



17 de febrero de 2021

Honorable José A. Vargas Vidot  
Presidente Comisión para el Desarrollo de Iniciativas  
Comunitarias  
Senado de Puerto Rico  
PO Box 9023431  
San Juan, Puerto Rico 00902-3431

**RE: P. del S. 9**

Lcdo. Manuel Reyes Alfonso  
Vicepresidente Ejecutivo

Agradecemos la oportunidad de expresarnos en torno al P. del S. 9 que pretende establecer como política pública del Estado Libre Asociado de Puerto Rico la erradicación del hambre y fomentar e incentivar el manejo eficaz de excedentes de alimentos, a fin de promover una mayor y mejor distribución y suplido de alimentos; asegurar la integración y consideración de los aspectos legales en los esfuerzos gubernamentales por atender las necesidades sociales y alimentarias de nuestra población, entre otras; promover la evaluación de otras políticas, programas y gestiones gubernamentales que puedan estar conflagrando o impidiendo el logro de los objetivos de esta Ley; crear el Programa de Organizaciones No Gubernamentales adscrito al Departamento de Estado, la Comisión para la Planificación de Distribución de Excedentes de Alimentos adscrita a dicho programa; y establecer sus deberes y responsabilidades.”

Observamos primeramente que este proyecto fue presentado en el pasado como el PS 1497 durante el cuatrienio 2012-2016 y PS 319 el pasado cuatrienio, aunque el presente tiene algunas diferencias. Por tanto, nuestros comentarios son en esencia los mismos que sometieramos en referencia a dichas medidas.



La Cámara de Mercadeo, Industria y Distribución de Alimentos (MIDA) comparte la preocupación del proponente de la medida y trabaja junto a sus socios para minimizar la merma que representan alimentos expirados o dañados. Educamos a los socios sobre la necesidad de medir la merma y prevenirla por el costo que ello implica en sus negocios y que finalmente termina en el precio de sus productos. Trabajamos también con organizaciones sin fines de lucro como el Banco de Alimentos para coordinar la entrega y utilización de aquellos alimentos que a pesar de estar expirados o que tengan algún defecto de empaque, estén aptos para el consumo humano. De hecho, durante nuestras convenciones anuales coordinamos para que los expositores entreguen los excedentes de los productos no utilizados para el mercadeo al Banco de Alimentos al finalizar el evento.

Es precisamente por estos esfuerzos que entendemos que cuando se trabaja con alimentos es imposible eliminar por completo la pérdida por lo que el primer paso, antes de aprobar nueva legislación, debería ser documentar mejor el problema e identificar las causas. El proyecto menciona estadísticas de pobreza pero no de alimentos desechados. No ponemos en duda que se pierdan alimentos, sino que debemos entender mejor cuánto de ese total que aún no hemos medido podría realmente estar sujeto de ser reutilizado si se crea la estructura que se propone. Es decir, en este momento no sabemos claramente el total de alimentos desechados en Puerto Rico pero de ese total habría que segmentar lo que podría teóricamente ser consumido y lo que no; para luego identificar las razones y posibles acciones legislativas o voluntarias. En este proceso, no debemos olvidar que el desecho de alimentos no sólo ocurre a nivel comercial sino que buena parte ocurre a nivel individual. Datos del USDA indican que una familia de 4 desperdicia el equivalente a \$1,500 dólares al año. (Anejo A)

De la misma forma, hay que evaluar las causas del hambre, las cuales no necesariamente se deben a la falta de coordinación de los desperdicios. El precio, la pobreza o el poder adquisitivo de la población, la falta de crecimiento económico y el acceso son otros factores a considerar. El proyecto propone la erradicación del hambre pero se concentra en el manejo de los excedentes de alimentos. Muy respetuosamente entendemos que aunque ciertamente el manejo eficaz de los excedentes de alimentos puede ayudar, el problema es mucho más abarcador.

Esta Comisión debe partir de la premisa de que los negocios pierden dinero al desechar alimentos por lo que, además del interés humanitario, es en su mejor interés comercial reducir la merma. Ese costo no es sólo por el valor de la mercancía comprada que no logró vender sino que el disponer de la misma también les representa un costo. Sin embargo, en muchos casos se desperdician innecesariamente alimentos porque los comerciantes ni siquiera miden esa merma lo que no les permite la visibilidad necesaria para implementar medidas de control y reducción. Fíjese la Comisión que la eficiencia empresarial reduciría el desecho y la merma lo que a su vez reduciría la disponibilidad de los alimentos que la



presente medida quiere redistribuir. Pero controlar la merma podría ayudar a bajar el costo y por ende facilitaría el acceso de las personas con menos recursos. Es por ello que para erradicar el hambre hay que abarcar muchas otras áreas.

