THE GLOBAL
FOOD DONATION
POLICY ATLAS

INFORME SOBRE LA PROMOCIÓN DE LA DONACIÓN DE ALIMENTOS

LEY Y POLÍTICA DE ETIQUETADO DE FECHAS

NOVEMBER 2022

Autores

Este informe ha sido redactado por Joseph S. Beckmann, Emily M. Broad Leib, Melissa Shapiro, Kerensa Gimre y Regan Plekenpol, de la Clínica de Derecho y Política Alimentaria de la Facultad de Derecho de Harvard, con la colaboración de Douglas O'Brien, de The Global FoodBanking Network.

Acerca del Atlas de Políticas Globales de Donación de Alimentos

El Atlas de Políticas Globales de Donación de Alimentos es una iniciativa pionera para promover mejores leyes sobre la donación de alimentos que ayuden a abordar la pérdida de alimentos y la inseguridad alimentaria. Este proyecto traza un mapa de las leyes que afectan a la donación de alimentos en países de todo el mundo con el fin de ayudar a los profesionales a entender las leyes nacionales relativas a la donación de alimentos, comparar las leyes entre países y regiones, analizar las cuestiones legales y las barreras a la donación, y compartir las mejores prácticas y recomendaciones para superar estas barreras. El proyecto es una colaboración entre la Clínica de Derecho y Política Alimentaria de la Facultad de Derecho de Harvard y The Global FoodBanking Network. Para conocer y comparar las leyes y políticas de donación de alimentos de los países que la FLPC ha investigado hasta la fecha, visite atlas.foodbanking.org.

Acerca de la Clínica de Derecho y Política Alimentaria de la Facultad de Derecho de Harvard

El FLPC sirve a las organizaciones y comunidades asociadas proporcionando orientación sobre cuestiones jurídicas y políticas de vanguardia relacionadas con el sistema alimentario, al tiempo que involucra a los estudiantes de derecho en la práctica del derecho y la política alimentarios. El FLPC se centra en aumentar el acceso a alimentos saludables, apoyar la producción de alimentos y sistemas alimentarios sostenibles, y reducir el desperdicio de alimentos sanos y completos. Para más información, visite www.chlpi.org/FLPC.

FLPC FOOD LAW and POLICY CLINIC HARVARD LAW SCHOOL

Acerca de The Global FoodBanking Network

GFN es una organización internacional sin ánimo de lucro que nutre a aquellos que padecen de hambre en el mundo mediante la unión y el avance de los bancos de alimentos en más de 40 países. La GFN se enfoca en la lucha contra el hambre y la prevención del desperdicio de alimentos proporcionando experiencia, dirigiendo recursos, compartiendo conocimientos y desarrollando conexiones que aumenten la eficiencia, garanticen la inocuidad alimentaria y ayuden a los bancos de alimentos a llegar a más personas que pasan hambre. Para más información, visite www.foodbanking.org.

The Global FoodBanking Network®

Posibilitado por el apoyo de la Fundación Walmart

La investigación incluida en este informe ha sido posible gracias a la financiación de la Fundación Walmart. Los resultados, las conclusiones y las recomendaciones que se presentan en este informe son exclusivamente de la Clínica de Derecho y Política Alimentaria de la Facultad de Derecho de Harvard y no reflejan necesariamente las opiniones de la Fundación Walmart.

Walmart org

Diseño del informe por Najeema Holas-Huggins.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Acerca de este informe....1

Recommendations in Brief....2

Antecedentes....3

Resumen de las leyes de etiquetado de fechas en los países estudiados del proyecto Atlas....4

Cuestiones clave....5

Recomendaciones....8

1. Los gobiernos nacionales o de una región económica común deberían estandarizar un esquema de etiquetado de doble fecha, diferenciando claramente entre una etiqueta basada en la calidad y otra en la inocuidad....8
2. Las leyes nacionales de etiquetado de fechas deben permitir expresamente la venta y donación de alimentos pasada la fecha de calidad....9
3. Los gobiernos deberían realizar campañas de educación y concienciación en colaboración con el sector privado para maximizar la eficacia del sistema de etiquetado de fechas....11

Conclusión....12

ACERCA DE ESTE ESCRITO

La pérdida y el desperdicio excesivos de alimentos (PDA) es un reto acuciante al que se enfrentan los sistemas alimentarios mundiales. La pérdida y el desperdicio de alimentos se producen en todas las fases de la cadena de suministro y genera importantes costos sociales, medioambientales y económicos. Las estimaciones internacionales prevén que más de un tercio -o 1.300 millones de toneladas- de los alimentos producidos se pierden o desperdician a lo largo de la cadena de suministro.[1] Al mismo tiempo, los datos actuales indican que entre 720 y 811 millones de personas pasaron hambre en 2020[2] y que más de 2.000 millones de personas no pudieron acceder regularmente a alimentos inocuos y nutritivos en 2019.[3] Las políticas públicas bien pensadas pueden ayudar a solucionar estas preocupantes tendencias y aumentar la resiliencia del sistema alimentario, contribuyendo a la recuperación de los alimentos en beneficio de la sociedad y mitigando el costo medioambiental del exceso de producción y las pérdidas.

La donación de alimentos ofrece una solución a estos problemas paralelos. Redirigir los excedentes de alimentos inocuos a quienes más los necesitan disminuye la perdida y el desperdicio de alimentos y aumenta la seguridad alimentaria. Sin embargo, el aumentar la donación de alimentos requiere de incentivos adecuados que motiven a los individuos y a las empresas a donar en lugar de desechar los excedentes de alimentos. En todo el mundo, la legislación y la política de etiquetado de fechas se identifican comúnmente como áreas de oportunidades perdidas. Las etiquetas de fechas colocadas en los productos alimentarios son una de las principales causas del desperdicio de alimentos y un obstáculo para la donación de los mismos. Por lo general, su objetivo es reflejar el tiempo que el fabricante cree que el alimento mantendrá su máxima calidad y sabor.[4] Sin embargo, los fabricantes, los minoristas, los consumidores y las organizaciones de recuperación de alimentos creen erróneamente que las etiquetas con fechas son indicadores de inocuidad alimentaria.[5] Así, una vez que los alimentos pasan su "fecha de caducidad", a menudo son desechados por los posibles donantes de alimentos o rechazados por las organizaciones de recuperación de alimentos que los consideran no aptos para el consumo humano.

En los numerosos países que sí regulan las etiquetas de fechas, los esquemas de etiquetado de fechas incoherentes, poco desarrollados y prohibitivos contribuyen a la generalización de esta mala interpretación. Es raro que los países no tengan esquemas nacionales estandarizados de etiquetado de fechas, pero cuando esto ocurre, la responsabilidad de desarrollar un esquema de etiquetado de fechas recae en los gobiernos regionales y en los fabricantes. Estos esquemas son muy variados, a menudo no están claramente definidos, y sólo exacerban la confusión. Además, algunos países que emplean la estandarización nacional de etiquetas de fecha no distinguen claramente entre las fechas basadas en la calidad y las basadas en la inocuidad, o no permiten la venta o donación de alimentos más allá de la etiqueta de fecha basada en la calidad, a pesar de que no se han dado casos en los que hacerlo haya provocado que un consumidor se enferme.[6] Este documento informa a los gobiernos y a los responsables políticos de las mejores prácticas para regular eficazmente el etiquetado de la fecha de los productos alimentarios con el fin de abordar estas cuestiones, apoyar la donación de alimentos excedentes y inocuos, y reducir el desperdicio de alimentos y la inseguridad alimentaria.

Este informe se ha elaborado como parte del proyecto Atlas de Políticas Globales de Donación de Alimentos,[7] una asociación entre la Clínica de Derecho y Política Alimentaria de la Facultad de Derecho de Harvard (FLPC) y The Global Foodbanking Network (GFN) que tiene como objetivo promover políticas sólidas de donación de alimentos como soluciones globales al hambre y al desperdicio de alimentos.[8] En todas las áreas clave -incluyendo la inocuidad alimentaria, el etiquetado de fechas, la protección de la responsabilidad civil, los impuestos, los requisitos de donación o las sanciones por desperdicio de alimentos, y las subvenciones e incentivos gubernamentales- las leyes y políticas restrictivas o inadecuadas pueden socavar los esfuerzos de las organizaciones de rescate de alimentos y crear obstáculos para las empresas y otros actores del sector privado que deseen donar alimentos. Estas leyes también pueden no incentivar adecuadamente los comportamientos socialmente beneficiosos. El proyecto Atlas analiza y compara estas leyes nacionales y ofrece recomendaciones a medida para aclarar y optimizar el panorama político de la donación de alimentos.

RECOMENDACIONES EN EL INFORME

Las recomendaciones presentadas en este informe proporcionan un punto de partida para que las partes interesadas de todo el mundo refuercen los marcos normativos para el etiquetado de fechas. Los bancos de alimentos y otras organizaciones cuya misión es reducir el desperdicio de alimentos y aumentar su donación (denominadas colectivamente "organizaciones de recuperación de alimentos"), los donantes y los responsables políticos deberían considerar otras oportunidades para promover la donación de alimentos y reducir el desperdicio de los mismos. Las recomendaciones son las siguientes:

Para garantizar que las etiquetas de fecha basadas en la calidad no den lugar a la eliminación de alimentos que, por lo demás, son inocuos para el consumo o la donación, los gobiernos nacionales o de una región económica común deberían:

- **Estandarizar un esquema de etiquetado de fecha doble, diferenciando claramente entre una etiqueta de fecha basada en la calidad y otra basada en la inocuidad, y**
- **Permitir expresamente la venta o la donación de alimentos más allá de su etiqueta con fecha de calidad.**

Para garantizar que las empresas, los responsables de la inocuidad alimentaria y los consumidores comprendan plenamente el significado de los sistemas de etiquetado de fechas, los gobiernos nacionales y sus departamentos competentes deberían:

- **Poner en marcha amplias campañas de educación de los consumidores sobre el significado de las etiquetas de fecha en los productos alimentarios en colaboración con el sector privado para maximizar la eficacia de estas campañas.**

