



"2022 – Año del trabajo como medio para el desarrollo, de la protección de la biodiversidad y de la recuperación del turismo"

PROYECTO DE LEY
LA CÁMARA DE REPRESENTANTES DE LA PROVINCIA
SANCIONA CON FUERZA DE
LEY

ARTÍCULO 1.- Se adhiere la Provincia de Misiones a la Ley Nacional 27.454 que crea el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, que como Anexo Único forma parte integrante de la presente Ley.

ARTÍCULO 2.- En el marco de la presente ley se impone a los propietarios de los restaurantes, bares, pubs, confiterías, rotiserías y todo otro local comercial gastronómico, la obligación de entregar, ante el requerimiento del consumidor, el producto que éste haya abonado y no haya consumido.

ARTÍCULO 3.- Los restaurantes, bares, pubs, confiterías, rotiserías y todo otro local comercial gastronómico debe exhibir en sus menús, lugares de acceso o interior la siguiente leyenda en forma clara y visible: "Sr. Consumidor: Usted tiene derecho a recibir, sin costo alguno, el producto que haya abonado y no consumido. Evitemos entre todos el desperdicio de alimentos".

ARTÍCULO 4.- Los envases y bolsas en los que se entrega el producto abonado y no consumido deben ser de bioplástico u otro material reciclable, reciclados y/o reutilizables, aptos para uso alimentario.

ARTÍCULO 5.- La Autoridad de Aplicación de esta ley es la Secretaría de Estado de Agricultura Familiar.

ARTÍCULO 6.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.



ANEXO ÚNICO

Ley 27454 PLAN NACIONAL DE REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Artículo 1º- Créase el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos.

Art. 2º- Objeto: La presente ley tiene por objeto la reducción y eliminación de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PDA), a través del empoderamiento y movilización de los productores, procesadores, distribuidores, consumidores y asociaciones; otorgando especial relevancia a la atención de las necesidades básicas alimentarias de la población en condiciones de vulnerabilidad y con riesgo de subsistencia.

Art. 3º- Créase el Registro de Instituciones de Bien Público Receptoras de Alimentos, en el ámbito del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, o el que en el futuro lo reemplace. En el mismo deberán inscribirse las instituciones públicas o privadas, legalmente constituidas y que cumplan con controles sanitarios previstos en el Código Alimentario Argentino. Éstas serán responsables de la recepción de los productos alimenticios y de la entrega gratuita a los consumidores finales.

Art. 4º- Acciones. Las políticas públicas para el fomento, desarrollo y promoción de la reducción de PDA y de la donación de alimentos deben comprender principalmente, las siguientes acciones:

- a) Generar campañas de información y comunicación para la sensibilización de cada uno de los actores de la cadena alimentaria y de los consumidores, orientadas a optimizar prácticas para evitar pérdidas y desperdicios.
- b) Desarrollar y capacitar en procesos y estrategias de conservación de los productos de la cosecha, en particular de la agricultura a pequeña escala, destinados al autoconsumo o para la venta; teniendo en consideración formas de uso y consumo no tradicionales de los productos.
- c) Promover mejoras en infraestructura, particularmente el transporte, la energía y las instalaciones del mercado, que posibiliten la reducción de las PDA.
- d) Promover el desarrollo y facilitar el acceso a equipamiento y nuevas tecnologías/innovación, que contribuyan a reducir las pérdidas de alimentos en todas las etapas de la cadena.
- e) Incluir la temática de seguridad alimentaria y nutricional y la forma de evitar las PDA en todos los niveles educativos.
- f) Gestionar con productores y comercializadores de alimentos, bancos de alimentos, asociaciones u Organizaciones No Gubernamentales, medios de comunicación, establecimientos educativos, u otras entidades nacionales e internacionales, la suscripción de convenios encaminados a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, así como fomentar



"2022 – Año del trabajo como medio para el desarrollo, de la protección de la biodiversidad y de la recuperación del turismo"

y canalizar la donación de productos alimenticios en los términos de la ley 25.989.

