Panamá, 18 de julio de 2022

Honorable Diputado

CRISPIANO ADAMES

Presidente de la Asamblea Nacional

E. S. D.

Honorable Señor Presidente:

En uso de las facultades conferidas por la Constitución Política de la República de Panamá, y los artículos 108 y 109 del Reglamento Orgánico del Régimen Interno de la Asamblea Nacional, a mi persona en calidad de Diputado de la República, me honro en presentar a través de su conducto, para la consideración de este Hemiciclo Legislativo, el presente Anteproyecto de Ley **"QUE DICTA EL PLAN NACIONAL PARA LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y DICTA OTRAS DISPOSICIONES",** el cual merece la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Dos mil millones de personas en todo el mundo tienen deficiencias nutricionales y alrededor de 800 millones todavía padecen hambre debido a la pobreza y los sistemas alimentarios poco desarrollados[1]. Sin embargo, un tercio de los alimentos producidos a nivel mundial se pierde (en la etapa posterior a la cosecha y previa al consumo) o se desperdicia (en la etapa posterior al consumo) a lo largo de la cadena de suministro de alimentos, desde la producción hasta el consumo[2]. La pérdida de alimentos exacerba el hambre y la desnutrición a nivel mundial. La pérdida de alimentos que se genera a lo largo de la cadena de suministro alimentario es un problema de índole global que afecta drásticamente a la seguridad alimentaria de la población mundial, con una especial

---

[1] Canxi Chen, Abhishek Chaudhary and Alexander Mathys, 'Nutritional and Environmental Losses Embedded in Global Food Waste' (2020) 160 *Resources, Conservation and Recycling* 104912.

[2] Ibid.

preponderancia en las personas empobrecidas y los grupos vulnerables o de alto riesgo social que no cuentan con los recursos económicos necesarios para asegurar una balanceada alimentación. Según datos recopilados por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), aproximadamente el catorce por ciento (14%) de los alimentos producidos a nivel mundial se pierden entre la producción y la fase previa al consumo minorista[3]. En ese sentido, América Latina y el Caribe es una de las regiones que más contribuye en esta estadística, ya que se pierden o desperdician aproximadamente 127 millones de toneladas de comida anualmente, suficientes para alimentar aproximadamente a unas 300 millones de personas[4]. Por otro lado, la producción de alimentos es uno de los principales impulsores de las emisiones globales de gases de efecto invernadero, las extracciones de agua dulce y el uso de la tierra,[5] por lo que también constituye un problema ambiental de enormes proporciones.

Las razones por las cuales se generan pérdidas de alimentos durante la producción o en la cadena de suministro alimentaria varía según las características geográficas, climáticas y de consumo de productos básicos en cada región; sin embargo, podemos, a grosso modo, dividirlas en las siguientes categorías:

- *En la explotación agrícola:* se producen por escoger un momento o época inapropiada para la recolección de los alimentos y una incorrecta manipulación y comercialización de la producción alimentaria[6].
- *En la distribución:* se debe, principalmente, a un almacenamiento inadecuado de los productos alimentarios que conlleva a una reducción rápida de la vida útil del producto antes de ser consumido[7].

---

[3] FAO, 'Food Loss and Waste', *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (2022) <http://www.fao.org/nutrition/capacity-development/food-loss-and-waste/en/>.

[4] IADB, '¿De La Basura a La Mesa?' (2022) <https://www.iadb.org/es/mejorandovidas/de-la-basura-la-mesa>.

[5] Chen, Chaudhary and Mathys (n 1).

[6] I Garcia-Herrero et al, 'On the Estimation of Potential Food Waste Reduction to Support Sustainable Production and Consumption Policies' (2018) 80 *Food Policy* 24.

[7] Ibid.

- *Durante el transporte:* incide, fundamentalmente, el estado obsoleto de las instalaciones de almacenamiento y vehículos que transportan los productos alimentarios. En esta categoría también se toma en cuenta el correcto envasado para la conservación eficiente de dichos productos[8].
- *En los comercios minoristas:* están relacionadas directamente con la vida útil limitada de los productos alimentarios y la necesidad de que estos cumplan con las normas estéticas de color, forma y tamaño que un producto en buen estado, generalmente, debería presentar, como también la variabilidad de la demanda. La legislación actual prohíbe las ventas y donaciones de alimentos vencidos, lo que provoca un desperdicio adicional de alimentos. Pero estas fechas generalmente no tienen la intención de comunicar información de seguridad; en cambio, señalan la estimación del fabricante de cuánto tiempo la comida sabrá mejor. Desafortunadamente, los consumidores creen erróneamente que estas fechas son indicadores de seguridad, y muchos informan que tiran los alimentos una vez que pasa la fecha por temor a los riesgos de seguridad[9].
- *En el hogar:* se debe, a menudo, por una mala planificación de las compras y la comida, un excesivo consumo influenciado por la publicidad agresiva y el gran tamaño de las porciones y los envases utilizados para vender el producto. Igualmente, un almacenamiento inadecuado en el hogar incide directamente en el desperdicio de alimentos.