ANTECEDENTES

La atención hacia la pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA) ha aumentado exponencialmente en la última década, y la comunidad internacional se ha comprometido a reducir a la mitad la PDA de acuerdo con la *Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible* y el Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3.[9] El desperdicio de alimentos se produce en todas las etapas del sistema alimentario: durante la cosecha inicial debido a la fluctuación de los precios del mercado, los altos costos laborales, la infraestructura inadecuada y la demanda de productos sin defectos;[10] por parte de las tiendas de comestibles y los restaurantes que sobrestiman las demandas de los clientes y malinterpretan la vida útil y las etiquetas de las fechas de los productos;[11] y por parte de los consumidores que realizan compras y prácticas culinarias ineficientes.[12] Estos comportamientos tienen importantes consecuencias medioambientales, económicas y sociales. Los alimentos que se pierden o se desperdician tienen una enorme huella de carbono de 3,3 gigatoneladas, ya que utilizan aproximadamente el 28% de las tierras agrícolas y representan el 8%, o 70.000 millones de toneladas, del total de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero.[13] Este daño se estima en 700.000 millones de dólares en costos medioambientales y más de 900.000 millones en costos sociales por año.[14] Este desperdicio es costoso,[15] desperdicia los recursos naturales, provoca daños medioambientales duraderos y supone una oportunidad perdida para redistribuir los alimentos a los más de 820 millones de personas que pasan hambre.[16]

Los bancos de alimentos y otras organizaciones de recuperación de alimentos pueden ayudar a mitigar la PDA innecesaria mediante la recuperación y redistribución de alimentos inocuos y excedentes a través de la donación cuando las políticas permiten y apoyan tales actividades. En 2019, los bancos de alimentos de más de 70 países recuperaron unos 3,75 millones de toneladas métricas de alimentos inocuos y saludables. Esto ayudó a evitar aproximadamente 12.390 millones de kilogramos de emisiones de gases de efecto invernadero derivados de los residuos de alimentos innecesarios en los vertederos y proporcionó acceso a los alimentos a 66,5 millones de personas con inseguridad alimentaria.[17]

A pesar de los esfuerzos cada vez mayores para enfrentar el problema, los altos niveles de PDA persisten y se han visto exacerbados por la pandemia de COVID-19. La pandemia interrumpió las frágiles cadenas de suministro de alimentos, especialmente las que normalmente dependen de clientes específicos, como restaurantes, hoteles y lugares de ocio.[18] Los actores del sistema alimentario tuvieron dificultades para llegar a mercados de consumo alternativos, y muchos productores y fabricantes recurrieron a desechar alimentos saludables.[19] Estas costosas interrupciones socavaron la resiliencia, la sostenibilidad y la equidad de los sistemas alimentarios en todo el mundo.

Mientras que la PDA provoca pérdidas económicas, la donación de alimentos puede generar importantes beneficios económicos. En primer lugar, la donación reduce los costos económicos y medioambientales de la producción de alimentos que, de otro modo, quedan sin consumir[20] y frena las emisiones de metano causadas por la descomposición de los alimentos en los vertederos.[21] En segundo lugar, la donación alivia el hambre, reduciendo los gastos sanitarios asociados a la desnutrición[22] y aumentando la productividad, la realización educativa y el potencial económico.[23] En tercer lugar, las operaciones de rescate de alimentos crean oportunidades de trabajo en los bancos de alimentos y en los intermediarios y estimulan la economía al aumentar el poder adquisitivo de los receptores de las donaciones. Los beneficios indirectos, como la reducción de los costos del hambre y las cadenas de suministro más resilientes que fluyen hacia la sociedad, ayudan en última instancia a crear comunidades más fuertes. Sin embargo, todo este espectro de beneficios no puede materializarse si los donantes de alimentos carecen de claridad o de incentivos para donar en lugar de desechar los excedentes de alimentos.

Uno de los principales impulsores del desperdicio de alimentos son las etiquetas con fechas incoherentes, poco claras o prohibitivas que causan confusión entre todos los actores de la cadena de valor y limitan la capacidad de las empresas para donar alimentos. Esto aumenta la probabilidad de que se desperdicien alimentos inocuos y excedentes.[24] Las etiquetas con fechas son las que se encuentran en los envases de los alimentos con frases

como “vender antes de”, “caduca en”, “usar antes de” o “mejor antes de”. Los fabricantes utilizan las etiquetas de fecha para indicar lo que consideran el momento de máxima calidad alimentaria de su producto. Los riesgos para la inocuidad alimentaria sólo aumentan con el tiempo en el caso de tipos limitados de alimentos, que pueden variar según las culturas en función de los procesos de producción. Por ejemplo, en Estados Unidos, los estudios muestran que sólo los embutidos y los productos lácteos no pasteurizados aumentan el riesgo con el tiempo.[25] Estos productos conllevan un mayor riesgo de contaminación por *Listeria -un* patógeno que puede crecer a temperaturas de refrigeración- que otros productos del mercado estadounidense.[26]

A pesar de estos resultados, las empresas y los consumidores, que a menudo carecen de orientaciones claras sobre los sistemas de etiquetado de fechas de sus países, creen erróneamente que las etiquetas de fechas son indicadores de inocuidad. En la Unión Europea, la confusión de los consumidores sobre el etiquetado de fechas genera aproximadamente el 10% del desperdicio anual de alimentos.[27] En el Reino Unido, la investigación muestra que los consumidores descartan alrededor del 22% de los alimentos que podrían consumir debido a la incertidumbre sobre el significado de la etiqueta de fecha.[28] En Singapur, un estudio muestra que más del 80% de los consumidores no entienden la diferencia entre los distintos términos de las etiquetas.[29] En Estados Unidos, el 37% de los consumidores siempre botan los alimentos cercanos o pasados de la fecha que figura en su etiqueta, y el 84% botan esos alimentos “al menos ocasionalmente”.[30]

La falta de leyes de etiquetado de fechas claras y estandarizadas provoca el desperdicio de alimentos en los hogares de los países de ingresos altos, medios y bajos.[31] Aunque la disponibilidad de datos mundiales sobre el desperdicio de alimentos es limitada y los enfoques de medición varían significativamente, se estima que el 61% de los 931 millones de toneladas de alimentos desperdiciados en 2019 provienen de los hogares.[32] La confusión sobre el etiquetado de fechas es una de las principales razones.

RESUMEN DE LAS LEYES DE ETIQUETADO DE FECHAS EN LOS PAÍSES ESTUDIADOS DEL PROYECTO ATLAS

País	Ley o política de etiquetas de fecha normalizada a nivel nacional	Distinción clara entre las etiquetas de fecha basadas en la calidad y las basadas en la inocuidad	Permiso expreso para vender o donar después de la fecha basada en la calidad	Campañas de educación del consumidor en todo el país	Clasificación de la política de Atlas
Argentina	SÍ	NO[33]	NO	NO	Limitado
Canadá	SÍ	NO[34]	SÍ	NO	Moderate Policy
Chile	SÍ	NO[35]	NO	NO	Limitado
Colombia	SÍ	NO	NO	NO	Limitado
Costa Rica	SÍ	NO	NO	NO	Limitado
República Dominicana	SÍ	NO[36]	NO	NO	Limitado
Guatemala	SÍ	NO	NO	NO	Limitado
India	SÍ	NO	NO	NO	Limitado
México	SÍ	SÍ[37]	NO	NO	Moderado
Perú	SÍ	NO	NO	NO	Limitado
Singapur	SÍ	NO	NO	NO	Limitado
Sudáfrica	SI	NO	NO	NO	Limitado
Reino Unido	SI	SI	SI	SI	Fuerte
Estados Unidos	NO	NO	NO	NO	No hay política

TEMAS CLAVE

La investigación realizada para el proyecto del Atlas de Políticas Globales de Donación de Alimentos muestra que la mayoría de los países tienen actualmente alguna ley o política nacional relacionada con el etiquetado de fechas. Sin embargo, estas leyes a menudo no distinguen adecuadamente entre las etiquetas de fecha utilizadas para la calidad y la inocuidad. Esto significa que, aunque algunos países exigen el etiquetado de la

fecha en determinados alimentos, la ley o la política nacional no indica claramente cuándo se debe aplicar una determinada etiqueta de fecha. Con frecuencia, la ley o la política tampoco indican si los alimentos con una etiqueta basada en la calidad pueden donarse más allá de esa fecha. Además, la normativa no exige a los fabricantes que seleccionen sólo una etiqueta de fecha, sino que permite el uso de *cualquier* etiqueta, o de múltiples etiquetas simultáneamente, dándole al fabricante la opción de la(s) etiqueta(s) a colocar. Esto da lugar a incoherencias, confusión y desperdicio innecesario de alimentos.

Sudáfrica ofrece un ejemplo de esta confusión. Sudáfrica cuenta con un detallado sistema de etiquetado de fechas establecido en su Reglamento relativo al etiquetado y la publicidad de los productos alimenticios (nº R.146) en virtud de la Ley 54 de 1972 sobre productos alimenticios, cosméticos y desinfectantes (FCDA).[38] Este reglamento se aplica a todos los alimentos puestos a la venta y exige una "fecha de duración mínima" expresada como "consumir preferentemente antes de", "vender antes de" y/o "consumir antes de", según el tipo de producto alimentario.[39] Este reglamento no estandariza qué productos alimenticios reciben cada etiqueta de fecha. Además, el reglamento no exige a los fabricantes que seleccionen sólo una etiqueta, sino que permite el uso de *cualquier* etiqueta o de varias etiquetas simultáneamente. Así pues, el fabricante determina qué etiqueta(s) elegir sin ninguna norma clara sobre qué términos deben utilizarse y cuándo.[40]

En los Estados Unidos y en otros países o regiones económicas comunes que no cuentan con un esquema estandarizado de etiquetado de fechas, la política de etiquetado de fechas puede variar y confundir tanto a los consumidores como a los fabricantes. La falta de una política uniforme de etiquetado de fechas provoca un vacío normativo que puede llenarse de diversas maneras, incluyendo las políticas a nivel local, la orientación gubernamental y las normas voluntarias aplicadas por algunas empresas alimentarias. Por ejemplo, la falta de una ley federal de etiquetado de fechas en Estados Unidos ha creado un mosaico de políticas a nivel estatal y normas voluntarias de la industria.[41] Cuarenta y uno de los 50 estados de EE.UU. tienen leyes de etiquetado de fechas, con un alto grado de variación entre los estados.[42] Por ejemplo, en Connecticut las etiquetas de fecha sólo se exigen en los productos lácteos, mientras que en Massachusetts se exigen en todos los productos alimenticios perecederos y semi-perecederos pre-envasados.[43] Además, las leyes estatales a menudo no distinguen entre calidad e inocuidad, y utilizan numerosas frases para describir lo mismo (por *ejemplo*, "mejor si se usa antes de", "mejor antes de", "vender antes de" o "caduca en"). Esto agrava la confusión del consumidor y provoca un desperdicio de alimentos que podría evitarse con normas nacionales. Veinte estados de EE.UU. también prohíben o restringen la venta o donación de alimentos con fecha de caducidad, independientemente de que las fechas indiquen calidad o inocuidad.

