribución y consumo, es decir justamente donde este proyecto busca intervenir evitando desechar alimentos que aún tienen valor, área estratégica para la erradicación del hambre y la pobreza.

Si bien es cierto que desde el año 2009 existe en nuestro país un beneficio tributario para que las empresas puedan dar el mismo trato contable a aquellos productos que no podían ser vendidos, que los entregados a instituciones sin fines de lucro, tomando en cuenta que antes de esto las empresas estaban obligadas a destruir dichos alimentos, de todos modos las empresas se han visto enfrentadas a situaciones donde han debido hacerse responsables por daños provocados a terceros, especialmente donde debía existir cadena de frío. Esta situación, lamentablemente, ha provocado que muchos alimentos se sigan desperdiciando y terminando en la basura, en lugar de en boca de quienes pasan hambre y/o se alimentan deficientemente, que tristemente en Chile es 1 de cada 7 personas.

Este proyecto de ley viene a dar un paso en la dirección correcta, al permitir que las empresas productoras y distribuidoras de alimentos puedan donar aquellos productos mal rotulados, prontos a vencer o mal embalados a instituciones receptoras que han sido certificadas, de forma que el proceso productivo y los recursos gastados para producirla permiten que llegue a un consumidor final y no a la basura. Llama la atención de manera positiva la figura de “entidad receptora certificada”, que es la mediadora entre el donante y el receptor final, que debe requerir su certificación a la Seremi de Salud respectiva, con el consecuente cumplimiento de condiciones establecidas. Es con esta institución con quien el establecimiento debe suscribir un convenio, a fin de que sea ella quien distribuya los alimentos a las instituciones de beneficencia finales, adquiriendo la responsabilidad de mantención de las condiciones aptas para que el alimento sea seguro para el consumo humano y ya no el establecimiento donante. Asimismo, permite que aquellos productos que no sean recibidos por algún motivo, sean destinados a alimentación animal o a la elaboración de compost agrícola, contribuyendo decididamente a la construcción e implementación de una verdadera economía circular.

Finalmente, hay que destacar lo positivo de que no se establezcan sanciones para quienes no cumplan las medidas propuestas, dado que no se puede obligar ni forzar a alguien a entregar lo propio, sin embargo, a fin de generar la conciencia y costumbre de donación voluntaria, podrían incluirse incentivos de cumplimiento para las empresas, especialmente a través del ámbito tributario.

Otro elemento valorable es también que aquellos establecimientos que vendan comida preparada, deberán ofrecer a los clientes la posibilidad de llevar los alimentos no consumidos, propendiendo a una toma de conciencia por parte de las personas en cuanto al desperdicio de alimentos y generar el cambio medioambiental que tanto necesitamos a futuro.

Sugerencia de votación: A FAVOR