Sin embargo, Panamá presenta una carencia de datos nacionales confiables y actualizados en relación con los desechos alimentarios producidos que se traduce en un grave problema de identificación y trazabilidad exacta de los puntos y los momentos donde en mayor medida se generan estos desperdicios. Las distintas propuestas puestas en práctica hasta el momento no han sido totalmente fructíferas ya que las soluciones se han basado en estadísticas inexactas y meras estimaciones. Dicho esto, se calcula que cerca del sesenta por

---

[8] Ibid.

[9] Food Date Labeling Act.

ciento (60%) de los desechos alimentarios que se producen en Panamá son generados en el hogar[10], mientras que el cuarenta por ciento (40%) restante se divide entre hoteles, restaurantes, mercados, supermercados y productores.

Por estas razones, el propósito de la presente Ley es crear un Plan Nacional para la reducción de las pérdidas de alimentos a fin de buscar soluciones sostenibles e integrales de carácter económico, social y ambiental que promuevan el aprovechamiento máximo del valor de los alimentos, fortalezcan el derecho humano a una alimentación adecuada y permitan la correcta disposición de los desperdicios alimentarios en actividades de compostaje, producción de biocombustibles, entre otras alternativas, que aporten un valor adicional a la vida no útil del producto alimentario no consumido.

Este Anteproyecto de Ley, inspirado en el Proyecto de Ley Modelo para la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos del PARLATINO[11], es aplicable a múltiples agentes clave de la cadena de suministros de alimentos, establece el deber de generar estadísticas sobre la pérdida de alimentos y dispone una jerarquización de usos para reducir la pérdida excesiva de alimentos. El Anteproyecto mandata a la elaboración participativa del el Plan Nacional para la Reducción de las Pérdidas de Alimentos, el cual debe ser ejecutado a nivel intersectorial para reducir las pérdidas de alimentos integralmente. Es importante destacar que el Anteproyecto promueve la venta de alimentos próximos a su fecha de mejor calidad o fecha de descarte a un precio inferior, así como la venta de alimentos con desperfectos estéticos a un precio rebajado. Asimismo, se establece la obligación para las empresas distribuidoras de alimentos de etiquetar los alimentos con una fecha de mejor calidad y una fecha de descarte, a fin de reducir la pérdida de alimentos producto del desecho de aquellos que poseen una fecha de vencimiento que en realidad solo indica cuanto tiempo el alimento conservará una buena apariencia y olor, y no por cuanto

---

10 WRAP, *Plan de Accion de Residuos de Alimentos* (2016) <https://basuracero.mupa.gob.pa/wp-content/uploads/2018/03/Plan-de-accion-de-residuos-de-alimentos.pdf>.

11 Parlamento Latinoamericano y Caribeño (PARLATINO). Proyecto de Ley Modelo para la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos. Disponible en: https://parlatino.org/wp-content/uploads/2017/09/plm-prevencion-perdidas-dalimentos.pdf

tiempo es realmente apto para el consumo humano. Finalmente, se modifican dos disposiciones: una definición del Código Sanitario y un artículo de la Ley 37 de 2014, así como un régimen de sanciones administrativas para quienes incumplan sus disposiciones.

Por todo lo antes expuesto, Honorable Presidente, proponemos este Anteproyecto de Ley, con el fin de reducir los altos niveles de pérdidas de alimentos que se generan durante la cadena de suministro de alimentos, desde la cosecha hasta el consumo minorista en nuestros hogares. De esta forma podremos contribuir positivamente en la lucha contra el hambre y la inseguridad alimentaria agravada por la pandemia de la Covid-19; y al cumplimiento de la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible de la ONU que establece entre sus Objetivos de Desarrollo Sostenible la Meta 12.3 "De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per capita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha." Reducir significativamente el desperdicio de alimentos, devendrá no solamente en beneficios sociales, sino también en beneficios económicos y ambientales para toda la población.