La falta de una política uniforme de etiquetado de fechas provoca un vacío normativo que puede llenarse de diversas maneras, incluyendo las políticas a nivel local, la orientación gubernamental y las normas voluntarias aplicadas por algunas empresas alimentarias.

Algunas iniciativas voluntarias de los sectores público y privado han ayudado a llenar el vacío.[44] En 2017, por ejemplo, el Foro de Bienes de Consumo (CGF) y Champions 12.3, entre cuyos miembros se encuentran los directores ejecutivos de Tesco, Kellogg's, Walmart, Campbell's y Nestlé, hicieron un llamamiento mundial a la acción. En esta acción se pedía a los minoristas y productores de alimentos que se asociaran con organizaciones sin fines de lucro y agencias gubernamentales y cumplieran con un esquema voluntario de doble fecha de etiquetado que sugiere pero no exige el uso de "Consumir preferentemente antes de" para indicar la calidad de los alimentos y "Consumir antes de" para indicar la inocuidad de los mismos.[45] Aunque se trata de un paso en la dirección correcta, las iniciativas voluntarias carecen de mecanismos de aplicación y, por tanto, su capacidad para frenar la incoherencia y la confusión generalizadas en relación con las etiquetas de fecha es limitada.

Varios países desarrollaron sus esquemas de etiquetado de fechas basándose en la actualización de 2018 del Codex Alimentarius, *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados*, que establece un esquema de etiquetado de doble fecha como práctica modelo.[46] El *Codex Alimentarius* es un conjunto de normas alimentarias internacionales desarrolladas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS).[47] El esquema de etiquetado dual recomendado distingue entre las fechas utilizadas para indicar la inocuidad y las utilizadas para indicar la máxima calidad.[48]

En concreto, el *Codex Alimentarius* recomienda utilizar una "fecha de caducidad" para indicar la inocuidad y una "fecha de consumo preferente" o "fecha de máxima calidad" para indicar la calidad.[49] Las normas también establecen que las leyes nacionales deben exigir que un alimento **tenga una sola etiqueta de fecha**: una etiqueta basada en la calidad **o** una etiqueta basada en la inocuidad. Las normas *del Codex Alimentarius* son voluntarias, pero establecen una guía uniforme. Los países pueden incorporar estas normas a sus reglamentos y políticas nacionales y adoptarlas como derecho vinculante.[50] La Comisión del Codex Alimentarius está formada por 189 países miembros[51]-entre los que se encuentran todos los países estudiados en el proyecto Atlas-, pero sólo algunos de sus miembros siguen su política de etiquetado de fechas recomendada. En algunos casos, las políticas de etiquetado de fechas que emulan al *Codex Alimentarius* pueden adoptarse en regiones económicas comunes como la Unión Europea.[52] Si una región económica común decide aprobar una ley que adopte las normas de etiquetado de fechas del Codex Alimentarius, esta ley se aplica a todos los países de esa región económica.

NORMA GENERAL *DEL CODEX ALIMENTARIUS* PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

Enmendado en 2018

- Norma que actualiza el etiquetado recomendado de los alimentos pre-envasados
- La "fecha de caducidad" o "fecha de consumo" es necesaria cuando un alimento debe consumirse antes de una fecha determinada para garantizar su inocuidad y calidad. Esta etiqueta "significa la fecha que señala el final del período, bajo cualquier condición de almacenamiento establecida, después del cual el producto no debe ser vendido o consumido por razones de inocuidad y calidad."
- "La "fecha de consumo preferente" o la "fecha de máxima calidad" se exige cuando no se requiere la "fecha de caducidad". Esta etiqueta "significa la fecha que señala el final del período, bajo cualquier condición de almacenamiento indicada, durante el cual el producto sin abrir seguirá siendo totalmente comercializable y conservará y cualquier cualidad específica para la que se hayan hecho declaraciones implícitas o expresas. Sin embargo, más allá de la fecha el alimento puede seguir siendo aceptable para el consumo".

- Exenciones al requisito de etiquetado:
    - "Cuando la inocuidad no está comprometida y la calidad no se deteriora porque la naturaleza del alimento es tal que no puede soportar el crecimiento microbiano (por ejemplo, alcohol, sal, acidez, baja actividad del agua en las condiciones de almacenamiento previstas o establecidas[)];"
    - "Cuando el deterioro sea claramente evidente mediante un examen físico en el punto de compra, … que no haya sido sometido a un proceso de transformación y se presente de forma visible para el consumidor".
    - "Donde no se pierden los aspectos clave/organolépticos de la calidad de los alimentos".
    - "Cuando el alimento, por su naturaleza, se consume normalmente en las 24 horas siguientes a su fabricación".

A continuación se presenta una lista ilustrativa, pero no exhaustiva, de los alimentos que entran en las exenciones de los requisitos de etiquetado:

- "frutas y hortalizas frescas, incluidos los tubérculos, que no han sido peladas, cortadas o tratadas de forma similar;
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de frutas;
- bebidas alcohólicas que contengan al menos un 10% de alcohol en volumen;
- productos de panadería o pastelería que, dada la naturaleza de su contenido, se consumen normalmente en las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- sal alimentaria no yodada;
- azúcares sólidos no fortificados;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados; [y]
- chicle".

Por último, aunque la mayoría de las etiquetas con fechas no indican la inocuidad de los alimentos, la venta o donación de alimentos con fecha pasada suele estar restringida o prohibida. Incluso el agua embotellada puede tener una fecha de "caducidad", lo que prohibiría su venta o donación en algunas jurisdicciones de Estados Unidos.[53] En Argentina, Singapur y algunos estados de EE.UU., por ejemplo, la venta o donación de alimentos caducados está expresamente prohibida por ley.[54] La prohibición de la venta o donación de alimentos caducados con etiqueta de calidad contribuye directamente a la PDA. También confunde a los consumidores, que asumen que las etiquetas de calidad indican inocuidad alimentaria, afecta a la disposición de las empresas alimentarias a donar y perpetúa un estigma contra los alimentos caducados entre los receptores de donaciones de alimentos. Según la investigación del Atlas Políticas Globales de Donación de Alimentos hasta la fecha, sólo la Unión Europea y el Reino Unido conceden un permiso claro para donar y vender alimentos después de la fecha de calidad.[55]

aunque la mayoría de las etiquetas con fechas no indican la inocuidad de los alimentos, la venta o donación de alimentos con fecha pasada suele estar restringida o prohibida.

Afortunadamente, los desafíos que presenta la falta de una política de etiquetado de fechas, o una política poco clara o poco desarrollada, pueden ser mejorados, y las mejores prácticas están disponibles como modelos. En la siguiente sección se analizan con más detalle tres recomendaciones para conseguir un sistema nacional de etiquetado de fechas sólido, coherente y completo. También se ofrecen ejemplos de los sistemas de otros países. Los tres elementos que se analizan en detalle a continuación son necesarios para maximizar la eficacia del sistema de etiquetado de fechas de un país. Un país que adopte un sistema de etiquetado de fechas que incorpore estos elementos aumentará su capacidad para donar alimentos, garantizar la inocuidad y reducir el desperdicio de alimentos.

RECOMENDACIONES

1. LOS GOBIERNOS NACIONALES O DE UNA REGIÓN ECONÓMICA COMÚN DEBERÍAN ESTANDARIZAR UN ESQUEMA DE ETIQUETADO DE DOBLE FECHA, DIFERENCIANDO CLARAMENTE ENTRE UNA ETIQUETA BASADA EN LA CALIDAD Y OTRA EN LA INOCUIDAD.

MEJORES PRÁCTICAS

- Desarrollar un esquema de etiquetado de fecha doble que diferencie claramente entre una etiqueta de fecha basada en la calidad y otra en la inocuidad.
- Una sola etiqueta de fecha en un producto o artículo.
- Utilizar una etiqueta con fecha de inocuidad, como "Consumir antes de", sólo en los alimentos que suponen un riesgo para la salud del consumidor debido a la mayor probabilidad de riesgo de inocuidad del producto pasada la fecha.
- Utilizar una etiqueta de fecha basada en la calidad, como "Consumir preferentemente antes de", para indicar el tiempo que se puede esperar que los alimentos conserven su sabor o calidad óptimos.

