

## **INICIATIVA QUE EXPIDE LA LEY GENERAL PARA EVITAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS, A CARGO DE LA DIPUTADA ANA GABRIELA GUEVARA ESPINOZA, DEL GRUPO PARLAMENTARIO DEL PT**

La suscrita, Ana Gabriela Guevara Espinoza, diputada a la LXIV Legislatura del Congreso de la Unión, en ejercicio de la facultad conferida en los artículos 71 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; y 6, numeral 1, fracción I, 77, numeral 1, y 78 del Reglamento de la Cámara de Diputados, somete a consideración del pleno de la Cámara de Diputados la presente iniciativa con proyecto de decreto, por el que se crea la Ley General para evitar el Desperdicio Alimentario, con base en la siguiente

### **Exposición de Motivos**

En el mundo se realizan grandes esfuerzos para armonizar el desperdicio de alimentos y lo que esto conlleva, el miércoles 5 de febrero del año 2016, en Francia, entró en vigor la primera ley que prohíbe a los supermercados tirar o desperdiciar alimentos que no fueron vendidos. En lugar de ello, la reciente ley establece que esta debe de ser donada a refugios o bancos de alimentos, dando así un gran pasó a la reducción del desperdicio de alimentos. La reciente ley está siendo replicada ya por países miembros de la Unión Europea ya que el desperdicio de comida es un grave problema para miles de personas que viven en pobreza y para el ambiente.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) como organismo especializado de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) tiene otorgado el mandato por parte de los Estados miembros de la ONU, de promover el derecho universal a la alimentación, conducir a la alimentación universal y conducir las actividades internacionales encaminadas a erradicar el hambre. La inseguridad alimentaria y la malnutrición es un gran problema el cual la FAO ha venido combatiendo desde hace y varios años. Es por estas facultades de la FAO por las que los Estados miembros han aprobado un marco conceptual el cual tiene como fin el de sistematizar la complejidad de los determinantes, obstáculos y posibles soluciones de una alimentación para todos y el cumplimiento con el derecho universal a la alimentación, es por esto que se creó el concepto *seguridad alimentaria y nutricional*.

La definición de *seguridad alimentaria* ha cambiado a lo largo de los años; en 1974, en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, se definió desde el punto de vista del suministro de alimentos, como la disponibilidad de alimentos y la estabilidad de sus precios. En 1983, el concepto fue ampliado incluyendo el acceso a los alimentos, lo cual cambio el análisis de la seguridad alimentaria de un nivel enfocado en regiones y países a un nivel de las personas y los hogares. En 1996, se realizaron cambios a la definición por la estrecha relación entre el hambre y la pobreza, el creciente reconocimiento de la multidimensionalidad de la pobreza, con esto, se incluyeron conceptos como estado nutricional, el uso adecuado de los alimentos, la inocuidad y la sanidad. La definición actual es

La seguridad alimentaria y nutricional (SAN) existe cuando todas personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana (Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996).

Es importante hablar de la definición de Seguridad Alimentaria y Nutricional ya que es muy amplia, y esta conlleva a términos específicos como el hambre, la desnutrición, la malnutrición y la pobreza extrema, los cuales la FAO los interrelaciona de la siguiente manera:

- **El hambre** es la forma más severa de privación de alimentación, indicando una carencia de alimentación suficiente (en especial una insuficiente ingesta alimentaria de calorías) causada por la falta de disponibilidad y acceso a alimentos.

- **La desnutrición**, a su vez, se manifiesta adicionalmente por la carencia de ciertos nutrientes, es decir, la desnutrición se puede caracterizar por una alimentación suficiente de ingesta alimentaria, pero carente por ejemplo en micronutrientes –como la vitamina A o el hierro (hambre oculta).

- **La malnutrición**, por otro lado, no solo se refiere a un tipo de carencia de ingesta, sino incluye una alimentación desequilibrada, por ejemplo por un consumo excesivo de grasas o azúcar con efectos negativos al estado nutricional.<sup>1</sup>

- **La pobreza extrema**, la cual se define como un estado en el cual el ingreso de una persona no es suficiente para cubrir las necesidades más básicas de su alimentación y por lo tanto está considerada como parte de lo que determine la SAN.

Para comprender mejor la seguridad alimentaria y nutricional debe comprenderse en un enfoque multidimensional y multisectorial nos explica la FAO “La disponibilidad, el acceso físico y económico, la utilización y la estabilidad de la alimentación, representan el enfoque multidimensional, mientras que en el enfoque multisectorial, se incluyen diversas áreas y sectores desde el desarrollo social, económico, rural y la agricultura hasta los sectores de salud, vivienda y educación”. Además, se debe de observar en diferentes niveles de análisis yendo desde lo internacional, pasando por lo regional, nacional, de comunidades, del hogar hasta llegar al mismo individuo.<sup>2</sup>

Un desafío constante para la FAO y los países es el encontrar soluciones políticas que incidan de manera articulada en las dimensiones que se mencionaron anteriormente. La FAO propone algunas soluciones, entre las que se encuentran éstas:

- El apoyo a la agricultura familiar y la pequeña agricultura para abastecer programas públicos de alimentación escolar;
- El acceso de espacios públicos a agricultores para la comercialización directa de sus productos, aumentando de esta manera su rentabilidad y disminuyendo los precios a los consumidores;
- Estrategias de educación nutricional enfocadas a familias rurales pobres; y
- Apoyo a la producción de autoconsumo (FAO, 2015).