H.D. JUAN DIEGO VÁSQUEZ GUTIERREZ

CIRCUITO 8-6

ANTEPROYECTO DE LEY N° _____

QUE DICTA EL PLAN NACIONAL PARA LA REDUCCIÓN DE LAS PÉRDIDAS DE ALIMENTOS Y DICTA OTRAS DISPOSICIONES

LA ASAMBLEA NACIONAL

DECRETA:

Título I

Disposiciones Generales

Capítulo I

Aplicabilidad

Artículo 1. Objeto de la Ley. El objeto de la presente Ley es la creación, actualización e implementación de un plan nacional para reducir las pérdidas de alimentos (PDA), a través del fortalecimiento, educación, sensibilización y movilización de todos los agentes de la cadena de suministro de alimentos, con el fin de promover medidas sostenibles de carácter económico, social y ambiental que acrecenten el aprovechamiento y la valorización de los alimentos, su apropiado y digno manejo y el derecho universal a una alimentación adecuada en el contexto del Plan de Seguridad Nacional Alimentaria y Nutricional.

Artículo 2. Objetivos Específicos de la Ley. Son objetivos de la presente Ley:

a) Contribuir a la realización plena del Derecho Humano a la Alimentación, que implica el derecho a tener una nutrición adecuada que asegure la posibilidad de gozar del más alto nivel de desarrollo físico, emocional e intelectual.

b) Prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos en todo el territorio nacional.

c) Combatir la pobreza y la pobreza extrema.

d) Apoyar la lucha contra el cambio climático, mediante la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero.

e) Propiciar la sostenibilidad de los sistemas alimentarios.

Artículo 3. Ámbito de aplicación subjetivo. La presente Ley es aplicable a los siguientes agentes de la cadena de suministros de alimentos:

a) Los agricultores, avicultores, ganaderos, pescadores, porcicultores, productores y sus organizaciones;

b) Los procesadores, elaboradores y distribuidores de productos alimentarios;

c) Las empresas de la cadena alimentaria, mayoristas y minoristas, como: supermercados, mini-supers, tiendas de comestibles, abarroterías y comisariatos;

d) Los proveedores de servicios alimentarios como: restaurantes, hoteles, comedores de escuelas públicas y privadas, comedores y cantinas de universidades públicas y privadas, comedores y cantinas de hospitales públicos y privados; las cantinas de empresas privadas, de instituciones públicas, autónomas y semiautónomas;

e) Los mercados públicos y municipales;

f) Los consumidores y asociaciones de consumidores;

g) La administración pública.

Capítulo II

Definiciones

Artículo 4. Definiciones. Para los efectos de la presente Ley, se entiende por:

1. *Agente de la cadena de suministro de alimentos.* Término que engloba a todos los agentes que intervienen en la cadena de suministro de alimentos tales como los productores primarios (agricultores, pescadores, pastores y silvicultores), elaboradores, distribuidores, mayoristas, minoristas, proveedores de servicios alimentarios, mercados públicos y municipales, consumidores y la administración pública.

2. *Alimento o producto alimentario.* Cualquier sustancia elaborada, semielaborada o bruta, destinada al consumo humano o con gran probabilidad de serlo, tal como se define en la legislación sanitaria y demás leyes aplicables en la República de Panamá.

3. *Alimento aparentemente sano:* Se refiere a los alimentos que cumplen todas las normas de calidad y etiquetado impuestas por las leyes y reglamentos, aunque los alimentos no sean fácilmente comercializables debido a su aspecto, edad, frescura, grado, tamaño, excedente u otras condiciones.

4. *Cadena de suministros de alimentos.* Es el conjunto sucesivo de actividades que intervienen en el proceso de producción, elaboración, transformación, distribución y consumo de alimentos.

5. *Cadena de frío.* Es la serie ininterrumpida de medidas logísticas tendientes a preservar la calidad e inocuidad del producto alimentario mediante el proceso de refrigeración o congelación adecuado de los alimentos desde la postcosecha hasta llegar al consumidor final.

6. *Cantina:* Es un espacio físico interior que forma parte de una instalación más grande donde se venden y sirven bebidas y comidas.

7. *Consumidor.* Persona natural que, en el marco de la cadena alimentaria, adquiere de un proveedor bienes o servicios finales.

8. *Fecha de Descarte.* Significa una fecha impresa en el envase de los alimentos que indica el final del período estimado de vida útil bajo cualquier condición de almacenamiento indicada, después de la cual el etiquetador de alimentos aconseja que el producto no sea consumido.

9. *Fecha de Mejor Calidad.* Significa una fecha impresa en el envase de los alimentos que pretende comunicar a los consumidores la fecha después de la cual:

a) la calidad del producto puede empezar a deteriorarse; pero
b) el producto sigue siendo un alimento aparentemente sano, de conformidad con la definición establecida.
Es representada también por la frase "Consumir preferentemente antes de…".