Sobre los desechos de alimentos debemos establecer que es un tema sumamente complejo porque hay que segmentar el tipo de alimentos que estamos hablando y el canal de distribución. También es importante la manera en que se dispone porque no es lo mismo enviarlos a un vertedero que reciclarlos, ya sea como composta u otro tipo de producto. Sobre el canal, es necesario distinguir que la comida preparada por un restaurante tiene unos criterios comerciales y regulaciones diferentes que los alimentos no preparados en un supermercado. Incluso, en los supermercados, el trato es muy diferente entre los productos envasados y los frescos. En el primer caso, ya existen mecanismos y un buen sistema de distribución a través del Banco de Alimentos, pero en el caso de productos perecederos frescos, aunque el Banco de Alimentos también ayuda, se añaden otras dificultades principalmente por el tiempo de vida y requerimientos de conservación. Como decíamos antes, los detallistas de alimentos, sean restaurantes o supermercados, son sólo un eslabón en una cadena que incluye desde los agricultores hasta los consumidores y donde existen desperdicios en cada eslabón.

El proyecto menciona que no pretende burocratizar ningún proceso actual por lo que antes de crear una estructura burocrática y permanente adicional, sugerimos se evalúe si ya existe alguna agencia con responsabilidad sobre el tema y asignarle la tarea. Más aún, aunque el proyecto ubica la Comisión dentro del Departamento de Estado, no se asigna presupuesto ni autoridad específica. Nos parece que los objetivos de esta medida, lejos de crear una estructura permanente, deben ser temporeros para identificar y contabilizar mejor la merma que puede ser redirigida y los cambios regulatorios y legales que son necesarios luego de lo cual corresponde a la legislatura y al ejecutivo actuar. No vemos con buenos ojos, y la crisis fiscal lo valida, que se creen agencias y comisiones permanentes para cada problema que tiene nuestra población por válidos que sean sus objetivos.

En esa línea, pensamos que no es necesario inventar la rueda. El gobierno federal, a través del USDA, ha lanzado una campaña agresiva para reducir los desperdicios de alimentos con iniciativas que van desde la educación a comerciantes a través de toda la cadena y a los propios consumidores, hasta la simplificación de procesos para facilitar la donación de productos como las carnes. (Anejo B) Incluso, al tener el beneficio de la data, han establecido la meta de reducir a 50% el desperdicio de alimentos para el 2030. Sugerimos se explore la alternativa de integrar este esfuerzo a lo que ya USDA está haciendo.

En la misma línea esta Comisión debe reconocer, y así lo insinúa el texto de la medida, que mucho de lo que impide una mejor distribución de estos alimentos son las limitaciones legales y reglamentarias que existen porque la industria de alimentos es altamente regulada



en el manejo de alimentos por los departamentos de salud y agricultura locales y federales, el USDA, entre otras agencias locales y federales. Sin embargo, una comisión local no tendría autoridad sobre las federales y, en cuanto a las agencias locales, no parece prudente crear un organismo público para decirle a los otros cómo deben actuar en torno a este asunto. Máxime cuando el proyecto no le otorga autoridad para modificar los impedimentos legales ni cuenta con un presupuesto.

Finalmente, debemos comentar que en la exposición de motivos y en la declaración de política pública de la medida se habla de seguridad alimentaria, algo que también entendemos es mucho más abarcador que los desperdicios. Constantemente vemos proyectos de ley que hablan de seguridad alimentaria en el contexto limitado de la producción agrícola local. En otras medidas se consideran temas de salubridad, precios y hasta disponibilidad. Vemos con mucha frecuencia medidas que, aisladas y segmentadas, tienen el potencial de afectar nuestra industria, máxime si no se implementan de manera coordinada. Es por ello que MIDA lleva años reclamando la creación de una “Política Alimentaria” abarcadora que no se limite a ninguna de estas áreas sino que evalúe toda la cadena de suministros para identificar problemas e inconsistencias que deban resolverse. Es decir, no debe atenderse el problema de los desperdicios de manera aislada y separada de problemas de acceso, de producción, de transportación, de costos, de contribuciones, etc. Por ejemplo, a pesar de que Puerto Rico importa la inmensa mayoría de los alimentos que consume por lo que debería fomentar la existencia de almacenes bien abastecidos para casos de emergencia, la política contributiva actual impone contribuciones a los inventarios de alimentos y con ello disuade su existencia. De la misma forma, se considera con frecuencia imponer IVU o IVA a los alimentos y se le imponen los mismos requisitos que al resto de los bienes de consumo cuando claramente los alimentos, y la cadena de distribución de éstos, deberían gozar de mayor interés público que los televisores o los carros. De hecho, una de las mejores manera para erradicar el hambre es manteniendo el costo de los alimentos asequibles para toda la población.