Los sistemas de etiquetado de fechas deben estar diseñados para ayudar a las empresas y a los consumidores a tomar decisiones seguras e informadas sobre los alimentos.[56] La ley debe distinguir claramente entre las etiquetas basadas en la calidad y las basadas en la inocuidad para proporcionar información coherente sobre si los alimentos suponen un riesgo potencial para la inocuidad, como un aumento de las enfermedades transmitidas por los alimentos, pasada la fecha. Esto se llama esquema de etiquetado de fecha dual, ya que tales leyes proponen el uso de sólo dos tipos de etiquetas de fecha. Al comprometerse con un esquema de etiquetado de doble fecha, los gobiernos pueden reducir la incertidumbre entre las empresas y los consumidores sobre el significado de las etiquetas, reduciendo drásticamente el desperdicio de alimentos a nivel mundial. Por ejemplo, las principales investigaciones sugieren que estandarizar y aclarar las etiquetas de fecha es la solución más rentable para reducir el desperdicio de alimentos en Estados Unidos, con el potencial de desviar 582.000 toneladas de alimentos de los vertederos al año y crear 2.410 millones de dólares al año en valor económico.[57]

Un esquema de etiquetado con doble fecha utiliza dos etiquetas estándar. En primer lugar, una etiqueta basada en la inocuidad, como "Consumir antes de", debe utilizarse para proteger específicamente al consumidor de un peligro potencial. Su uso debe limitarse a los productos que se demuestre que son muy perecederos y que probablemente, después de un corto periodo de tiempo, puedan causar un riesgo inmediato para la salud del consumidor.[58]

En segundo lugar, en la mayoría de los alimentos debe utilizarse una etiqueta con una fecha de calidad, como "Consumir preferentemente antes de" o "Utilizar preferentemente antes de", para indicar el periodo de tiempo que se puede esperar que un alimento mantenga su máxima calidad.[59] Siempre que el alimento se almacene en condiciones adecuadas y no se contamine, los productos etiquetados con una fecha de calidad son inocuos para el consumo después de esa fecha. Esto indica claramente que esos alimentos son inocuos para los consumidores, siempre que sigan oliendo y sabiendo bien.

El esquema de etiquetado de fechas sugerido anteriormente se ajusta a las orientaciones de la actualización de 2018 del *Codex Alimentarius*.[60] Para reforzar su eficacia, los países deberían proporcionar más orientación a las empresas alimentarias, especificando cuándo colocar una etiqueta de fecha de calidad "Consumir preferentemente antes de" o "Utilizar preferentemente antes de" y cuándo colocar una etiqueta de fecha de inocuidad "Consumir antes de". Cuando sea posible, los países que adopten un sistema de etiquetado de doble fecha deberían ofrecer orientación sobre los métodos para determinar qué fecha debe incluirse.

A pesar del valor de un esquema de etiquetado de doble fecha, como se recomienda en las directrices del *Codex Alimentarius*, los gobiernos deben ser conscientes de la incertidumbre existente y de la posible mala interpretación si los términos no están claramente definidos. Por ejemplo, el *Reglamento Sanitario de los Alimentos* (RSA) de Chile introduce dos etiquetas: una "*fecha de vencimiento*"[61] y una "*fecha de duración mínima*".[62] Sin embargo, las definiciones del RSA para estas etiquetas no se ajustan claramente a la actualización de 2018 del *Codex Alimentarius*.[63] En el *Codex Alimentarius*, como se señaló anteriormente, la "fecha de caducidad" es una etiqueta basada en la inocuidad e indica la última fecha en la que el producto debe ser vendido o consumido "por razones de *inocuidad* y calidad".[64] El RSA se refiere a la "fecha de caducidad" como la fecha o periodo tras el cual el fabricante no puede garantizar que un producto, habiendo sido almacenado en determinadas condiciones, conservará sus atributos esperados.[65] Esta definición permite a los fabricantes elegir en última instancia una "fecha de caducidad" que refleje la máxima calidad y no la inocuidad.

De los países y regiones económicas estudiados en el proyecto Atlas, la Unión Europea y el Reino Unido son los mejores ejemplos de un esquema de etiquetado de fechas dual. El sistema de etiquetado de fechas de la Unión Europea distingue entre etiquetas de fechas basadas en la inocuidad y en la calidad. Exige a los fabricantes que coloquen una fecha basada en la inocuidad, expresada como "fecha de caducidad", sólo para los alimentos que se consideran "altamente perecederos"[66] y que ya no son seguros de consumir después de la fecha.[67] Para todos los demás alimentos, los fabricantes deben poner una fecha de "consumo preferente" basada en la calidad, después de la cual los alimentos pueden seguir siendo perfectamente inocuos para su consumo y donación. Este sistema se adoptó y aplicó en toda la Unión Europea antes de la salida del Reino Unido. Según los términos de la salida, toda la legislación de la Unión Europea aprobada anteriormente sigue en vigor como ley retenida.[68] Además, el Reino Unido también emitió una guía para especificar claramente qué productos deben ser etiquetados con "Consumir preferentemente antes de" frente a "Consumir antes de".[69] Se calcula que de los 2 millones de toneladas de residuos alimentarios domésticos que se producen cada año en el Reino Unido, aproximadamente un tercio se debe a su sistema de etiquetado con doble fecha.[70]

2. LAS LEYES NACIONALES DE ETIQUETADO DE FECHAS DEBEN PERMITIR EXPRESAMENTE LA VENTA Y DONACIÓN DE ALIMENTOS PASADA LA FECHA DE CALIDAD.

En los sistemas nacionales de etiquetado de fechas existentes o en el proceso de desarrollo de dichos sistemas, los países y las regiones económicas deben asegurarse de que el sistema permita expresamente la venta y la donación de alimentos más allá de una fecha basada en la calidad. Los alimentos se desperdician cuando

los gobiernos prohíben expresamente o no dicen nada sobre si los alimentos pueden donarse después de una etiqueta con fecha basada en la calidad.[71] Estas prohibiciones no distinguen entre las fechas basadas en la calidad y las basadas en la inocuidad, lo que a menudo conduce a la eliminación obligatoria de todos los alimentos pasados, incluidos los que son inocuos para el consumo.[72] Incluso cuando la venta o la donación de alimentos pasados no está expresamente prohibida, la ley puede ser poco clara. Las empresas y los particulares suelen desechar los productos alimenticios caducados por temores infundados de riesgo para la inocuidad. Además, las organizaciones de recuperación de alimentos a menudo desconocen o temen los riesgos asociados al rescate de alimentos inocuos, sanos y pasados de fecha debido a la falta de orientación clara.[73]

Por ejemplo, en Singapur no se permite la venta o donación de alimentos pasada su fecha.[74] Esta norma se aplica a los cuatro términos aceptables de la etiqueta de fecha que se utiliza en el envase ("Utilizar antes de", "Fecha de caducidad", "Consumir preferentemente antes de" o "Vender antes de").[75] Según la normativa alimentaria de Singapur, está prohibido "importar, vender, consignar o entregar cualquier alimento preenvasado con una etiqueta de fecha caducada".[76] La parte III de la normativa aclara que la ley se aplica a cualquier alimento destinado al consumo humano, incluso si se ofrece como regalo para obras de caridad.[77] Por lo tanto, no se permite la donación después de la fecha de la etiqueta, que se exige en la mayoría de los alimentos preenvasados.

En otros países, como Argentina, la donación de alimentos después de la fecha no está expresamente prohibida en la legislación. Sin embargo, los donantes, las organizaciones de recuperación de alimentos y los abogados suelen coincidir en que la ley prohíbe la donación de alimentos pasada la fecha de calidad.[78] Dado este abrumador consenso, sin una mayor aclaración por parte del gobierno argentino, no se aceptan alimentos con fecha pasada para su donación.[79] Mientras que en Estados Unidos no hay leyes nacionales sobre las etiquetas de fecha de los alimentos, 20 estados restringen o prohíben la venta o donación de alimentos con fecha pasada, incluso cuando la fecha indica la calidad.[80] Sin embargo, los demás estados permiten la venta y/o donación de alimentos caducados, lo que hace que la cuestión sea aún más confusa para los donantes y las organizaciones de rescate de alimentos.

MEJORES PRÁCTICAS

- Los países que cuentan con un sistema de etiquetado de fechas estandarizado a nivel nacional deben considerar si su sistema permite expresamente la venta y donación de alimentos pasada su fecha de calidad.
- Si no existe un permiso expreso se debe enmendar la legislación vigente.
- Si existe una prohibición, los países deberían modificar la legislación vigente para derogar esta disposición.
- Los países que no han adoptado un sistema nacional de etiquetado de fechas deben asegurarse de que cualquier nueva ley permita expresamente la venta y donación de alimentos pasada su fecha de calidad.

Los países deben adoptar normas que permitan expresamente la venta o donación de alimentos después de la fecha basada en la calidad. Si esto ya está permitido, los países deben designar a los organismos o departamentos apropiados para que emitan orientaciones aclaratorias a tal efecto. Los países aún pueden restringir la venta o donación de alimentos que lleven una etiqueta basada en la inocuidad, después de la fecha, ya que dicha etiqueta comunica que un alimento debe ser desechado debido a los mayores riesgos existentes después de la fecha.

De los países investigados en el proyecto Atlas, las políticas del Reino Unido y de la Unión Europea están en línea con esta mejor práctica. En 2017, antes de que la actualización de 2018 de la Norma General del Codex Alimentarius refrendara el sistema de etiquetado de doble fecha, la Comisión de la Unión Europea publicó unas orientaciones en las que se explicaba que se presume que los alimentos son inocuos para el consumo después de la fecha de "consumo preferente" basada en la calidad y, por tanto, pueden donarse y distribuirse después de esta fecha.[81] La Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido (FSA) —una agencia independiente responsable del desarrollo de políticas alimentarias que protejan contra las enfermedades transmitidas por los alimentos y el etiquetado inseguro[82]—también proporcionó orientación para que los alimentos no puedan venderse después de la fecha de "consumo preferente" o de inocuidad, pero sí pueden consumirse después de la fecha de "consumo preferente" o de calidad.[83]

La organización sin ánimo de lucro Waste and Resources Action Programme (WRAP) se asoció con el Ministerio de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales (Defra)—el organismo regulador del Reino Unido para la protección del medio ambiente, la producción y las normas alimentarias, la agricultura, la pesca y las comunidades rurales[84]—para publicar unas orientaciones sobre las etiquetas con fechas en el contexto de la donación y la redistribución.[85] Estas orientaciones establecen claramente que los alimentos con una etiqueta de fecha de consumo preferente o de calidad pueden venderse, donarse, redistribuirse y consumirse legalmente después de esa fecha.[86] También establece que los alimentos no pueden venderse, redistribuirse o consumirse después de su etiqueta de "Consumir antes de" o de la fecha de inocuidad, a menos que se congelen o cocinen antes de esa fecha.[87] Esto aclara y distingue entre las etiquetas de fecha y ayuda al público a entender estos términos, permitiendo la venta y donación de alimentos sanos e inocuos con fecha pasada.