## **Desperdicio de alimentos en el mundo**

A escala mundial, entre un cuarto y un tercio de los alimentos producidos anualmente para consumo humano se pierde o se desperdicia.<sup>3</sup> Esto equivale a cerca de mil 300 millones de toneladas de alimentos. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación calcula que dichos alimentos serían suficientes para alimentar a 2 mil millones de personas.

Ahora se tiene que las pérdidas de alimento conllevan al desperdicio de otros recursos en la producción como lo son; tierra, agua, energía e insumos. Además la producción de alimento que no va a ser consumido supone emisiones de CO<sup>2</sup> además de pérdida en el valor añadido de los alimentos producidos.<sup>4</sup> Según la FAO en colaboración con Save the Food la definición de pérdida de alimentos se refiere 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”.<sup>5</sup> Por otro lado, tenemos el desperdicio de alimentos que son “las pérdidas de los alimentos que ocurre al final de la cadena alimentaria (venta minorista y consumo final) más relacionado con el consumo de los vendedores minoristas y los consumidores” es por esta definición que la presente iniciativa va dirigida a contrarrestar el desperdicio de alimentos.<sup>6</sup>

Cada año, consumidores de países ricos desperdician casi la misma cantidad de comida (222 millones de toneladas) que la red de producción completa del África Sub-sahariana (230 millones de toneladas), lo cual nos habla de la gran desigualdad de que se vive en el mundo. El 97 por ciento del desperdicio de alimentos acumulado termina en el basurero. Consumidores y servicios de comida son los que mayor desperdicio de comida crean en la cadena de suministros, estas cifras resultan estremecedoras, conocemos la desigualdad que se vive en el mundo y la pobreza alimentaria que se vive, lo cual hace aún más preocupante las cifras y datos anteriormente presentados.

El efecto del desperdicio de comida no es solo financiero. Para el medio ambiente, los residuos de alimentos conduce a despilfarro de los productos químicos tales como fertilizantes y pesticidas; más combustible utilizado para el transporte; y más comida podrida conduce a la creación de más gas metano.<sup>7</sup> Según datos de la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency), el desperdicio de alimentos que va a los basureros se rompe anaeróticamente y produce metano; el metano es 23 veces más potente que el CO<sup>2</sup> como gas de efecto invernadero,<sup>8</sup> contribuyendo al calentamiento global.

## **Unión Europea**

Alrededor de 100 millones de toneladas de comida son desperdiciadas en la Unión Europea, si esto continua así, el desperdicio de comida podría ascender a 120 millones de toneladas para 2020. En países en desarrollo casi 40 por ciento del desperdicio de comida sucede después de la cosecha y durante el procesamiento.

En el caso de los países industrializados, casi 40 por ciento del desperdicio sucede durante la venta y a nivel del consumidor. Estas causas son fáciles de cambiar y evitar con mejores formas de cosecha y procesamiento en el caso de los países en desarrollo y en países industrializados con campañas de educación las cuales enseñen a los habitantes a conocer mejor los alimentos.

Disminuir el desperdicio de comida ocupa uno de los principales puestos en el orden del día de las instituciones europeas. El Parlamento Europeo ha hecho un llamamiento para que se tomen de inmediato medidas colativas a fin de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos antes de 2025, mientras que la comisión europea se plantea dicha reducción para 2020. Uno de los principales problemas que enfrentan hoy los países pertenecientes a la Unión Europea es el desperdicio que tienen los hogares (37 millones de toneladas). Uno de los países en el cual se centran las investigaciones es en Reino Unido, ya que en este país según las investigaciones se podría evitar hasta 60 por ciento de desperdicio lo cual se traduce en un ahorro al año de 480 euros en los hogares.

En Europa hay más de 100 iniciativas para reducir la acumulación de residuos alimenticios. Las estrategias incluyen la concientización a través de campañas, información, formación, mediación de residuos, y mejora de la logística. Una jerarquía para el tratamiento de los residuos da prioridad a la reducción de los residuos en su origen, siguiendo la reutilización, el reciclado y la valorización siendo el último recurso la eliminación. Sin embargo, muchas de las iniciativas son prácticamente nuevas y su evaluación es limitada.

Se han realizado campañas en algunos Estados integrantes de la Unión Europea. En el caso de Reino Unido, el Programa de Acción de Residuos y Recursos (Waste & Resources Action Programme) realiza campañas para que la población “ame los alimentos y odie el desperdicio”, que registró una reducción de 13 por ciento en un

periodo de 3 años. El programa reveló que los compradores que planifican las compras que realizarán tienden a desperdiciar menos alimentos que los que realizan compras espontáneas.

El programa también anima a compradores a realizar compras de productos que estén cerca de su fecha de caducidad y ser usadas en nuevas recetas. En Bruselas, Bélgica, el gobierno implantó un método para evitar el desperdicio de comida por medio de clases de cocina, en 2009 se formó a mil personas. El Parlamento Europeo ha recomendado que se incorpore esta formación práctica a los planes de estudio de las escuelas.

## **Escocia**

En Escocia, el parlamento aprobó regulaciones a favor del desperdicio cero, entre las regulaciones se encuentran; todos los negocios, sector público, y organizaciones sin fines de lucro deben de presentar metal, plástico, vidrio, papel y cartón (incluyendo cartón) el cual será recogido por separado; las empresas alimentarias (excepto en las zonas rurales) que producen más de 50 kilogramos de residuos de alimentos por semana tendrán que separar los alimentos los cuales serán recogidos por separado ambas regulaciones tenían como fecha límite el año 2014.