10. *Pérdida de alimentos.* Es la disminución de la cantidad o calidad de los alimentos como consecuencia de las decisiones y acciones adoptadas por los agentes de la cadena de suministro de alimentos, sin incluir la venta al por menor, los proveedores de servicios alimentarios y los consumidores.

11. *Seguridad alimentaria.* Es el acceso físico y económico que tienen todas las personas en todo momento a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.

12. *Venta especial:* es el ofrecimiento público de productos o servicios a precios inferiores a los existentes en el mercado o a los normales del establecimiento.

Capítulo III

Principios Rectores

Artículo 5. Principio de reducción de pérdidas. Reducir el desperdicio de alimentos per cápita nacional en la venta al por menor y a nivel de consumidores, y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro de alimentos, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha para contribuir al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Artículo 6. Principio económico. Las actividades para reducir las pérdidas de alimentos deben ser viables desde el punto de vista comercial y fiscal, y generar beneficios o valor económico añadido para todas las partes interesadas, entre ellos: puestos de trabajo, ingresos y sueldos decentes para los trabajadores de la cadena de suministro de alimentos; ingresos fiscales para los gobiernos; beneficios para las empresas que intervienen en la cadena de suministro de alimentario y mejoras en el suministro de alimentos para los consumidores.

Artículo 7. Principio social. Las medidas destinadas a reducir las pérdidas de alimentos deben llegar a todas las personas y repercutir positivamente en todas ellas, en especial las personas o comunidades en situacion de vulnerabilidad, tales como los pueblos indígenas, las mujeres; los niños, los jóvenes; los ancianos; las personas con discapacidad; los

pequeños agricultores, pescadores de subsistencia y artesanales, y otros agentes en pequeña escala de la cadena de suministro de alimentos; las personas que viven en el medio rural; la población empobrecida y los migrantes.

Artículo 8. Principio de sostenibilidad en la producción y consumo de alimentos. Las medidas para reducir las pérdidas de alimentos contribuyen a la disminución de las emisiones de gases de efecto invernadero, toda vez que la comida que es desechada en vertederos a cielo abierto produce grandes cantidades de gas metano, el cual es 25 veces más dañino a la capa de ozono que el dióxido de carbono.

Artículo 9. Principio de seguridad alimentaria. La reducción de las pérdidas de alimentos debe mejorar las cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria, a saber, la disponibilidad, el acceso, la utilización y la estabilidad. Al mismo tiempo, deben promoverse dietas saludables e inocuas y frenar la malnutrición en todas sus formas como también contribuir a la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional.

Capítulo IV

Generación de Datos y Jerarquía de usos de los materiales alimentarios

Artículo 10. Generación de datos y estadísticas sobre la pérdida de alimentos. Los agentes de la cadena de suministro tienen el deber de recopilar, enviar y publicar las estadísticas actualizadas de tendencias de consumo, tipos de alimentos, produccion por temporada, entre otros datos relevantes, para el diseño efectivo de los planes y políticas públicas necesarias para reducir la pérdida de alimentos. Estos datos y estadísticas serán enviados anualmente por los agentes de suministro al Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC) de la Contraloría General de la República.

Artículo 11. Esquema de jerarquización. Los agentes de la cadena de suministro de alimentos deberán tomar medidas apropiadas para reducir las pérdidas de alimentos y

brindar orientación sobre la manera en que podrían reutilizarse, compostarse o redirigir su uso para la generación de biocombustibles, maquilación para fabricación de telas u otras alternativas para los materiales alimentarios que salen de la cadena de suministro de alimentos como partes no comestibles y subproductos, al tiempo que se garantiza el cumplimiento de todos los requisitos de inocuidad.

Artículo 12. Acciones para reducir pérdidas de alimentos para consumo humano. Por orden de prioridad, las opciones en esta jerarquía de materiales alimentarios es la siguiente:

1. Prevenir pérdidas de alimentos dentro de las cadenas de suministro de alimentos.
2. Recuperar y redistribuir todos los alimentos en excedente o que no se hayan vendido o no puedan comercializarse entre bancos de alimentos, asociaciones sin fines de lucro u organizaciones no gubernamentales con personería juridica, que realicen labores sociales comprobables o de rescate de alimentos o entidades del sector privado, siempre y cuando dichos alimentos cumplan todos los requisitos nutricionales e inocuidad.
3. Destinar los alimentos en excedente o que no se hayan vendido o no pueden comercializarse a la producción de pienzos o productos alimentarios para animales o transformarlos en productos no alimentarios. En caso de que se produzca pienso o algún producto para consumo animal, se deberá garantizar que se cumplan todos los requisitos de inocuidad y calidad.
4. Redestinar los excedentes alimentarios que no se han redistribuido o destinado según lo establecido en los numerales 2 y 3, así como los materiales que salen de la cadena de suministro de alimentos como pérdida de alimentos, partes no comestibles o subproductos mediante tratamientos como el procesado de desechos, el compostaje, la digestión anaeróbica, entre otros.
5. Convertir los excedentes alimentarios que se no se han redistribuido o destinado según lo establecido en los numerales 2, 3 y 4 así como los materiales que salen

de la cadena de suministro de alimentos como pérdida de alimentos, partes no comestibles o subproductos en energía mediante la valorización energética.