Aunque la Comisión de la Unión Europea emitió la mencionada guía, algunos países de la Unión Europea -también conocidos como estados miembros- restringen o incluso prohíben la comercialización de alimentos que hayan superado la fecha de calidad.[88] En consecuencia, las empresas alimentarias y los consumidores pueden seguir confundidos por la legislación relativa a la donación de alimentos que han superado la fecha de calidad. Para facilitar la redistribución de los alimentos que han superado la fecha de calidad, algunas autoridades nacionales de estos Estados miembros han proporcionado orientaciones adicionales, fomentando la donación siempre que los alimentos se hayan manipulado y almacenado correctamente.[89]

3. LOS GOBIERNOS DEBERÍAN REALIZAR CAMPAÑAS DE EDUCACIÓN Y CONCIENCIACIÓN EN COLABORACIÓN CON EL SECTOR PRIVADO PARA MAXIMIZAR LA EFICACIA DEL SISTEMA DE ETIQUETADO DE FECHAS.

La confusión de los fabricantes y los consumidores puede persistir incluso con los sistemas nacionales de etiquetado de fechas. Por ejemplo, la FAO estima que el 37% de los alimentos se desperdicia en la República Dominicana debido a la confusión de los consumidores sobre el significado de sus términos de etiquetado de doble fecha.[90] En México, que adoptó un sistema de etiquetado de doble fecha, muchas partes interesadas siguen expresando su confusión sobre si las "fechas de caducidad" y las "fechas de consumo preferente" indican inocuidad o calidad. Esta falta de claridad contribuye a la incertidumbre entre los posibles donantes.[91]

Para resolver esta confusión, algunos gobiernos lanzaron campañas educativas para concienciar al público. Los Bancos de Alimentos de Canadá -una organización benéfica nacional que representa a la comunidad de bancos de alimentos de todo Canadá[92]—publicaron orientaciones para interpretar las etiquetas de fechas para reducir la PDA.[93] Aunque estas acciones son útiles, todavía puede haber incertidumbre en cuanto a la legitimidad de estas orientaciones sin el apoyo de las agencias gubernamentales.

MEJORES PRÁCTICAS

- Los gobiernos y sus organismos competentes deben promover campañas de concienciación y educación.
- Cuando exista un sistema nacional de etiquetado de doble fecha, los gobiernos deben designar organismos o departamentos para que emitan orientaciones aclaratorias sobre las etiquetas de fecha.
- Cuando no existan etiquetas de fecha estandarizadas, los gobiernos deben aclarar el tratamiento recomendado de las etiquetas de fecha.

Los organismos gubernamentales responsables de la normativa alimentaria deberían promover la educación y la concienciación. Si ya cuentan con leyes que incluyan una norma de doble etiqueta de fecha, deberían instruir a las agencias o departamentos correspondientes para que emitan orientaciones aclaratorias que diferencien claramente entre las etiquetas de fecha basadas en la calidad y las basadas en la inocuidad, y ofrezcan educación al consumidor sobre el significado de las dos frases estándar de la etiqueta de fecha.

Cuando un país no haya adoptado un esquema nacional de etiquetado de fechas, los gobiernos deberían emitir una guía recomendada sobre el tratamiento de las diversas etiquetas de fechas utilizadas en su respectivo país. Esta orientación debería centrarse en educar a los fabricantes, los donantes y las organizaciones de recuperación de

alimentos en el sentido de que la mayoría de las etiquetas de fecha indican la calidad y no la inocuidad. La orientación también podría especificar los pocos alimentos en cuyas circunstancias la inocuidad alimentaria sería motivo de preocupación.

Una estrategia que puede resultar eficaz es la asociación de los gobiernos y los actores del sistema alimentario privado para emitir una orientación generalizada y unificada. El Reino Unido sirve de modelo para esta mejor práctica. Defra,[94] FSA,[95] y la iniciativa Zero Waste Scotland[96] ofrecen orientaciones clarificadoras sobre el sistema de etiquetado de doble fecha del Reino Unido para aumentar la concienciación del público.[97] Los agentes de los sectores público y privado del Reino Unido también contribuyen a reforzar estos esfuerzos gubernamentales para promover una mayor concienciación de la industria y los consumidores sobre este sistema. El WRAP se ha convertido en uno de los principales impulsores. Se asoció con organismos gubernamentales para publicar orientaciones actualizadas sobre el significado de las etiquetas de fecha del Reino Unido y publicó orientaciones adicionales sobre el proceso de donación de alimentos con fecha pasada.[98] Se han puesto en marcha varias campañas de concienciación de los consumidores del Reino Unido para diferenciar claramente entre las etiquetas de fecha basadas en la calidad y las basadas en la inocuidad, como las campañas "Love Food Hate Waste"[99] y "Look, Smell, Taste, Don't Waste.[100] Desde la puesta en marcha de las orientaciones y las campañas de concienciación pública, el Reino Unido ha visto en los últimos años una reducción del desperdicio de alimentos y un aumento de las donaciones de alimentos.[101] Según los últimos datos del WRAP, las iniciativas de concienciación pública lanzadas en los últimos tres años han permitido reducir hasta un 11% el desperdicio de alimentos en los hogares.[102] Los datos sugieren que la concienciación está ganando adeptos gracias al aumento de las conexiones con los medios sociales y la audiencia, según una encuesta que informa de que el 69% de los hogares del Reino Unido han visto o escuchado información sobre el desperdicio de alimentos en el año anterior.[103]

Educar al público sobre los términos del etiquetado de fechas estándar es esencial para garantizar que los consumidores tomen decisiones informadas sobre cuándo desechar productos alimentarios. Permite a los consumidores consumir los alimentos si huelen y saben bien y no tener miedo de los alimentos que no presentan riesgos de inocuidad. Esto también puede ahorrar dinero a los hogares, algo especialmente relevante a medida que la economía mundial se recupera de la pandemia de COVID-19. Además, puede educar a los receptores de donaciones de alimentos para que se sientan más seguros al consumir alimentos pasados de una fecha de calidad. Una vez que las etiquetas de fecha se estandarizan a nivel nacional o en una región económica común, se necesita orientación y educación para lograr la concienciación y cambiar el comportamiento de los consumidores. Incluso entre los países que no tienen leyes estandarizadas de etiquetado de fechas, la concienciación del consumidor puede ayudar a reducir la confusión. Una orientación clara por parte de los organismos y la educación de los consumidores pueden reducir drásticamente el desperdicio innecesario de alimentos sanos y permitir la donación en los casos en que pueda hacerse con seguridad.

CONCLUSIÓN

La confusión en las etiquetas de las fechas puede provocar un desperdicio innecesario de alimentos, ya que los términos de las etiquetas se utilizan de forma incoherente y no distinguen entre inocuidad y calidad. Con frecuencia, los países prohíben o no permiten explícitamente la donación de alimentos que hayan superado su fecha de calidad. La confusión y la incertidumbre sobre el significado de las etiquetas de fecha y su aplicación a la donación de alimentos conduce en última instancia al desperdicio de alimentos, ya que las partes interesadas se deshacen de los alimentos caducados o se abstienen de donarlos, lo que inhibe la donación de alimentos. Para reducir el desperdicio de alimentos y aumentar las donaciones de alimentos, los gobiernos y las regiones económicas deberían estandarizar a nivel nacional un esquema de etiquetado de fecha doble que distinga claramente entre las etiquetas de fecha basadas en la inocuidad y las basadas en la calidad; permitir expresamente la venta y la donación de alimentos después de una fecha basada en la calidad; y emitir orientaciones aclaratorias con el sector privado para promover la educación y la concienciación de los consumidores sobre el significado del esquema de etiquetado de fecha existente o recién desarrollado y su aplicación a la donación de alimentos, la inocuidad alimentaria y el consumo.

NOTAS FINALES

1 Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO],Org. de la ONU [FAO], Global Food Losses and Food Waste-Extent, Causes, and Prevention 4 (2011), https://www.fao.org/3/i2697e/i2697e.pdf [https://perma.cc/XY94-VA7L].

2 FAO y otros, El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2020: Transformación de los sistemas alimentarios en aras de la seguridad alimentaria, la mejora de la nutrición y dietas asequibles y saludables para todos 10, 125 (2021), https://www.fao.org/3/cb4474en/cb4474en.pdf [https://perma.cc/N7CD-DUN6].

3 Las proyecciones indican que más de 840 millones pasarán hambre en 2030 si se mantienen las tendencias actuales. *Id.* en 22.

4 Harv. L. Sch. Food L. & Pol'y Clinic [FLPC] & Nat. Res. Def. Council [NRDC], Don't Waste, Donate: Enhancing Food Donations Through Federal Policy 19 (2017), http://www.chlpi.org/wp-content/uploads/2013/12/Dont-Waste-Donate_-March-2017.pdf [https://perma.cc/X8M9-MT6B].

5 *Véase* Debasmita Patra et al., *Evaluation of global research trends in the area of food waste due to date labeling using a scientometrics approach*, 115 Food Control 107307 (Sept. 2020) (donde se discute que la confusión global sobre las etiquetas de fecha conduce al desperdicio de alimentos).

6 Cecilia Varga, *Get the 'Real Answers' on What Those Food Expiration Labels Mean*, ABS News, 10 de septiembre de 2013, https://abcnews.go.com/blogs/lifestyle/2013/09/get-the-real-answers-on-what-those-food-expiration-labels-mean [https://perma.cc/6LP4-LZKZ] (citando a Jena Roberts, vicepresidenta de desarrollo de negocio del National Food Lab de Estados Unidos, que afirma: "No creo que podamos señalar realmente un solo incidente de seguridad alimentaria que haya ocurrido porque un producto alimentario estuviera caducado".).

7 *Véase* FLPC & Glob. FoodBanking Network [GFN], *The Global Food Donation Policy Atlas*, https://atlas.foodbanking.org/atlas.html (last visited Oct. 22, 2021).