Por todo lo cual, endosamos la realización del estudio propuesto, la creación de alianzas entre organizaciones no gubernamentales, que se incentive la producción de composta y otros de los objetivos de la medida, pero nos preocupa la creación de una Comisión permanente que abonaría a la sobre-reglamentación que se pretende atacar. Sugerimos como alternativa se considere integrar a las agencias locales a iniciativas ya existentes como la del USDA. De manera independiente, y una vez realizado el estudio propuesto, podría crearse una Comisión temporera con la encomienda de crear una “Política Alimentaria” abarcadora que incluya el tema del hambre y los desperdicios pero que además incluya los temas de nutrición, salud, acceso, costo, transportación, contribuciones y todo lo que afecta la cadena de abastos de alimentos. Un buen inicio sería que la política pública identifique claramente que para el Estado los alimentos no son un bien más de consumo, como los carros

y los televisores, por lo que tendrán prioridad y trato especial por las agencias del gobierno y los municipios. Esa política pública deberá entonces identificar los cambios legislativos y regulatorios necesarios de manera que esta Asamblea Legislativa pueda actuar en asuntos concretos.





United States Department of Agriculture

Office of Communications

1400 Independence Ave, SW  
Washington, DC 20250-1300  
(202) 720-4623  
oc.news@usda.gov  
www.usda.gov

# News Release

Release No. 0257.15

Contact:  
Office of Communications (202)720-4623

## USDA and EPA Join with Private Sector, Charitable Organizations to Set Nation's First Food Waste Reduction Goals

NEW YORK, Sept. 16, 2015 – Today, Agriculture Secretary Tom Vilsack and Environmental Protection Agency Deputy Administrator Stan Meiburg announced the United States' first-ever national food waste reduction goal, calling for a 50-percent reduction by 2030. As part of the effort, the federal government will lead a new partnership with charitable organizations, faith-based organizations, the private sector and local, state and tribal governments to reduce food loss and waste in order to improve overall food security and conserve our nation's natural resources. The announcement occurs just one week before world leaders gather at the United Nations General Assembly in New York to address sustainable development practices, including sustainable production and consumption. As the global population continues to grow, so does the need for food waste reduction.

"The United States enjoys the most productive and abundant food supply on earth, but too much of this food goes to waste," said Agriculture Secretary Tom Vilsack. "An average family of four leaves more than two million calories, worth nearly \$1500, uneaten each year. Our new reduction goal demonstrates America's leadership on a global level in getting wholesome food to people who need it, protecting our natural resources, cutting environmental pollution and promoting innovative approaches for reducing food loss and waste."

Food loss and waste in the United States accounts for approximately 31 percent—or 133 billion pounds—of the overall food supply available to retailers and consumers and has far-reaching impacts on food security, resource conservation and climate change. Food loss and waste is single largest component of disposed U.S. municipal solid waste, and accounts for a significant portion of U.S. methane emissions. Landfills are the third largest source of methane in the United States. Furthermore, experts have projected that reducing food losses by just 15 percent would provide enough food for more than 25 million Americans every year, helping to sharply reduce incidences of food insecurity for millions.

"Let's feed people, not landfills. By reducing wasted food in landfills, we cut harmful methane emissions that fuel climate change, conserve our natural resources, and protect our planet for future generations" said EPA Administrator Gina McCarthy. "Today's announcement presents a major environmental, social and public health opportunity for the U.S., and we're proud to be part of a national effort to reduce the food that goes into landfills."

Ongoing federal initiatives are already building momentum for long-term success. In 2013, USDA and EPA launched the U.S. Food Waste Challenge, creating a platform for leaders and organizations across the food chain to share best practices on ways to reduce, recover, and recycle food loss and waste. By the end of 2014, the U.S. Food Waste Challenge had over 4,000 active participants, well surpassing its initial goal of reaching 1,000 participants by 2020.

In addition to the U.S. Food Waste Challenge, USDA has unveiled several food loss reduction initiatives over the past few years, including an app to help consumers safely store food and understand food date labels, new guidance to manufacturers on donating misbranded or sub-spec foods, and research on innovative technologies to make reducing food loss and waste cost effective. USDA will build on these

successes with additional initiatives targeting food loss and waste reduction throughout its programs and policies.

In addition, today, USDA is launching a new **consumer education campaign** through its Center for Nutrition Policy and Promotion with information on food loss and waste facts and reduction tips. Moreover, a new section on ChooseMyPlate.gov will educate consumers about reducing food waste to help stretch household budgets.

USDA and EPA will also continue to encourage the private sector—food service companies, institutions, restaurants, grocery stores, and more—to set their own aggressive goals for reducing food loss and waste in the months ahead. Organizations such as the Consumer Goods Forum, which recently approved a new resolution to halve food waste within the operations of its 400 retailer and manufacturers members by 2025, are helping to lead the way.