g) Promover en los medios de comunicación masiva campañas permanentes de sensibilización sobre los perjuicios de la pérdida y el desperdicio de alimentos, la revalorización de los mismos y su aprovechamiento en beneficio de quienes carecen de recursos económicos para adquirirlos, y el consumo responsable.

h) Capacitar a los operadores de la cadena alimentaria sobre los beneficios de la donación de alimentos.

i) Toda otra acción destinada a incrementar la cantidad y calidad de alimentos donados en beneficio de personas en situación de vulnerabilidad.

Art. 5º- El Poder Ejecutivo determinará la autoridad de aplicación específica de la presente ley.

Art. 6º- Incorpórese como artículo 9º de la ley 25.989, el siguiente artículo:

“Artículo 9º- Se presume la buena fe del donante y donatario. Desde el momento de ser entregada la cosa donada al donatario, en las condiciones exigidas por el artículo 2º, el donante queda liberado de toda responsabilidad y no responderá civil ni penalmente por los daños causados por la cosa donada o por el riesgo de la misma, salvo que se probare dolo o culpa imputable al donante, por acciones u omisiones anteriores a la entrega de la cosa.”

Art. 7º- Invítase a las provincias y a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a adherir a la normativa establecida por la presente ley.

Art. 8º- Comuníquese al Poder Ejecutivo nacional.

FUNDAMENTOS

Los datos actuales demuestran que se desperdicia el 33% de la comida que se produce en el mundo. Anualmente se tiran 1300 millones de toneladas de comida. Y específicamente en América Latina se registra un 34% de alimentos desperdiciados, en distintas etapas de la cadena agroalimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo en hogares y se traducen en un costo económico, social y ambiental muy significativo.

Cod_Veri:73652



Concretamente en nuestro país se pierden o se desperdician por año, 16 millones de toneladas de alimentos. La verdad es que este número se construye en base a estimaciones y la información más concreta surge de un estudio llevado a cabo por el Instituto de Ingeniería Sanitaria de la Universidad de Buenos Aires, en el radio de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y el Área Metropolitana sobre la Composición de Residuos Sólidos Urbanos, que como resultado arroja que los alimentos componen el 40% de los residuos sólidos urbanos. Dicho de otra forma, un 40% de lo que se tira, se desecha o se descarta son alimentos.

El problema existe, es palpable diariamente y vemos como los legisladores nacionales han dictado normas que intentan paliar una problemática en la que se ve involucrada toda la cadena productiva, poniendo especial énfasis en atender las necesidades alimentarias de la población en condiciones de vulnerabilidad.

No somos ajenos a esta realidad y no hemos hecho oídos sordos a la misma, mediante la Ley XVII N° 110 se ha creado el Banco Provincial de Alimentos mediante el cual se han fomentado acciones solidarias como la donación de alimentos.

La ley nacional busca que se generen políticas públicas para reducir y eliminar las pérdidas y desperdicios de los alimentos, con una fuerte impronta preventiva. Y una de las formas en que procura lograrlo es a través de campañas de información y comunicación; incluir la temática en los niveles educativos; sensibilizar sobre los prejuicios de la pérdida y desperdicio de los alimentos, revalorizarlos, aprovecharlos; capacitar a todos los operadores de la cadena alimentaria.

Esta ley además de adherir a la normativa nacional, quiere agregar una medida que sin duda contribuye en el Plan de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, que consiste en imponer en cabeza de los locales gastronómicos la obligación de hacerle saber al consumidor, que aquello que no consumió, puede ser requerido y debe ser entregado por el local gastronómico en un recipiente que debe ser de bioplástico o de un material reciclado de fácil reciclaje.

Además de las pérdidas a nivel económico que implica el desperdicio de alimentos, hay una implicancia ambiental ya que según la Organización de Naciones Unidas entre el 8 y el 10% de las emisiones de gases de efecto invernadero del mundo están relacionadas con el desperdicio de alimentos. Junto a los alimentos, se pierden todos los recursos naturales que se utilizaron para producirlos.