8 El Atlas de Políticas Globales de Donación de Alimentos ha sido posible gracias a la financiación de la Fundación Walmart. La Fundación Walmart no es responsable del contenido de este documento ni de las opiniones que contiene. Los resultados, las conclusiones y las recomendaciones presentadas en este proyecto y en el informe temático son los de la Harvard Law School Food Law and Policy Clinic. El contenido de este documento no debe interpretarse como asesoramiento jurídico. Las personas que busquen asesoramiento jurídico deben dirigirse a un abogado con licencia para ejercer en la jurisdicción y el área de derecho aplicables.

9 G.A. Res. 70/1. At 22 (21 de octubre de 2015) ("Para 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita a nivel de minoristas y consumidores y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha").

10 *Véase* Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente [UNEP], UNEP Food Waste Index Report 2021 8 (2021), https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021; FLPC, Keeping Food Out of the Landfill: Policy Ideas for States and Localities 1 (2016), https://www.chlpi.org/wp-content/uploads/2013/12/Food-Waste-Toolkit_Oct-2016_smaller.pdf [https://perma.cc/PYS5-AW37].

11 Keeping Food Out of the Landfill, nota *supra* 10.

12 *Id.*

13 FAO, Food wastage footprint: Impactos sobre los recursos naturales Informe resumido 6 (2011), http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf [https://perma.cc/EFM9-W968] [en adelante, Informe resumido de la huella de desperdicio de alimentos]; FAO, *Food wastage footprint & Climate Change* 1 (2015), https://www.fao.org/3/bb144e/bb144e.pdf [https://perma.cc/RHP8-DKNY].

14 FAO, El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2019: Avanzar en la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos v (2019), http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf [https://perma.cc/3RQM-4A2A]; *véase también* Keeping Food Out of the Landfill, nota *supra* 10.

15 *Huella de Desperdicio de Alimentos y Cambio Climático*, nota *supra* 13 (donde se afirma que el valor de mercado de los productos alimentarios perdidos se estima en 940.000 millones de dólares al año).

16 Informe de resumen de la huella del desperdicio de alimentos, nota *supra* 13 (que muestra que el desperdicio de alimentos representa una huella de carbono de 3,3 gigatones y utiliza el 28% de las tierras agrícolas, lo que da lugar a 70.000 millones de toneladas de emisiones mundiales de gases de efecto invernadero); *véase también Food Wastage Footprint & Climate Change*, nota *supra* 13.

17 GFN, Avanzando en los Objetivos de Desarrollo Sostenible: Hoja de ruta para 2030: Actualización de 2020 sobre *No desperdiciar, no desear: Los bancos de alimentos como solución ecológica al hambre* (2020), https://www.foodbanking.org/stateofglobalfoodbanking/advancing-the-sdgs.html [https://perma.cc/NT53-DQ9S].

18 Katie Brigham, *Why coronavirus is causing a massive amount of food waste*, CNBC (19 de mayo de 2020), https://www.cnbc.com/2020/05/19/how-coronavirus-is-causing-mountains-of-food-waste.html [https://perma.cc/7C94-BVS6]; *ReFED's COVID-19 U.S. Food System Review*, ReFED (6 de abril de 2020), https://refed.com/articles/refeds-covid-19-u-s-food-system-review [https://perma.cc/28V3-VXKM].

19 David Yaffe-Bellany & Michael Corkery, *Dumped Milk, Smashed Eggs, Plowed Vegetables: Food Waste of the Pandemic*, N.Y. Times (11 de abril de 2020), https://www.nytimes.com/2020/04/11/business/coronavirus-destroying-food.html [https://perma.cc/9XDE-7PVK].

20 Hannah Ritchie & Max Roser, *Environmental impacts of food production*, Our World in Data (enero de 2020, rev. junio de 2021), https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food [https://perma.cc/9XDE-7PVK].

21 PNUMA & Climate & Clean Air Coal., Evaluación global del metano: Benefits and Costs of Mitigating Methane Emissions (2021), https://www.unep.org/resources/report/global-methane-assessment-benefits-and-costs-mitigating-methane-emissions.

22 Seth A. Berkowitz et al., *Food Insecurity and Health Care Expenditures in the United States, 2011–2013*, 53 Health Servs. Rsch. 1600, 1600–01 (junio de 2018), https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1475-6773.12730 (visitado por última vez el 22 de octubre de 2021) (donde se constata que la inseguridad alimentaria está asociada a problemas médicos prevenibles pero costosos, tales como la obesidad, la diabetes tipo 2 y la hipertensión).

[23] *Véase, por ejemplo,* FLPC, The Global Food Donation Policy Atlas Argentina Legal Guide: Food Donation Law and Policy 1 (2020), https://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2020/06/Argentina-Legal-Guide.pdf [https://perma.cc/X9ER-BY6R] [en adelante Atlas Argentina Legal Guide]; FLPC, The Global Food Donation Policy Atlas Canada Legal Guide: Food Donation Law and Policy 1 (2020), https://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2020/06/Canada-Legal-Guide.pdf [https://perma.cc/T7T5-87QV] [en adelante Atlas Canada Legal Guide]; FLPC, The Global Food Donation Policy Atlas Colombia Legal Guide: Food Donation Law and Policy 1 (2020), https://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2021/01/Colombia-Legal-Guide.pdf [https://perma.cc/Y9J3-TM6K]; *véase* Berkowitz, nota *supra* 22; *véase* Haley Swartz, *Visualizing State and County Healthcare Costs of Food Insecurity*, Feeding Am. Hunger & Health Blog (5 de agosto de 2019), https://hungerandhealth.feedingamerica.org/2019/08/visualizing-state-county-healthcare-costs-food-insecurity [https://perma.cc/E9BP-F5LP].

[24] Keeping Food Out of the Landfill, nota *supra* 10 en 26–7.

[25] Administración de Alimentos y Medicamentos. [FDA] Ctr. for Food Safety & Applied Nutrition & Food Safety & Inspection Serv. [FSIS], Quantitative Assessment of Relative Risk to Public Health from Foodborne *Listeria monocytogenes* Among Selected Categories of Ready-to-Eat Foods, U.S. Dep't Health & Human Servs. [HHS] & U.S. Dep't Agric. [USDA] viii (2003), https://www.fda.gov/media/124721/download [https://perma.cc/FW6N-NJX7] [en adelante Evaluación Cuantitativa]; *véase también* FLPC & NRDC, The Dating Game: How Confusing Food Date Labels Lead to Food Waste in America (2013), https://www.chlpi.org/wp-content/uploads/2013/12/dating-game-report.pdf [https://perma.cc/WA2F-8NW3] [en adelante *El Juego de las Citas*].

[26] Evaluación cuantitativa, nota *supra* 25; *véase también Id.* en xii–xv (señalando que "la reformulación de los productos para reducir su capacidad de apoyar el crecimiento de *Listeria monocytogenes* o instar a los consumidores a mantener las temperaturas del refrigerador en o por debajo de 40 ° Fahrenheit" son importantes intervenciones paralelass); *véase también* Gerri Ransom, Comité Consultivo Nacional sobre Criterios Microbiológicos para los Alimentos, *Consideraciones para establecer etiquetas de fecha de consumo basadas en la inocuidad para los alimentos refrigerados listos para el consumo*, 68 J. Food Prot. 1761, 1763, 1772 (2005) ("El impacto de la temperatura en el riesgo de listeriosis [es] significativamente mayor que el impacto del tiempo").

[27] *Marcado de fechas y desperdicio de alimentos*, Eur. Comm'n (2018), https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/date_marking_en (última visita el 22 de octubre de 2021).

[28] Oficina de Responsabilidad del Gobierno de los Estados Unidos. [GAO], Etiquetas de fecha en los alimentos envasados: El USDA y la FDA podrían tomar medidas adicionales para reducir la confusión de los consumidores, GAO-19-407 13 (2019), https://www.gao.gov/assets/710/701238.pdf [https://perma.cc/Z4W3-KML2]; *véase también* Millie Elsen et al., Milan BExpo 2015: Un estudio de comportamiento sobre la elección de alimentos y los hábitos alimentarios: Informe final, Eur. Comm'n 8 (2015), https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_bexpo-milan_final-report.pdf [https://perma.cc/JL8A-47L4].

[29] FLPC, The Global Food Donation Policy Atlas Singapore Legal Guide: Food Donation Law and Policy 7 (2021), https://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2021/04/Singapore-Legal-Guide-V2-1.pdf [https://perma.cc/M938-FQCM] [en adelante Atlas Singapore Legal Guide]; Singapore Environment Council & Deloitte, Advancing a Circular Economy for Food: Key Drivers and Recommendations to Reduce Food Loss and Waste in Singapore 10 (2019), https://sec.org.sg/wp-content/uploads/2019/09/SEC_Food-Loss-Study.pdf (última visita el 22 de octubre de 2021).

[30] Emily Broad Leib y otros, *Consumer Perceptions of Date Labels: National Survey*, FLPC, Nat'l Consumers Inst., & Johns Hopkins Ct. for Livable Future 1–2 (mayo de 2016), http://www.chlpi.org/wp-content/uploads/2013/12/Consumer-Perceptions-on-Date-Labels_May-2016.pdf [https://perma.cc/RV35-2A4A].

[31] Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, Informe del Índice de Desperdicio de Alimentos 8 (2021), https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/35280/FoodWaste.pdf.

[32] *Id.* en 4.

[33] *La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica* (ANMAT), de Argentina, que es responsable de supervisar el cumplimiento del *Código Alimentario Argentino* exige a los fabricantes de alimentos que coloquen una fecha *de duración* mínima (*fecha de duración o fecha de vencimiento*) en los envases de los productos, pero deja en manos de los fabricantes la elección de la fecha específica dentro de un rango determinado por la ANMAT y permite a los fabricantes seleccionar un lenguaje calificado de una lista aprobada (*p. ej.* "consumir antes de...", "válido hasta...", "vence el...", etc.). Sin embargo, la ANMAT no ha aclarado si las fechas de duración mínima pretenden informar la inocuidad alimentaria o la calidad de los alimentos, lo que permite a los fabricantes elegir una etiqueta "caduca el..." que refleje la calidad máxima en lugar de la inocuidad alimentaria. *Véase el Código Alimentario* Argentino [Cód. Alim.]Ch. 1 § 6.6.1 (Arg. 1969); Resolución Conjunta MSyA Nº 149/60 y SAGPyA Nº 683/05, 26 de septiembre de 2005 [30746] B.O. 20 (Arg.), http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verNorma.do?id=110017 [https://perma.cc/9MF9-YXS7] (incorporating the Mercosur standards into the Food Code); Decree No. 4238/68, July 19, 1968 [21505] B.O. 9 (Arg.) (updated 2004), http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/20000-24999/24788/texact.htm [https://perma.cc/JCE5-R4KR].