The United States is leading global efforts to address the threat of climate change. The first-ever national food waste goal is just one part of the Obama Administration's commitment to protecting our environment for future generations. Since President Obama took office in 2009, the United States has increased solar generation by more than ten-fold, tripled electricity production from wind power, and reduced greenhouse gas pollution in the United States to its lowest levels in nearly 20 years. By setting achievable environmental goals, this Administration is making strides to help boost the economy and protect the health of American families for the long-term.

#

USDA is an equal opportunity provider and employer. To file a complaint of discrimination, write: USDA, Office of the Assistant Secretary for Civil Rights, Office of Adjudication, 1400 Independence Ave., SW, Washington, DC 20250-9410 or call (866) 632-9992 (Toll-free Customer Service), (800) 877-8339 (Local or Federal relay), (866) 377-8642 (Relay voice users).

#





United States Department of Agriculture

A report summary from the Economic Research Service

February 2014



Find the full report  
at [www.ers.usda.gov/publications/eib-economic-information-bulletin/EIB-121.aspx](http://www.ers.usda.gov/publications/eib-economic-information-bulletin/EIB-121.aspx)

# The Estimated Amount, Value, and Calories of Postharvest Food Losses at the Retail and Consumer Levels in the United States

Jean C. Buzby, Hodan F. Wells, and Jeffrey Hyman

## What Is the Issue?

“Food loss” represents the amount of edible food, postharvest, that is available for human consumption but is not consumed for any reason; it includes cooking loss and natural shrinkage (e.g., moisture loss); loss from mold, pests, or inadequate climate control; and plate waste. “Food waste” is a component of food loss and occurs when an edible item goes unconsumed, such as food discarded by retailers due to undesirable color or blemishes and plate waste discarded by consumers. Food loss (particularly the food waste component) is becoming an increasingly important topic both domestically and internationally. Better estimates of the amount and value of food loss, including food waste, could help serve as quantitative baselines for policymakers and the food industry to set targets and develop initiatives, legislation, or policies to minimize food waste, conserve resources, and improve human nutrition. Reducing food loss would likely reduce food prices in the United States and the rest of the world, though the effects depend on the nature of supply, including import and export considerations.

## What Did the Study Find?

In the United States, 31 percent—or 133 billion pounds—of the 430 billion pounds of the available food supply at the retail and consumer levels in 2010 went uneaten. Retail-level losses represented 10 percent (43 billion pounds) and consumer-level losses 21 percent (90 billion pounds) of the available food supply. (Losses on the farm and between the farm and retailer were not estimated due to data limitations for some of the food groups.)

The estimated total value of food loss at the retail and consumer levels in the United States was \$161.6 billion in 2010. The top three food groups in terms of share of total value of food loss were meat, poultry, and fish (30 percent, \$48 billion); vegetables (19 percent, \$30 billion); and dairy products (17 percent, \$27 billion). The total amount of food loss represents 387 billion calories (technically, we mean *Calorie* or kcal *hereafter*) of food not available for human consumption per day in 2010, or 1,249 out of 3,796 calories available per American per day. Recovery costs, food safety considerations, and other factors would reduce the amount of food that could actually be recovered for human consumption.

ERS is a primary source of economic research and analysis from the U.S. Department of Agriculture, providing timely information on economic and policy issues related to agriculture, food, the environment, and rural America.



The study also reviewed the literature and found that food loss is economically efficient in some cases. There is a practical limit to how much food loss the United States or any other country could realistically prevent, reduce, or recover for human consumption given: (1) technical factors (e.g., the perishable nature of most foods, food safety, storage, and temperature considerations); (2) temporal and spatial factors (e.g., the time needed to deliver food to a new destination, and the dispersion of food loss among millions of households, food processing plants, and foodservice locations); (3) individual consumers' tastes, preferences, and food habits (e.g., throwing out milk left over in a bowl of cereal); and (4) economic factors (e.g., costs to recover and redirect uneaten food to another use).

### **How Was the Study Conducted?**

This report uses data from ERS's Loss-Adjusted Food Availability (LAFA) data series. This data series is ERS's core Food Availability data series, adjusted for spoilage, plate waste, and other food losses and converted to daily per capita amounts, calories, and *food pattern equivalents* (previously called servings and *MyPyramid equivalents*). Here, the LAFA data series' underlying loss assumptions are used to estimate food loss at the retail and consumer levels. The LAFA data series is considered to be preliminary because ERS continues to improve the underlying loss assumptions and the documentation of the data series. In August 2012, new estimates for consumer-level loss were incorporated into the data series. Therefore, the relative contribution of the different food groups out of total food loss has changed from previous ERS publications on food loss. The analysis is an extrapolation from the data as of September 2012 and is not based on an equilibrium model. For each food group covered here, we calculated the amount, value, and representative calories of food loss at the retail and consumer levels in the United States in 2010. The value estimates are based on retail prices.