6. Desechar el material en vertederos como última opción, de no poder redestinarlos a otro uso o convertirlos en otro producto.

Artículo 13. Acciones para reducir pérdidas de alimentos para consumo animal. Por orden de prioridad, las opciones en esta jerarquía de materiales alimentarios es la siguiente:

1. Prevenir que se produzcan pérdidas de alimentos dentro de las cadenas de suministro de alimentos.
2. Destinar los alimentos en excedente o que no se hayan vendido o no pueden comercializarse a la producción de piensos o productos alimentarios para animales o transformarlos para darles un uso distinto, tales como la producción de biocombustibles, entre otros usos. En caso de que se produzca pienso o algún producto para consumo animal, se deberá garantizar que se cumplan todos los requisitos de inocuidad y calidad.
3. Reciclar los excedentes alimentarios que no se han redistribuido o destinado según lo establecido en el numeral 2, así como los materiales que salen de la cadena de suministro de alimentos como pérdida de alimentos, partes no comestibles o subproductos mediante tratamientos como el procesado de desechos, el compostaje y la digestión anaeróbica, entre otros usos.
4. Desechar el material en vertederos, como última opción, de no poder redestinarlos a otro uso o convertirlos en otro producto.

Título II

Plan Nacional para la Reducción de las Pérdidas de Alimentos

Capítulo I

Institucionalidad

Artículo 14. Plan Nacional. Se deberá desarrollar, de forma participativa, el Plan Nacional para la Reducción de las Pérdidas de Alimentos con el fin de promover y fomentar la reducción de las pérdidas de alimentos, mediante la coordinación intersectorial e interinstitucional de los Ministerios, Autoridades y Secretarías del Gobierno Central y los Gobiernos Locales; las entidades autónomas y semi autónomas y la empresa privada.

El Gobierno Central y los Gobiernos Locales aplicarán conjuntamente el Plan Nacional con la colaboración y coordinación de los agentes de la cadena de suministros de alimentos, el cual deberá actualizarse cada cuatro (4) años.

De igual forma se promoverán las donaciones de alimentos o productos alimentarios de acuerdo con lo establecido en la Ley 37 de 2014.

El Ministerio de Economía y Finanzas dotará al Plan Nacional con los recursos económicos y financieros suficientes para su desarrollo e implementación.

Artículo 15. Autoridades Competentes. El Ministerio de Desarrollo Social (MIDES), a través de la Secretaría Nacional para el Plan Alimentaria y Nutricional (SENAPAN), en conjunto con el Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA), el Ministerio de Salud (MINSA) y la Agencia Panameña de Alimentos (APA) serán conjuntamente, las autoridades competentes para la creación, implementación y desarrollo del Plan Nacional para la Reducción de las Pérdidas de Alimentos. Dicho Plan deberá ser sometido a consulta publica según las disposiciones establecidas en la Ley 6 de 2002.

Artículo 16. Obligaciones relacionadas al servicio de gestión de alimentos en la Administración Pública. Todas las instituciones públicas del Gobierno Central y los Gobiernos Locales tienen la obligación de establecer cláusulas para prevenir las pérdidas de alimentos en todos los contratos públicos, convenios marco y licitaciones públicas relacionados con el servicio de gestión de alimentos.

Artículo 17. Sistema de Información y Estadísticas sobre Pérdidas de Alimentos. El INEC deberá crear, mantener y actualizar periódicamente un sistema de información y estadísticas

para organizar, sistematizar y analizar los datos sobre las pérdidas de alimentos, a fin de que las instituciones públicas, empresas y consumidores tomen decisiones informadas para prevenir y reducir la pérdida de alimentos. Asimismo, deberá elaborar un directorio de referencia con la información de las pérdidas alimentarias de las empresas y entidades autónomas y semi autónomas, desglosada por distritos, que facilite a los agentes de la cadena alimentaria el destino de los alimentos a diferentes usos de acuerdo con las acciones establecidas en los artículos 12 y 13 de la presente Ley.

Artículo 18. Incentivos para plantas de procesamiento de alimentos rescatados. El Ministerio de Economía y Finanzas podrá establecer incentivos fiscales adecuados para la creación y desarrollo de plantas de procesamiento de alimentos rescatados a nivel nacional.