Para el 1 de enero de 2016 entró en su totalidad la regulación en la cual; las empresas alimentarias (excepto en las zonas rurales) que producen más de 5 kilogramos de residuos de alimentos por semana para presentar los residuos de alimentos por separado; las autoridades locales para proporcionar un servicio mínimo de reciclaje a los hogares; contratistas de residuos proporcionarán servicios de recogida y tratamiento que entregan reciclado de alta calidad; prohibición de cualquier metal, plástico, vidrio, papel, cartón y alimentos de ser incinerados o ser enviados al basurero, estos productos se deberán de reciclar; productos que lleguen a ser incinerados deben de estar libres de plásticos densos y metales; y productos biodegradables no podrán ser enviados a vertederos.<sup>9</sup>

## **Alemania**

Se estima que cada alemán tira alrededor de 80 kilogramos de comida al año, la entonces ministra de Agricultura, Ilse Aigner, mencionó a un periódico: “Nos hemos convertido en una sociedad de abundancia y albergar una mentalidad de usar y tirar” después de anunciar que en Alemania se tiran 11 millones de kilogramos de alimentos al año. De ese desperdicio, 60 por ciento proviene de casas, las investigaciones sugieren que otro 20 por ciento proviene de supermercados, del cual 17 por ciento proviene de grandes consumidores, como cafeterías y restaurantes. Según el estudio conducido por la Universidad de Stuttgart, la mitad del desperdicio proveniente de los domicilios aún es comestible.

En el estudio también se encontró que al tirar alimentos aún comestibles, los alemanes tiran un estimado de 235 euros al año, o 20 mil millones de euros por toda Alemania. La entonces ministra planeó una iniciativa para crear una página web la cual los alemanes podrán entrar para conocer acerca de cuáles alimentos pueden ser aún comestibles y cuáles depositados en el contenedor de basura, además de dar a conocer el significado del “Consúmase antes de”.<sup>10</sup>

## **España**

En España entre 30 y 50 por ciento de los alimentos comestibles acaban desechados. Según la Comisión Europea, España es el séptimo país europeo que más comida desperdicia después de reino Unido, Alemania, Francia, Polonia e Italia.

La Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) lanzó el pasado 15 de marzo la campaña No Tires la Comida, la cual pide el apoyo de los ciudadanos españoles para crear una ley contra el desperdicio de comida.<sup>11</sup> Entre las medidas que impulsa OCU para la nueva ley se encuentran éstas:

- Se establezcan medidas para que todos los agentes implicados en la producción, generación, distribución y comercialización de alimentos puedan donar la comida que desechan a bancos de alimentos, alimentación animal o abonos, en este orden.
- Se prohíba cualquier práctica que implique estropear los alimentos haciéndolos inservibles para su consumo.
- Se incentiven las donaciones mejorando los beneficios fiscales.
- Se establezcan las fechas de consumo preferente y caducidad siguiendo criterios de calidad y seguridad alimentaria, no intereses económicos.
- Se fomente la reutilización y el reciclado de los productos alimentarios sobrantes no aptos para consumo humano, para su transformación en otros productos, alimentación animal, compostaje o producción de biogás.<sup>12</sup>

## **Italia**

El año pasado, el Congreso italiano presentó una iniciativa de ley similar a la presentada en Francia. Esta ley, en vez de penalizar a los centros comerciales que desperdicien alimentos en buen estado, la ley facilita a los supermercados a donar los alimentos, ya que se reforman ciertos artículos que anteriormente hacían difícil donar el producto no vendido.

Además, la nueva ley permite a los supermercados donar alimentos que su fecha de consumo preferente haya pasado pero el producto aún esté en condiciones de ser consumido. Otra norma es permitir que los bancos de alimentos y ONG acudan a zonas de consumo para recoger los excedentes tras la cosecha contando con el permiso de los propietarios.

El entonces ministro de Agricultura, Maurizio Martina, comentó a un periódico de dicho país: “Nosotros hacemos más conveniente...” Además, mencionó que actualmente recuperan 550 millones de toneladas de exceso de comida cada año, para el siguiente año esperan llegar al millón de toneladas.

La ley aprobada por el congreso italiano espera además evitar el costo que genera el desperdicio de alimento que genera un costo de 12 mil millones de euros al año. Se espera que la ley que pretende promover la entrega de alimentos, alcance a vendedores, productores y particulares, por medio de la simplificación de la burocracia para los donantes aunado a la disminución de impuestos como el IVA o vía reducciones en el impuesto de basuras.

## **Dinamarca**

En Dinamarca se abrió el primer supermercado el cual vende productos con fecha de caducidad vencida perfectamente comestibles a un precio más bajo que en ningún otro lugar, precios que pueden llegar hasta 30 a 50 por ciento más baratos que vendido en supermercados normales. La tienda llamada WeFood fue abierta en 22 de febrero de este año y ha sido un verdadero éxito.

WeFood, el primero en su clase en Europa, creado por la ONG Folkekirkens Nødhjælp, tiene como objetivo principal disminuir el desperdicio de comida en el país, que llegaba a las 700 mil toneladas métricas al año.