Del total de alimentos que son desperdiciados, se ha determinado que un 61% proviene de los hogares, un 26% de alimentos desperdiciados provienen del rubro gastronómico mientras que el 13% restante surge de comercios como supermercados o almacenes.

Consideramos que con la educación, capacitación constante y campañas de sensibilización sobre la importancia de reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos, el cambio puede empezar en casa. Siendo conscientes y concientizando a la familia sobre este tema, hablarlo, explicarlo, debatirlo para conocer y generar el cambio. Apuntamos a lograr ciudadanos informados, más responsables y activos, que puedan tomar el control de sus elecciones alimentarias y evitar la pérdida de alimentos.



"2022 – Año del trabajo como medio para el desarrollo, de la protección de la biodiversidad y de la recuperación del turismo"

Los especialistas recomiendan a los restaurantes distintas formas de evitar el desperdicio y pérdida de alimentos, como realizar una buena planificación, optimizar los pedidos y solicitar a los proveedores solo las cantidades que sean necesarias, realizar un eficiente control de stock, adaptar las cantidades servidas y la medida que aquí proponemos, ofrecer a los clientes llevarse lo que no se consumió.

Consideramos que imponer la obligación de hacerle saber al consumidor que puede requerir y le será entregado aquello que no haya consumido, es también una forma de reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos. Puesto que, si esos alimentos no son llevados por quien los abonó o si no son donados, probablemente terminen siendo desperdicios.

Y también se ha considerado que los recipientes en los que los alimentos serán retirados sean de bioplástico o material reciclado o reciclable.

El bioplástico merece una especial consideración, se refiere al plástico hecho de plantas u otros materiales biológicos en lugar de petróleo, se suele denominar plástico de origen biológico. Es importante señalar que este no es reciclable pero sí es compostable a través de un adecuado procedimiento, con lo que evitaríamos la generación de aún mayores residuos.

Consideramos que el principal obstáculo a esta práctica, la de retirar y llevar aquello que no hemos consumido, es cultural. Ya que son los mismos consumidores los que no se atreven a pedir aquello que ya han abonado, por vergüenza o por el que dirán.

Para que todos tengan conocimiento de esta posibilidad es que la presente ley proyecta que en los negocios gastronómicos se coloquen carteles fácilmente visibles y se incluyan también las cartas o menús la leyenda: "Sr. Consumidor: Usted tiene derecho a recibir, sin costo alguno, el producto que haya abonado y no consumido. Evitemos entre todos el desperdicio de alimentos".

Por lo tanto, la pérdida y el desperdicio alimentario suponen un irreparable quebranto en términos de justicia social, de protección ambiental y de crecimiento económico. Y queremos hacer mucho al respecto, por eso consideramos que adherir a la ley nacional que establece el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos es un fuerte punto de partida para informar, comunicar y sensibilizar a todos los actores de la cadena alimentaria y a todos los misioneros y misioneras sobre la importancia de prevenir el desperdicio de alimentos. Y otro paso importante en ese sentido es empezar a legitimar al consumidor que requiere que se le entregue aquello que abonó y no consumió.

Y seguiremos trabajando para concientizar y para que todos asumamos un compromiso desde lo social y lo ambiental. Nuestro país ha sido considerado "granero del mundo", nuestra tierra es rica, especialmente esta tierra misionera que con el constante trabajo de sus pobladores nos alimenta variadamente, pero no podemos dejar de lado el hecho de que, si no producimos y si no consumimos de una manera responsable con el ambiente, si no tomamos en serio la reducción en todo los sentidos y en este caso la reducción de los desperdicios del alimentos, las consecuencias son graves.

Por estos fundamentos y los que en su oportunidad expondré, solicito el acompañamiento de

Cod_Veri:73652



mis pares para la aprobación del presente proyecto de ley.