Artículo 19. Promoción del consumo responsable de alimentos. El Ministerio de Salud, el Ministerio de Desarrollo Agropecuario, el Ministerio de Educación y la Agencia Panameña de Alimentos deberán procurar que su publicidad institucional impulse el consumo responsable de alimentos, especialmente la que va dirigida a los menores de edad.

Artículo 20. Educación y Sensibilización. El SENAPAN, en conjunto con el Ministerio de Educación, realizará campañas de sensibilización dirigidas a la población en su conjunto, sobre temas relacionados con la prevención y disminución de las pérdidas y desperdicios de alimentos. Entre otros temas, las campañas de sensibilización tratarán sobre:

a) Las implicaciones de sobrevalorar la “calidad estética” de los productos frescos (frutas y vegetales) para las pérdidas y desperdicios de alimentos.

b) La distinción entre los diferentes tipos de fechas de vencimiento que se utilizan en el etiquetado o rotulado de los alimentos.

c) Las recetas y prácticas culinarias que rescatan alimentos, aumentan su vida útil y disminuyen el desperdicio, enfatizando en aquellas que además presenten un valor cultural.

d) Los impactos ambientales de las pérdidas y desperdicios de alimentos. En el desarrollo

de estas campañas de sensibilización podrán participar también otras instituciones públicas y entidades privadas.

Estas campañas adoptarán explícitamente un enfoque de género, que favorezca el empoderamiento de las mujeres productoras, procesadoras, distribuidoras y consumidoras de alimentos.

Artículo 21. Programas municipales para la prevención de pérdidas de alimentos. El SENAPAN apoyará y coordinará con los gobiernos locales la confección de guías para la prevención y reducción de pérdidas de alimentos en sus respectivos distritos.

Artículo 22. Buenas prácticas comerciales. El Ministerio de Comercio e Industrias, en coordinación con el SENAPAN, fomentarán buenas prácticas comerciales, a lo largo de la cadena alimentaria, para prevenir las pérdidas alimentarias.

Artículo 23. Investigación e Innovación. La Secretaría Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación, en conjunto con la SENAPAN, incentivarán la investigación y la innovación para crear o identificar nuevas formas o métodos de prevención de las pérdidas y el aprovechamiento de los alimentos, promoviendo especialmente la labor de las universidades y de los institutos de innovación agropecuaria e investigación nutricional y alimentaria.

Artículo 24. Apoyo a productores agropecuarios. El Ministerio de Desarrollo Agropecuario deberá establecer medidas de apoyo y asesoría técnica a los productores agrarios y ganaderos que sean autónomos o microempresarios.

Artículo 25. Incorporación en la Política Nacional de Ambiente. El Ministerio de Ambiente incorporará la prevención de las pérdidas alimentarias como una de las metas a alcanzar dentro de la Política Nacional de Ambiente y las Contribuciones Nacionalmente

Determinadas (NDCs, por sus siglas en inglés) que deben ser presentadas ante la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMNUCC).

Artículo 26. Ente Sancionador. El Ministerio de Salud será la autoridad encargada de imponer las sanciones correspondientes por infracciones a esta Ley, sin perjuicio de la responsabilidad civil y penal que corresponda.

Capítulo II

Empresas de la cadena alimentaria

Artículo 27. Obligaciones de las empresas de distribución de alimentos. Las empresas que se dedican a la distribución de alimentos tendrán las siguientes obligaciones:

1. Contar con un plan o programa de prevención de las pérdidas de alimentos.
2. Disminuir, cuantificar e informar anualmente sobre las pérdidas de alimentos y datos sobre su reutilización al INEC.
3. Contabilizar los productos alimentarios que se donan y distribuyen gratuitamente a los bancos de alimentos y organizaciones no gubernamentales sin fines de lucro que se dediquen al rescate de alimentos.
4. Prevenir el descuido de los alimentos al punto que no sean aptas para su consumo o valorización.
5. Capacitar a los trabajadores de la empresa para que actúen de forma activa en la reducción de pérdidas y despilfarro de alimentos.
6. Informar al consumidor sobre hábitos de consumos más responsables.
7. Etiquetar los alimentos con una fecha de mejor calidad y una fecha de descarte.
8. Promover el consumo de los productos alimentarios de la temporada, los de proximidad y aquellos producidos con métodos ambientalmente sostenibles.

Artículo 28. Obligación de venta especial de productos alimentarios próximos a su fecha de mejor calidad o descarte. Las empresas de la cadena alimentaria, mayoristas y

minoristas, como los supermercados, mini-supers, tiendas de comestibles, abarroterías y comisariatos, además de las obligaciones descritas en el artículo anterior, deberán incentivar en sus establecimientos la venta y consumo de productos con fecha de mejor calidad o descarte próxima a su vencimiento.