Ese supermercado espera atraer a compradores que tengan una conciencia por el medio ambiente además de compradores con pocos recursos. La tienda cuenta con tratos con uno de los más grandes supermercados del país, el cual dona pan y otros productos. Además cuenta con acuerdos con otros mercados los cuales les proveen de cítricos, carne, semillas y productos orgánicos entre otros cientos de productos; voluntarios son los encargados de recoger los alimentos que luego son vendidos en WeFood.<sup>13</sup>

Con ésa y otras acciones encaminadas a evitar el desperdicio de comida han evitado el desperdicio en 25 por ciento en 5 años, además varios supermercados en el país escandinavo han empezado a vender los productos vencidos que aún pueden ser utilizados a un precio menor.<sup>14</sup>

La ministra de Alimentos y Medio Ambiente de Dinamarca Eva Kjer Hansen, menciona que “es ridículo que la comida sea desperdiciada o sea tirada a basureros” además dijo que “es malo para el ambiente y es dinero gastado en absolutamente nada”.<sup>15</sup>

## **Francia**

Francia dio un gran paso para erradicar el desperdicio de alimentos ya que se convirtió en el primer país del mundo en prohibir a los supermercados que tiren o destruyan la comida sin vender, obligándolos con sanciones a donar a organizaciones de caridad y bancos de alimentos en la búsqueda de disminuir en al menos un cuarto del desperdicio del cual restaurantes y tiendas son responsables. Según la ley aprobada por el Congreso francés, los supermercados no podrán tirar alimentos en buen estado que estén cerca de su fecha de consumo preferente. Además los supermercados tendrán prohibido echar a perder alimentos deliberadamente para que no puedan ser consumidos en los basureros por gente de bajos recursos.

La ley contra el desperdicio de alimentos establece que ahora supermercados mayores a 400 metros cuadrados tendrán que firmar contratos con caridades o bancos de alimentos tendrán que enfrentar una pena de 3 mil 750 euros.<sup>16</sup>

## **México**

En el país, los niveles de pobreza extrema alimentaria se concentran concisamente en Chiapas (9.7 por ciento), Guerrero (9.6), México (8.9), Veracruz (8.6) Oaxaca (8.3) y Puebla (7.9), que en la suma total otorga 53 por ciento de la población en situación de hambruna.

Como se mencionó, alrededor de mundo se han realizado esfuerzos para aminorar el desperdicio de comida en el mundo. Dichos esfuerzos son un ejemplo a seguir para países como México que como muchos otros países sufre de un grave problema en cuanto al desperdicio de alimentos además de que el país sufre el problema de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, pasando desde el hambre, hasta la pobreza extrema.

A lo largo de los años se han realizado esfuerzos para erradicar el hambre en México. Desde programas del gobierno federal (como la Cruzada Nacional contra el Hambre) hasta esfuerzos por parte de estados y municipios. Estos esfuerzos han sido de gran ayuda para personas en pobreza extrema más el problema han no ha sido resuelto.

México se encuentra entre uno de los países más desarrollados del mundo ocupando un puesto en el G20, siendo el lugar 15. Sin embargo nuestro país es uno de los países con mayor desigualdad social, mejor dicho la riqueza solo se enfoca en un porcentaje pequeño de la población.

En el tema de almacenamiento se explicó que debe ser mínimo el tiempo que la comida sobrante esté en un banco, y que éstos deben ser espacios pequeños y contar con cámaras de frío, de manera que se cuide la inocuidad en todo momento.<sup>17</sup>

De los estudios llevados a cabo por la FAO es necesario aclarar que 37.26 por ciento de los alimentos producidos en México se desperdician, esto equivale suficiente alimento para brindar ayuda a cerca de 7 millones de ciudadanos que se encuentran en situación de extrema pobreza. Para aclarar las estadísticas más de 50 por ciento de la leche de vaca, 29 de las tortillas, 45 del pan producido y casi 40 por ciento de huevos y pollo son desperdiciados cada año en este país. Y de todas formas, el verdadero desperdicio se encuentra en las frutas y verduras, donde es casi 60 por ciento del alimento rescatado.

### **Fundaciones y bancos de comida**

Existen varias organizaciones y fundaciones que podrían funcionar en conjunto con el gobierno para ayudar a regular el desperdicio de alimentos en forma de sociedad conjunta, unos ejemplos de éstos son

Bancos de Alimentos de México, cuya meta principal es establecer bancos de comida en centrales de abasto y mercados alimentarios.

Alimentos para Todos, Banco de Alimentos Carita, que tiene la intención no sólo de recaudar alimentos sino apoyar en educación nutricional.

El 20 de enero de 2016, expertos de la FAO realizaron una visita a la central de abasto de la Ciudad de México y su Banco de Alimentos. En tal visita, el consultor Altivo Almeida comentó que “la mejor ubicación para un banco de alimentos es dentro de una central de abasto, ya que reduce la generación de basura y ayuda a crear responsabilidad social en los comerciantes, además de que pueden ser unidades de inteligencia que ayuden a identificar las causas del desperdicio”.

En la distribución, el punto clave es tener una política de justo a tiempo, con una programación clara y base de datos de quién recibirá la comida, además de tener bien establecido las autoridades que formaran esta base de datos y quienes llevarán a cabo dicha distribución, que para el caso del Banco de Alimentos de la Ciudad de México, deben ser otras instituciones y organismos no gubernamentales y no directamente al beneficiario final.

Como se señaló, el país ha realizado grandes esfuerzos para aminorar la pobreza alimentaria, hoy tiene la Cruzada Nacional contra el Hambre, que dentro de sus objetivos más importantes es la búsqueda de minimizar las pérdidas poscosecha y de alimentos durante su almacenamiento, transportación, distribución y comercialización.”, esto claramente mostrando que no solo las tendencias internacionales tienden al ahorro y al no desperdicio sino que en México ya se hallan estas tendencias también.

En dichos esfuerzos no sólo tenemos que tomar en cuenta los que penalizan a las empresas a donar comida que se encuentra en buen estado sino que debemos de alentarlos de diferentes maneras, en la presente iniciativa proponemos beneficios para que la iniciativa privada forme parte de una cruzada para disminuir el desperdicio de alimentos y aminorar esta brecha de pobreza y tener mexicanos mejor alimentados.