[34] La normativa canadiense sobre alimentos y medicamentos exige una fecha de caducidad de la inocuidad para los preparados para lactantes y los sustitutos de la leche humana, los suplementos nutricionales, los sustitutos de las comidas, los alimentos vendidos por los farmacéuticos para dietas de muy bajo valor energético y las dietas líquidas formuladas. Reglamento de Alimentos y Medicamentos, B.24.001-B.25.001. El Reglamento exige fechas de calidad (es decir, de consumo preferente) para los alimentos perecederos con una vida útil de 90 días o menos. Id. en B.01.007(1.1)(b). Además de estas etiquetas de fecha obligatorias, las empresas alimentarias pueden optar por incluir etiquetas de fecha en otros productos, lo que significa que una amplia gama de productos llevan etiquetas de fecha en Canadá con terminología como "consumir antes de", "vender antes de", "congelar antes de" y "envasado el". *Véase Marcado de fechas e instrucciones de conservación en las etiquetas de los alimentos: Otros sistemas de marcado de fechas*, GOV'T CANADA (15 de enero de 2019), https://inspection.canada.ca/food-label-requirements/labelling/industry/date-markings-and-storage-instructions/eng/1328032988308/1328034259857?chap=4#s15c4 [https://perma.cc/QN9B-LZGS].

[35] En consonancia con el *Codex Alimentarius*, el Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile introduce una "fecha de caducidad" y una "fecha de duración mínima", pero no aclara que los alimentos dejan de ser inocuos para el consumo una vez pasada la "fecha de caducidad". Esta falta de distinción clara entre el significado de estas dos etiquetas permite que los fabricantes acaben eligiendo una "fecha de caducidad" que refleje la calidad máxima y no la inocuidad de los alimentos. Decreto nº 977, *Reglamento Sanitario de los Alimentos*, 13 de mayo de 1997 DIARIO OFICIAL [D.O.] (Chile); *Véase también* FAO y OMS, Codex Alimentarius International Food Standards: Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, CXS 1-1985 (Rev. 2018), http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001e.pdf [en adelante Norma de Etiquetado de Fechas del Codex] [https://perma.cc/X3RP-5P5T].

[36] La mayoría de los alimentos pre-envasados en la República Dominicana deben colocar una etiqueta con la fecha de "duración mínima", pero los fabricantes pueden expresar esta fecha utilizando los términos "consumir preferentemente antes de..." o "consumir preferentemente antes del final de...", dependiendo de la "vida útil" del producto. NORDOM 53, Etiquetado general de los alimentos previamente envasados, 5.8.1 f) (27 de noviembre de 2015), https://www.indocal.gob.do/wp-content/uploads/2021/05/NORDOM-53.pdf [https://perma.cc/2PBQ-XF2E].

[37] En México, la ley de etiquetado de fechas prevé etiquetas separadas basadas en la inocuidad y en la calidad (es decir, un sistema de "doble etiquetado"), pero persiste la confusión sobre cuándo aplicar cada etiqueta, como se describe a continuación. El etiquetado de fechas se regula a través de una Norma Oficial Mexicana, la NOM-051 - *Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados, que* es la principal regulación de alimentos y bebidas. En concreto, la NOM-051 exige que los alimentos se etiqueten con una fecha *de caducidad (fecha de caducidad, caducidad, fecha de expiración, expira*, etc.) o con una fecha de consumo *preferente (consumir preferentemente antes del*). Según el reglamento, la fecha de caducidad se refiere a la fecha a partir de la cual las características de inocuidad **y** calidad de los alimentos pre-envasados disminuyen de tal manera que el alimento no puede ser consumido con seguridad. La fecha de consumo preferente, en cambio, es la fecha a partir de la cual el producto no puede venderse pero sí consumirse. Salvo en el caso de unos pocos alimentos, la ley no ofrece orientación sobre cuándo debe aplicarse la fecha de caducidad en lugar de la fecha de consumo preferente; en cambio, se deja a la discreción del fabricante la elección de la fecha específica y el lenguaje precedente. *Véase* Luis Chavez, *México emite un aviso sobre las revisiones del etiquetado de la NOM-051,* GAIN Rep. (20 de diciembre de 2010), https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/report/downloadreportbyfilename?filename=Mexico%20Issues%20Notice%20on%20NOM-051%20Labeling%20Revisions_Monterrey%20ATO_Mexico_12-20-2010.pdf [https://perma.cc/8CAG-7FLS]; NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (translated by Marketing Solution Firm), at 3.17–3.18, 9–15, 24, http://piorin.gov.pl/files/userfiles/wnf/przepisy/meksyk/mexico_nom-051-english_-_food_label.pdf [https://perma.cc/9X8T-T594].

[38] FLPC, Guía Legal del Atlas Políticas globales de Donación de Alimentos de Sudáfrica: Food Donation Law and Policy 7 (2021), https://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2021/04/South-Africa-Legal-Guide-v2.pdf [https://perma.cc/85XG-T7E9] (citando el No. R.146 (Regulations Relating to the Labelling and Advertising of Foodstuffs)); *ver* Foodstuffs, Cosmetics, and Disinfectants Act No. 54 of 1972 (S. Afr.).

[39] No. R.145 (Reglamento relativo al etiquetado y la publicidad de los productos alimenticios) §12 (1)–(2)).

[40] *Id.*

[41] Es importante señalar que en Estados Unidos, el Congreso nunca ha ordenado que la FDA o el USDA apliquen un régimen nacional de etiquetado de fechas, con la única excepción de los preparados para lactantes, que están sujetos a los requisitos explícitos de etiquetado de fechas de la FDA. Ley de preparados para lactantes, Pub. L. No. 96-359 (1980) (codificada en 21 U.S.C. §§ 350a, 301, 321 (aa), 331, 37(a) (1980)). En respuesta a los escándalos resultantes de la retirada de productos de preparados para lactantes que estaban causando enfermedades entre los niños por carecer de nutrientes suficientes, y debido a las conclusiones de que la industria tenía demasiada discreción para decidir el contenido nutricional adecuado de estos productos, el Congreso aprobó la Ley de preparados para lactantes de 1980, ordenando que la FDA estableciera normas uniformes para el contenido nutricional de estos productos. *Id.*; *véase también* Toby Milgrom Lebin, *The Infant Formula Act of 1980: A Case Study of Congressional Delegation to the Food and Drug Administration*, 42 Food Drug Cosm. L.J. 101–04 (1987); House Subcomm. On Oversight and Investigations of the Comm. On Interstate and Foreign Commerce, 96th Cong., 2d Sess., Infant Formula: Our Children Need Better Protection 3 (Comm. Print 96-IFC 42); 21 U.S.C. § 350a (1980). En virtud de esta ley, la FDA estableció una serie de regulaciones que afectan a los preparados para lactantes, incluido el requisito de que sus etiquetas incluyan las fechas de caducidad. *Id*. La normativa exige que las determinaciones utilizadas para asignar dichas fechas a los preparados para lactantes se basen en pruebas que demuestren que la concentración de nutrientes es adecuada para la salud de los niños hasta la fecha marcada. *Id*.

[42] El juego de las citas, nota *supra* 25.

[43] *Véase ReFED Insights Engine: Standardized Date Labels*, ReFED, https://insights-engine.refed.org/solution-database/standardized-date-labels (visitado por última vez el 25 de octubre de 2021); *véase también* ReFED Roadmap to 2030: Reducing U.S. Food Waste by 50% and the REFED Insights Engine: At-A-Glance (2020), https://insights.refed.com/uploads/refed_roadmap2030-FINAL.pdf?_cchid=a013dff6534d1409dcf3fe652a4691fc [https://perma.cc/Y4RF-3RP4]; *svéase en general ReFED U.S. Food Waste Policy Finder: Date Labeling Regulations* (actualizado el 13 de septiembre de 2021), https://policyfinder.refed.org/spotlight-on-date-labeling [https://perma.cc/GL42-C94Z].

[44] Durante las últimas tres sesiones legislativas en los Estados Unidos, se han presentado más de 30 proyectos de ley sobre el etiquetado de fechas en 15 estados diferentes. *Véase* FLPC, *FLPC Date Label Bill Tracking Spreadsheet* (2021), en los archivos del autor.

[45] Champions 12.3 & Consumer Goods Forum, *Call to Action to Standardize Food Date Labels Worldwide by 2020* (2017), https://champions123.org/sites/default/files/2020-09/champions-123-call-to-action-to-standardize-food-date-labels-worldwide-by-2020.pdf [https://perma.cc/477D-5C48]. El llamamiento a la acción afirma que la "redacción exacta [de las etiquetas de fecha] se adaptará a [un] contexto regional y a lo que sea más comprensible para el consumidor"; Comunicado de prensa, Foro de Bienes de Consumo, Las empresas se comprometen a simplificar las etiquetas de fecha de los alimentos en todo el mundo para 2020, reduciendo el desperdicio de alimentos (20 de septiembre de 2017), https://www.theconsumergoodsforum.com/press_releases/companies-commit-to-simplify-food-date-labels-worldwide-by-2020-reducing-food-waste [https://perma.cc/KL9W-3WB8/]; *véase también* el comunicado de prensa, Champions 12.3, RELEASE: Companies Commit to Simplify Food Date Labels Worldwide by 2020, Reducing Food Waste (20 de septiembre de 2017), https://champions123.org/release-companies-commit-

simplify-food-date-labels-worldwide-2020-reducing-food-waste [https://perma.cc/PT6X-QW28].

46 Norma de etiquetado de fechas del Codex 2018, nota *supra* 35.

47 *Id*.

48 *Id.*

49 *Id*.