Estas empresas deberán destinar un área o espacio físico con mesas, neveras, frigoríficos, anaqueles, estantes y/o góndolas dentro de su establecimiento, localizados preferiblemente en la entrada o los primeros pasillos del local comercial, con todos aquellos productos alimentarios que estén próximos a su fecha de mejor calidad o descarte. Dichos productos se ofrecerán al consumidor con una rebaja no menor al quince por ciento (15%) de su precio regular, en el caso de alimentos próximos a su fecha de mejor calidad, conforme a las reglas de la venta especial estipuladas en la Ley 45 de 2007. En el caso de alimentos próximos a su fecha de descarte, se ofrecerán con una rebaja no menor al veinte por ciento (20%) de su precio regular.

Las empresas deberán colocar en forma clara, precisa y en un lugar visible al público anuncios o publicidad que permita informar al consumidor que estos productos alimentarios han sufrido una rebaja de su precio regular. Para ello se utilizarán términos como "descuento", "rebaja", "oferta" u otra palabra similar, en colores llamativos y letras de gran tamaño.

Artículo 29. Promoción de productos con imperfecciones o desperfectos estéticos. Se prohíbe el desecho de alimentos por parte de empresas que los distribuyen solo por tener imperfecciones o desperfectos estéticos, siempre y cuando sean aptos para el consumo humano. Las empresas que se dedican a la distribución de alimentos fomentarán líneas de venta de productos nuevos con imperfecciones o desperfectos a un precio menor al que normalmente se pagaría por su adquisición.

La circunstancia de imperfección o desperfecto estético del producto se indicará de manera precisa y ostensible, y harán constar en los propios productos alimentarios o en sus envases o empaques. Esta disposición también se regirá bajo los parámetros de la venta especial.

Artículo 30. Obligación de etiquetar los alimentos con fecha de mejor calidad y fecha de descarte. Las empresas que se dedican a la distribución de alimentos deberán etiquetarlos con una fecha de mejor calidad y una fecha de descarte, según las definiciones establecidas en esta Ley.

Artículo 31. Obligaciones de las empresas del sector de restaurantes y la hostelería. Las empresas del sector de los restaurantes y la hostelería, además de las obligaciones descritas en el artículo 16 de la presente ley, deberán:

1. Facilitar al consumidor que pueda llevarse, sin coste adicional, los alimentos que no haya consumido, e informar de forma clara, precisa y en un lugar visible al público sobre esta posibilidad.
2. Priorizar el uso de señales de consumo consciente colocados en la mesa donde se sirva el bufé o banquete, o en la carta o menú del establecimiento.
3. Fomentar el uso de envases alimentarios, para el traslado de los alimentos no consumidos, que sean reutilizables, compostables o reciclables, y también permitir que el consumidor use sus propios envases.
4. Preferir, cuando se pueda, el menú del día según el número de comensales registrados o que hayan solicitado una reserva a fin de calcular con precisión los asistentes de cada comida y evitar así una preparación excesiva de comidas.
5. Incentivar la creación de programas de donación de alimentos excedentes en buen estado que no puedan reutilizarse en la empresa del sector de la restauración y la hostelería. Se exime de la responsabilidad civil y penal asociada a la donación de alimentos aparentemente sanos si estos son donados de buena fe, salvo en los casos de culpa grave. La donación se hará según lo dispuesto en la Ley 37 de 2014.

Capítulo III

Participación ciudadana, empresarial y escolar

Artículo 32. Participación empresarial. El sector empresarial podrá adoptar acuerdos o convenios de colaboración para prevenir las pérdidas alimentarias entre los agentes de la cadena alimentaria, los bancos de alimentos, las juntas comunales de los distintos municipios y las asociaciones sin fines de lucro u organizaciones no gubernamentales que realicen labores sociales comprobables o de rescate de alimentos.

Artículo 33. Participación ciudadana. La sociedad civil organizada podrá impulsar proyectos cívicos, comunitarios, de participación ciudadana y de voluntariado que tengan la finalidad de sensibilizar y promocionar las prácticas para prevenir las pérdidas alimentarias, preferentemente los proyectos de inserción sociolaboral, de atención a colectivos vulnerables o de áreas de difícil acceso.

Artículo 34. Participación escolar. Las escuelas públicas y privadas a nivel nacional, en conjunto con el Ministerio de Educación, impulsarán campañas escolares de concienciación para prevenir las pérdidas alimentarias. La metodología de estas campañas combinará una pedagogía de aprendizaje de forma práctica y entretenimiento de acuerdo con la edad y escolaridad de los estudiantes.