Por lo anterior someto a consideración del pleno de la Cámara de Diputados la propuesta de creación de una ley general relativa a la lucha contra el desperdicio de comida en el país, y someto a consideración de esta soberanía el siguiente proyecto de

## **Decreto**

**Único.** Se crea la Ley General para evitar el Desperdicio de Alimentos, para quedar como sigue:

### **Título**

**Primero**

#### **De las disposiciones generales**

### **Capítulo**

**Único**

#### **Del ámbito de aplicación, objeto y definiciones**

**Artículo 1.** La presente ley es de orden público e interés social y reglamentaria del derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad en términos del artículo 4o. de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y al artículo 25 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos, cuyo objeto es establecer las bases y modalidades para evitar el desperdicio de alimentos, responsabilizando y movilizándolo a los productores, transformadores, distribuidores, consumidores, asociaciones y administradores de alimentos, para actuar de manera pronta en la reducción del desperdicio alimenticio, y la concientización de los ciudadanos mediante la implementación de programas sociales; y la concurrencia de la Federación, las entidades federativas y la Ciudad de México, a través de su aplicación en toda la República al tenor de los objetivos prioritarios siguientes:

**I.** Prevenir el desperdicio de alimentos;

**II.** Promover la recuperación, y la donación de alimentos excedentes para la solidaridad social destinándole dar prioridad a uso humano;

**III.** Promover la utilización de lo que no se vendió para el consumo humano, para ser donado o transformado;

**IV.** Contribuir a la limitación de los impactos negativos sobre el medio ambiente y los recursos naturales a través de acciones destinadas a reducir la producción de residuos y promover la reutilización y el reciclado con el fin de extender el ciclo de la vida de los productos;

**V.** Promover la valorización destinada a la alimentación animal;

**VI.** Contribuir a la consecución de los objetivos generales establecidos por la cruzada nacional sin hambre, así como la reducción de la cantidad de residuos biodegradables enviados a los tiraderos de basura;

**VII.** Promover la utilización para fines de composta y pienso para agricultura o valoración energética como la elaboración de metano;

**VIII.** Contribuir a las actividades de investigación, información y educación de los consumidores e instituciones en los ámbitos cubiertos por la presente ley, con especial referencia a las generaciones más jóvenes;

**IX.** Promover las acciones que a nivel internacional se han implementado para disminuir el desperdicio de alimentos, y colaborar en acciones regionales con organizaciones especializadas en el tema; y

**X.** Promover la cooperación entre el ámbito privado y el ámbito público para mejora de la planificación de la producción adaptada a los mercados, la promoción de prácticas de producción y de procesamiento eficientes en el uso de recursos, la mejora de las tecnologías de conservación y envasado, la mejora del transporte y la gestión logística, el aumento de la sensibilización en los hábitos de compra y consumo, garantizar que todos los actores de la cadena, incluidas las mujeres y los pequeños productores, reciban una parte justa de los beneficios.

**Artículo 2.** La prevención contra el desperdicio alimentario comprende la sensibilización y la formación de los ciudadanos, la movilización de los mismos a nivel local y una estrecha comunicación con los consumidores, en particular, a través de programas locales de prevención de desechos.

**Artículo 3.** Para los efectos de esta ley se entenderá por

**I. Alimento:** Serie de elementos indispensables para el sano desarrollo y armónica convivencia respecto del entorno social y económico al que pertenece cada individuo, y comúnmente se dan mediante el apoyo y sustento económico cuantificado en dinero;

**II. Alimento excedente:** Cantidad de alimentos que quedan tras satisfacer las necesidades de las familias dedicadas a tareas agrícolas y ganaderas y que pueden por tanto ser usados para el intercambio;

**III. Banco de alimentos:** Organizaciones sin ánimo de lucro basados en el voluntariado y cuyo objetivo es recuperar excedentes alimenticios de nuestra sociedad y redistribuirlos entre las personas necesitadas, evitando cualquier desperdicio o mal uso;

**IV. Desnutrición,** se manifiesta adicionalmente por la carencia de ciertos nutrientes, es decir, la desnutrición se puede caracterizar por una alimentación suficiente de ingesta alimentaria, pero carente por ejemplo en micronutrientes –tales como la vitamina A o el hierro (hambre oculta);

**V. Desperdicio de alimentos,** las pérdidas de los alimentos que ocurre al final de la cadena alimentaria (venta minorista y consumo final) más relacionado con el consumo de los vendedores minoristas y los consumidores;

**VI. Donación:** Entrega de bienes a título gratuito;

**VII. Donatarios sujetos:** Organismos públicos y entidades privadas establecidas para el enjuiciamiento, sin ánimos de lucro con fines cívicos y solidarios que, en aplicación del principio de subsidiariedad, lleven a cabo actividades de interés general, incluyendo a través de la producción e intercambio de bienes y servicios de utilidad social por medio de las formas de reciprocidad;

**VIII. Duración mínima:** Fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente. Los alimentos que han superado este límite de tiempo pueden ser transferidos, que proporciona la integridad de los envases primarios y las condiciones de almacenamiento adecuadas;

**IX. Excedente de alimentos:** Alimentos, agrícola y agroalimentario que, con sujeción al mantenimiento de los requisitos de higiene y seguridad de los productos, son a modo de ejemplo: sin vender o no administrado por falta de demanda; retirado de la venta como los requisitos de ventas externos de la empresa; los inventarios de las actividades de promoción, junto a la consecución de la fecha de vencimiento, los inventarios de la prueba de lanzamiento para el mercado de nuevos productos, sin vender debido a los daños causados por fenómenos climáticos, sin vender debido a errores en la programación de la producción, no apto

para la venta a los cambios de los paquetes secundarios que no afectan a las condiciones de almacenamiento adecuadas;

**X. Explotador de empresa alimentaria:** Las partes interesadas, públicas o privadas, con o sin fines de lucro, que llevan a cabo actividades relacionadas con cualquiera de las fases de producción, envasado, transformación, distribución y administración de los alimentos;

**XI. Fecha de vencimiento:** Fecha que sustituye a la fecha de duración mínima en el caso de los alimentos altamente perecederos, desde un punto de vista microbiológico, más allá de las que se consideran en riesgo y no pueden ser transferidos o consumidos;

**XII. Hambre** es la forma más severa de privación de alimentación, indicando una carencia de alimentación suficiente (en especial una insuficiente ingesta alimentaria de calorías) causada por la falta de disponibilidad y acceso a alimentos;

**XIII. Inocuo:** Que no hace daño físico;

**XIV. Malnutrición:** Carencia de ingesta, incluye una alimentación desequilibrada, por ejemplo por un consumo excesivo de grasas o azúcar con efectos negativos al estado nutricional;

**XV. Pobreza extrema,** la cual se define como un estado en el cual el ingreso de una persona no es suficiente para cubrir las necesidades más básicas de su alimentación y por lo tanto está considerada como parte de lo que determine la SAN; y

**XVI. Residuo de alimentos:** Alimentos desechados por la cadena de suministro de alimentos por razones comerciales o estéticas, o cerca de la fecha de caducidad, siendo comestible y potencialmente destinado a la alimentación humana o animal y que, en ausencia de un posible uso alternativo, que están destinados a ser eliminados.

**Título** **Segundo**  
**De las medidas de simplificación para la libre disposición de su elaboración y transformación solidaria social y la limitación de residuos alimentarios**

**Capítulo** **Primero**  
**De la libre disposición de los excedentes de alimentos para la solidaridad social**

Artículo 4. Las empresas alimentarias pueden vender libremente el excedente de alimentos a un precio más bajo, o canalizarlos de manera gratuita al banco de alimentos más cercano con la finalidad de que personal de dicha organización pueda retirarlo directamente o por interpósita persona y asignarlos libremente para el consumo humano.

Artículo 5. Los bancos de alimentos a los que se refiere el artículo anterior deberán asignar de forma gratuita, la comida sobrante recibida, comprobando que el alimento sea inocuo para el consumo humano y destinado principalmente en beneficio de las personas más necesitadas.

Artículo 6. Una vez que los bancos de alimentos hayan cubierto de manera gratuita con comida a las personas más necesitadas, y si aún existiera un excedente de alimentos aptos para el consumo humano, este puede ser vendido con la finalidad de poder destinar el recurso recaudado a la elaboración de composta a través del método aeróbico.

Artículo 7. Los bancos de alimentos tienen la obligación de verificar que los alimentos a distribuir no tengan irregularidades en su etiquetado, y que refieran información sobre la fecha de caducidad o de las sustancias o productos que causen alergias o intolerancias, de no ser así deberán verificar antes de ser trasladados a los sujetos donatarios, que el alimento sea inocuo para consumo humano.

Artículo 8. Se permitirá transferir de forma gratuita los excedentes de productos agrícolas, los cuales una vez que se encuentren en los bancos de alimentos, podrán ser destinados para el consumo humano o animal según sea el caso. La cosecha o recolección de productos agrícolas deberá ser realizada directamente por los donatarios, quienes bajo su responsabilidad los trasladarán a los bancos de alimentos para que, de conformidad con las normas de higiene y seguridad alimentaria, los puedan destinar al consumidor final.

## **Capítulo**

**Segundo**

### **Del modo de transferencias de excedentes de alimentos**

**Artículo 9.** La venta de alimentos a la que se refiere el artículo 6 permite que los alimentos puedan ser consumidos más allá de la fecha de duración mínima, siempre y cuando se les garantice la integridad de los envases primarios y las condiciones de almacenamiento adecuadas.

**Artículo 10.** Los excedentes de alimentos, de acuerdo con las condiciones de higiene, seguridad y fecha de caducidad, pueden ser procesados para obtener productos que sean utilizados principalmente en la alimentación humana o animal de soporte vital.

Artículo 11. Los productos de panadería terminados y los productos derivados de la masa de harina de panadería en las plantas que no requieren acondicionamiento térmico, el cual, al no haber sido vendido o se administra dentro de las veinticuatro horas para la producción, son excesivos en los vendedores de tiendas, incluso el comercio, la artesanía y los productores industriales, restauración organizada, incluyendo las granjas, y la restauración pueden ser donados a donatarios sujetos.

## **Capítulo**

**Tercero**

### **De los requisitos y conservación de alimentos excedentes para su distribución gratuita**

Artículo 12. Los operadores de empresa alimentaria en el suministro de bienes, deberán proporcionar prácticas operativas adecuadas con el fin de garantizar la seguridad de la salud y la higiene de los alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en esta Ley y su Reglamento. Asimismo, serán responsables de mantener los niveles de salud de los alimentos hasta el momento de la venta.

Artículo 13. Para los efectos de la asignación que se hace referencia en los artículos 4 y 5, los operadores de empresas alimentarias deberán seleccionar los alimentos sobre la base de requisitos de calidad y saneamiento, de conformidad con las normas vigentes.