Capítulo IV

Cocinas Escolares y Nutrición

Artículo 35. Las cocinas escolares podrán funcionar con alimentos rescatados, que cumplan con todos los requisitos de inocuidad establecidos por la legislación sanitaria y alimentaria para alimentos de consumo humano.

Artículo 36. Las cocinas escolares deberán garantizar una alimentación balanceada que nutra adecuadamente a los estudiantes de acuerdo a su etapa de desarrollo y respetando sus tradiciones culturales. Se promoverán menus que brinden un alto contenido nutricional para los niños y niñas.

Artículo 37. Los procesadores, elaboradores, distribuidores, así como empresas de la cadena alimentaria mayorista, deberán proporcionar al menos un 5% de sus excedentes a las cocinas de escuelas rurales.

Título III

Disposiciones finales

Capítulo I

Modificaciones a Leyes

Artículo 38. El párrafo 35 del articulo 231 de la Ley 66 de 1947 queda así:

Articulo 231. Para los efectos de este Código se adoptan las siguientes definiciones, que podran ser modificadas de acuerdo con el desarrollo de las ciencias:

…

Alimentos o drogas adulterados.- Son los que no contienen la composición, calidad, actividad, integridad, pureza, inocuidad, etc., descritas en los reglamentos, o en las definiciones tipo; o que esten contenidos en envases alterados o vencidos en el caso de las drogas, o, en el caso de los alimentos, de que estén contenidos en envases alterados o con fecha de descarte vencida.

Artículo 39. El artículo 10 de la Ley 37 de 2014 queda así:

Articulo 10. Los donantes podrán por razones comerciales suprimir la marca distintiva del producto, conservando los datos nutricionales, así como la fecha de mejor calidad y la fecha de descarte de la mercancía. En el caso de los alimentos preenvasados, se podra suprimir la marca distintiva del producto, pero se deberá conservar, de forma clara y legible, la etiqueta que enumera los ingredientes, la fecha de mejor calidad, la fecha de descarte y el fabricante.

Capítulo II

Régimen sancionador

Artículo 40. Infracciones. Los agentes de la cadena alimenticia que contravengan, por acción u omisión, las obligaciones establecidas en la presente Ley tendrán carácter de infracción administrativa. Estas se clasificarán en infracción leve e infracción grave.

Son infracciones leves las siguientes:

1. No permitir al consumidor llevarse, sin coste alguno, la comida excedente que no haya consumido.
2. No consentir el uso de envases propios del consumidor para llevarse la comida excedente que no haya consumido.
3. No colocar señales de consumo consciente en la mesa donde se sirva el bufé o en la carta o menú del establecimiento.
4. No informar al consumidor de forma clara, precisa y en un lugar visible al público sobre la posibilidad de llevarse la comida excedente que no haya consumido.

Son infracciones graves las siguientes:

1. No cuantificar las pérdidas de alimentos o no informarlos anualmente.
2. No aplicar el esquema de jerarquización del Título I, Capítulo IV de la presente ley.
3. No evitar actuaciones orientadas a dejar los alimentos en condiciones no aptas para el consumo humano o su valorización.
4. No donar ni implementar programas de donaciones de alimentos o productos alimentarios de acuerdo con lo establecido en la Ley 37 de 2014 a fin de evitar pérdidas de alimentos en buen estado.
5. Desechar productos alimentarios que no hayan excedido la fecha de descarte.
6. Desechar productos solo por poseer desperfectos estéticos, si son aptos para el consumo humano de conformidad con la legislación sanitaria alimentaria vigente.

Artículo 41. Sanciones. Las infracciones a la presente Ley se sancionarán de la siguiente manera:

1. En el caso de faltas leves, con multas de doscientos cincuenta balboas (B/. 250.00) hasta mil balboas (B/. 1,000.00).
2. En el caso de faltas graves, con multas de mil con un balboa (B/. 1,001.00) hasta cinco mil balboas (B/. 5,000.00).

Para determinar el monto de la multa se tomará en cuenta la gravedad de la falta, el tamaño de la empresa o la institución pública, si hay o no reincidencia y demás circunstancias agravantes o atenuantes del acto o hecho.

Artículo 42. Esta Ley será reglamentada por el Órgano Ejecutivo.

Artículo 43. Esta Ley comenzará a regir a partir de su promulgación.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Propuesto a consideración de la Asamblea Nacional el día de hoy 18 de julio de 2022 por el Honorable Diputado Juan Diego Vásquez G.

H.D. JUAN DIEGO VÁSQUEZ G.

DIPUTADO DE CIRCUITO 8-6