Artículo 14. Los explotadores de empresas alimentarias tomarán las medidas necesarias para evitar el riesgo de intervención o intercambio de productos destinados a diferentes usos previstos en los artículos 6 y 7.

## **Título Tercero**

### **Capítulo**

**Único**

#### **De la Junta de Coordinación**

**Artículo 15.** La Junta de Coordinación será una instancia de carácter permanente, la cual se encargara de realizar los siguientes criterios:

- I.** Formulación de propuestas y comentarios relacionados con el Fondo para la distribución de alimentos a las personas y las donaciones de alimentos, bienes y servicios necesitados, así como proyectos innovadores destinados a limitar los residuos;
- II.** Formulación de propuestas para el desarrollo de iniciativas de información y sensibilización para la donación y la recuperación de excedentes de alimentos, así como para la promoción y el conocimiento de las herramientas, incluyendo el impuesto, en relación con las donaciones;
- III.** Formulación de propuestas para la preparación de las decisiones relativas a los incentivos específicos para los involucrados en la donación regular donaciones regulares equivalentes a mayores incentivos fiscales, en la recuperación y distribución de alimentos y en la donación de dinero, bienes y servicios;
- IV.** Realización de actividades de vigilancia de los excedentes y residuos de alimentos;
- V.** Promoción de proyectos y estudios innovadores destinados a limitar el uso de los residuos de alimentos y de los excedentes de alimentos, con especial referencia a su lugar de destino para los más desfavorecidos; y
- VI.** Formulación de propuestas para promover el trabajo en red y la agregación de las iniciativas promovidas por entidades públicas y privadas que distribuyen alimentos a los necesitados sobre una base territorial.

**Artículo 16.** Dicha Junta de Coordinación estará integrada de la siguiente manera:

- I.** El titular y dos representantes de la Secretaría de Desarrollo Social; en donde el titular tendrá la tarea de presidir los trabajos;
- II.** El titular y un representante de la Secretaría de Economía;
- III.** El titular y un representante de la Secretaría de Educación Pública;
- IV.** El titular y un representante de la Secretaría de Salud;
- V.** El titular y un representante de la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales; cuyo representante deberá formar parte del Pronase;
- VI.** El titular y un representante de la Secretaría de Energía;
- VII.** El titular y un representante de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación;
- VIII.** El titular y un representante de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público;
- IX.** Dos representantes de las asociaciones comparativamente representativas de la distribución;
- X.** Dos representantes de las asociaciones representativas de la transformación comparativamente, incluso la industria alimentaria y la artesanal;

**XI.** Dos representantes de las asociaciones más representativas comparativamente de la administración al público de alimentos y bebidas, incluyendo uno en representación de la restauración;

**XII.** Dos representantes de las asociaciones agrícolas; y

**XIII.** Dos representantes de las asociaciones comparativamente representativos de los mercados de alimentos al por mayor.

Respecto a los integrantes de la Junta de Coordinación, la participación en la mesa no da lugar al pago de una indemnización, fichas, emolumentos, dietas y reembolso de gastos bajo cualquier nombre.

## **Título**

## **Cuarto**

### **De la promoción, formación y medidas preventivas en el ámbito de la reducción de residuos**

**Artículo 17.** De conformidad con las atribuciones señaladas en esta Ley y otros ordenamientos legales, las Secretarías mencionadas en el artículo anterior deberán difundir en los diversos medios de comunicación, llámese radio, televisión y medios electrónicos, la promoción de comportamientos y medidas destinadas a reducir el residuo de alimentos y energía.

**Artículo 18.** En el ámbito de sus atribuciones, las Secretarías de Salud y la del Medio Ambiente y Recursos Naturales, promoverán campañas nacionales de comunicación de los datos recogidos en la recuperación alimentaria y la reducción de los residuos, con el fin de aumentar la conciencia pública y de las empresas sobre las consecuencias negativas de los residuos de alimentos, con especial atención a las cuestiones de derecho a la alimentación, el impacto sobre el medio ambiente y en el consumo de recursos naturales y las posibles medidas para contrastar los mismos desechos.

**Artículo 19.** En el ámbito de sus atribuciones, la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, en colaboración con las Secretarías de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, y la de Salud, promoverán campañas de información con el fin de promover la prevención de residuos de alimentos, incluyendo con especial referencia a las prácticas virtuosas en las actividades restauranteras que permiten a los clientes la comida para llevar de su comida sobrante.

**Artículo 20.** Para reducir el desperdicio de alimentos en el sector restaurantera, que contribuye a los objetivos del Programa para evitar tirar alimentos, promoviendo un comportamiento responsable y prácticas virtuosas para reducir el desperdicio de alimentos y proporcionar el *catering* de contenedores reutilizables hechos de material reciclable, apto para permitir a los clientes a llevar sus propios restos de comida. Estas iniciativas se promoverán en los sitios de Internet de la Federación, Estados, municipios y la Ciudad de México, afectados.

**Artículo 21.** La Secretaría de Educación Pública, en consulta con la Secretaría de Salud, previa consulta del titular de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales, promoverán, en las instituciones educativas de todos los niveles, cursos de formación destinados a la alimentación saludable y la producción sostenible de alimentos, así como para crear conciencia contra el desperdicio de alimentos y los desequilibrios existentes a nivel nacional e internacional en el acceso a los alimentos.

Asimismo la Secretaría de Educación Pública promoverá la investigación en políticas, estrategias y programas para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos.

Artículo 22. Las autoridades competentes deberán garantizar que las actividades previstas en el mismo en el campo de los recursos humanos, financieros y materiales disponibles según la legislación vigente.

## Capítulo

Único

### De las medidas para reducir los residuos en la administración de los alimentos

Artículo 23. La Secretaría de Salud, establecerá las directrices dirigidas a los comedores escolares, entidades corporativas, hospitales, sociales y de los habitantes en general, con el fin de prevenir y reducir los desperdicios asociados con la administración de comida.

Artículo 24. La Secretaría de Desarrollo Social elegirá por medio de investigaciones los Estados y municipios de la República a los cuales se les proporcionara mayores alimentos excedentes, dando especial atención a personas que sufran de pobreza extrema, malnutrición, desnutrición y hambre.

## Transitorios

Primero. El presente decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Segundo. Dentro del término de 180 días, contados a partir de la entrada en vigor de la presente ley, el titular del Ejecutivo federal, deberá expedir el Reglamento de la Ley General para prevenir el Desperdicio Alimentario.

Tercero. El Ejecutivo federal celebrará en un plazo que no excederá de un año, contado a partir de la fecha en que entre en vigor esta ley, con los gobiernos de los estados, los municipios y la Ciudad de México, los acuerdos de coordinación respecto de las materias que en los términos de esta Ley y demás disposiciones legales aplicables sean de interés común.

Cuarto. La Secretaría de Salud, dentro de los noventa días a partir de la fecha de entrada en vigor de la presente ley, establecerá las directrices dirigidas a los comedores escolares, entidades corporativas, hospitales, sociales y de los habitantes en general, con el fin de prevenir y reducir los desperdicios asociados con la administración de comida.

## Notas

1 Estos conceptos, *hambre*, *desnutrición* y *malnutrición*, se entienden como inseguridad alimentaria. La inseguridad alimentaria y nutricional, por su parte, añade la dimensión de nutrición, la cual depende del aprovechamiento biológico de los alimentos consumidos, la higiene, el saneamiento y la inocuidad de los alimentos, ya que de no contar con estos elementos se ve amenazado el estado de nutrición, aun consumiendo una dieta suficiente y saludable.

2 Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2015), *Boletín SAN*,

[http://sinhambre.gob.mx/wp-content/uploads/2015/04/bolet\\_in\\_san\\_01-2015\\_fao\\_mxico.pdf](http://sinhambre.gob.mx/wp-content/uploads/2015/04/bolet_in_san_01-2015_fao_mxico.pdf) Páginas 5-9.

3 Raúl Benítez, *Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe*, Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Consultado en la página

<http://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/239393/> el 11 de septiembre de 2016.

4 Gustavsson Jenny, Cederborg Christel, Sonesson Ulf, Van Otterdijk Robert, Meybeck Alexandre (2011), *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo, alcance, causas y prevención*, Save Food. FAO. Consultado en la página

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

5 Éstas tienen lugar en las etapas de producción, poscosecha y procesamiento de la cadena de suministro de alimentos.

6 Las pérdidas y el desperdicio de alimento se miden únicamente para los productos destinados al consumo humano, incluso cuando son utilizados para otras funciones (pienso, bioenergía, etcétera), los cuales pueden ser usos no alimentarios “planeados o no planeados”.

7 United Nations Environment Programme. *Food waste facts*, <http://www.unep.org/wed/2013/quickfacts/>

8 End Food Waste Now. *Facts*, <http://www.endfoodwastenow.org/index.php/resources/facts>

9 Scottish Environment Protection Agency, *Zero waste*, <https://www.sepa.org.uk/environment/waste/zero-waste/>

10 DW, “Germany launches initiative to reduce food waste”, <http://www.dw.com/en/germany-launches-initiative-to-reduce-food-waste/a-15806644-1>

11 Organización de Consumidores y Usuarios. *España, por detrás de Francia e Italia en la lucha contra el desperdicio de comida*, última modificación 21 de marzo de 2016,

<https://www.ocu.org/organizacion/que-hacemos/nuestras-acciones/2016/desperdicio-comida>

12 Organización de Consumidores y Usuarios, *No tires la comida*, <http://www.ocu.org/movilizate/no-tires-la-comida>

13 Payton Matt, “Denmark opens first food waste supermarket selling surplus produce”, consultado el 14 de abril de 2016 en

<http://www.independent.co.uk/news/world/europe/denmark-food-waste-supermarket-we-food-copenhagen-surplus-produce-a6890621.html>

14 Wang, Amy, “The world’s first supermarket selling only expired food has opened in Denmark”, en *Quartz*, consultado el 14 de abril de 2016,

<http://qz.com/623833/the-worlds-first-supermarket-selling-only-expired-food-has-opened-in-denmark/>

15 Matharu Hardeep “Denmark’s food waste supermarket proves huge success as shoppers strip shelves of surplus produce”, en *The Independent*, consultado el 14 de abril de 2016,

<http://www.independent.co.uk/news/world/europe/shoppers-strip-shelves-at-opening-of-denmarks-first-food-waste-supermarket-a6908881.html>

16 Chrissafis, Angeliqe. "French law forbids food waste by supermarkets", en *The Guardian*, 4 de febrero de 2016, visto el 24 de abril de 2016 en

<http://www.theguardian.com/world/2016/feb/04/french-law-forbids-food-waste-by-supermarkets>

17 Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 20 de enero de 2016,

<http://coin.fao.org/cms/world/mexico/Noticias1/2016/03Clausurataller.html>

Dado en el salón de sesiones de la Cámara de Diputados, a 2 de octubre de 2018.

Diputada Ana Gabriela Guevara Espinoza (rúbrica)

SILL