50 FAO y OMS, Textos del Codex (2021), http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/en [https://perma.cc/22YN-9X5V].

51 FAO y OMS, *Miembros del Codex Alimentarius*, http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/en (última visita, 22 de octubre de 2021).

52 Eur. Com. y otros, Food redistribution in the EU: Mapping and analysis of existing regulatory and policy measures impacting food redistribution from EU Member States (2020), https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/189fa4cd-b755-11ea-bb7a-01aa75ed71a1 (última visita el 22 de octubre de 2021).

53 *Véase, por ejemplo*, Andrea Petersen, *A Little Secret About Bottled Water*, Wall St. J. (11 de febrero de 2004), https://www.wsj.com/articles/SB107646063079326366 [https://perma.cc/5DGQ-83RF].

54 Atlas Singapore Legal Guide, nota *supra* 29; The Dating Game, nota *supra* 25; Atlas Argentina Legal Guide, nota *supra* 23 (citando Honorable Cámara de Diputados de la Nación Argentina, *Sesión Especial: Por Amplia Mayoría, Aprueban un Régimen para la Donación de Alimentos,*, Diputados Argentina (4 de julio de 2018), https://www.diputados.gov.ar/prensa/noticias/2018/noticias_0633.html [https://perma.cc/X5Q8-B9AY]. La diputada Elisa Carrió, patrocinadora del proyecto que introduce el artículo 9 a la Ley 25.989, explicó que "de ninguna manera esta [disposición] habilita la donación de mercadería vencida").

55 FLPC y GFN, *The Global Food Donation Policy Atlas*, nota *supra* 7.

56 Defra, Guidance on the application of date labels to Food 6 (2011), https://webarchive.nationalarchives.gov.uk/ukgwa/20130506075936/https:/www.gov.uk/government/publications/guidance-on-the-application-of-date-labels-to-food [https://perma.cc/92NZ-7TY4].

57 *ReFED Insights Engine: Standardized Date Labels*, nota *supra* 43; *véase también* ReFED Roadmap to 2030, nota *supra* 43.

58 Waste & Res. Action Programme [WRAP] et al., Labelling guidance: Best practice on food date labelling and storage advice 18 (2019), https://wrap.org.uk/sites/default/files/2020-07/WRAP-Food-labelling-guidance.pdf (visitado por última vez el 25 de octubre de 2021) [en adelante WRAP Labelling Guidance Best Practice].

59 *Id.* en 19.

60 Norma de etiquetado de fechas del Codex 2018, nota *supra* 35.

61 FLPC, Atlas Políticas globales de Donación de Alimentos Guía Legal de Chile: Food Donation Law and Policy 7 (2021), https://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2021/03/Chile-Legal-Guide.pdf [https://perma.cc/VE8F-9PQY]] (citando el Decreto No. 977, art. 106, Reglamento Sanitario de los Alimentos, 13 de mayo de 1997, Diario Oficial [D.O.] (Chile)).

62 *Id.* El RSA define la "fecha de duración mínima", que indica el periodo en el que el fabricante garantiza que el producto, conservado en determinadas condiciones, mantiene todas sus cualidades significativas.

63 *Id.*

64 Norma de etiquetado de fechas del Codex 2018, nota *supra* 35.

65 *Id*.

66 Algunos alimentos están exentos de este requisito de etiquetado de la fecha, como la sal de mesa, las hierbas, los productos agrícolas, los productos de panadería y determinadas bebidas alcohólicas. Reglamento de Información Alimentaria 1169/2011 (UE) en el art. 24 (define los alimentos muy perecederos como aquellos que "pueden constituir un peligro inmediato para la salud humana tras un breve período de tiempo").

67 Reglamento de información alimentaria 1169/2011 (EU) at art. 9, ¶ f.

68 FLPC, The Global Food Donation Policy Atlas United Kingdom Legal Guide: Food Donation Law and Policy 5 (2021), https://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2021/04/UK-Legal-Guide-v2.pdf [https://perma.cc/EN6W-QWET] [en adelante Atlas UK Legal Guide].

69 Defra, Guidance on the application of date labels to food, nota *supra* 56; WRAP Labeling Guidance Best Practice, nota *supra* 58, en 18.

70 Atlas UK Legal Guide, nota *supra* 68 en 8 (citando WRAP, Final Report: Food Waste in Primary Production in the UK (2019), https://wrap.org.uk/sites/default/files/2020-07/WRAP-food-waste-in-primary-production-in-the-UK.pdf (visitado por última vez el 25 de octubre de 2021); WRAP, Final Report: Household Food and Drink Waste in the UK 6 (2009), https://wrap.org.uk/sites/default/files/2020-12/Household-Food-and-Drink-Waste-in-the-UK-2009.pdf (visitado por última vez el 25 de octubre de 2021) (en el que se habla de que en 2008 los consumidores desecharon alrededor del 22% de los alimentos debido a la confusión sobre el etiquetado); *véase también* WRAP et al., Redistribution labelling guide: Date labels, storage advice and freezing for food safety (2020), https://wrap.org.uk/sites/default/files/2020-07/WRAP-surplus-food-redistribution-labelling-guide-May-2020.pdf [en adelante, Guía de etiquetado de la redistribución del WRAP] (visitada por última vez el 25 de octubre de 2021) (en la que se analiza que el desperdicio de alimentos evitable equivale a un valor de 13.000 millones de libras).

71 El juego de las citas, nota *supra* 25.

72 *Véase, por ejemplo*, Atlas Singapore Legal Guide, nota *supra* 29.

73 FLPC y NRDC, Don't Waste, Donate, nota *supra* 4 en 6.

74 Atlas Singapore Legal Guide, nota *supra* 29 (citando la normativa alimentaria § 10A(b) & 10(2)); *véase también Understanding Food Nutrition Labels*, Singapore Food Agency, https://www.sfa.gov.sg/food-information/labellingpackaging-information/understanding-food-nutrition-labels [https://perma.cc/UX5L-ZRA6].

75 Guía Legal de Atlas Singapur, nota *supra* 29 (citando los Reglamentos alimentarios § 10A(b) & 10(2)); *véase también Understanding Food Nutrition Labels*, nota *supra* 74.

76 Atlas Singapore Legal Guide, nota *supra* 29 (citando el Reglamento de Alimentos § 10A(b)).

77 *Id.* (citando el Reglamento alimentario § 10A(b), § 13(3)).

78 Guía Legal Atlas Argentina, nota *supra* 23.

79 *Id*.

80 FLPC, Etiquetas de fecha: The Case for Federal Legislation 9 (2019), https://www.chlpi.org/wp-content/uploads/2013/12/date-labels-issue-brief_June-2019.pdf [https://perma.cc/4LW7-UP9H].

81 *Véase* Eur. Comm'n, Commission Notice: Information from European Union Institutions, Bodies, Office and Agencies: EU guidelines on food donation, 2017 O.J. (C 361/1), https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-actions_food-donation_eu-guidelines_en.pdf [https://perma.cc/BRX9-PNV7] [hereinafter Eur. Comm'n EU Guidelines on Food Donation].

82 Atlas UK Legal Guide, nota *supra* 68 en 6 (citing Food Standards Act 1999, ch. 28 §§ 1, 6; Environment, Food, and Rural Affairs–Seventh Report, ch. 2, House of Commons (2005), https://publications.parliament.uk/pa/cm200405/cmselect/cmenvfru/469/46905.htm [https://perma.cc/23TM-RJH6]).

83 *Best before and use-by dates*, Food Standards Agency (updated Mar. 19, 2021), https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/best-before-and-use-by-dates [https://perma.cc/V3ZV-SRWP]; *see also Clearer date label guidance could cut food waste*, Zero Waste Scot., (Nov. 29, 2017), https://www.zerowastescotland.org.uk/press-release/clearer-date-label-guidance-could-cut-food-waste [https://perma.cc/L7A6-NZLC].

84 Atlas UK Legal Guide, nota *supra* 68 en 3 (referring generally to *Department for Environment Food & Rural Affairs*, https://www.gov.uk/government/organisations/department-for-environment-food-rural-affairs (última visita Oct. 25, 2021)).

85 *Id.* at 9; *see also* WRAP Redistribution Labelling Guide, *supra* note 70; WRAP Redistribution Labelling Guide, *supra* note 70

86 Atlas UK Legal Guide, nota *supra* 68 en 9; *véase también* WRAP Redistribution Labelling Guide, nota *supra* 70.

87 Atlas UK Legal Guide, nota *supra* 68 en 9; *véase también* WRAP Redistribution Labelling Guide, nota *supra* 70.

88 Eur. Comm'n EU Guidelines on Food Donation, nota *supra* 81 en 18 (citing Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donations, European and Economic Social Committee, 2014).

89 *Id.* (citing generally to Belgian food safety agency *Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives*, 8 February 2017; Italy — Manual of Good Practices for Charitable Organisations, Caritas Italiana, Fondazione Banco Alimentare Onlus, March 2016).

90 FLPC, Global Food Donation Policy Atlas Dominican Republic Policy Recommendations 7 (2021), https://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2021/03/Dominican-Republic-Recommendations-v2.pdf [https://perma.cc/2AAN-TM63] (citing Gero Vaagt, Pérdida de Alimentos en República Dominicana y Recomendaciones de Redistribución, FAO 14, 15 (2014), http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/FAO-countries/Republica_Dominicana/docs/Presentacion_Final_P_rdida_Alimentos_RD_Octubre_2014.pdf [https://perma.cc/A98P-5UHM]).

91 FLPC, Global Food Donation Policy Atlas Mexico Policy Recommendations 6–7 (2020), https://www.foodbanking.org/wp-content/uploads/2020/06/Mexico-Recommendations.pdf [https://perma.cc/FP5F-AR36] (citando que FLPC realizó una visita a la Ciudad de México para entrevistar a varias partes interesadas en octubre de 2019).

92 *Véase generally* Food Banks Canada, *Our Work*, https://www.foodbankscanada.ca/Our-Work.aspx (última visita el 20 de agosto de 2021).

93 Atlas Canada Legal Guide, nota *supra* 23, en 3 (citing Comm'n for Env'. Coop., Characterization and Management of Food Loss and Waste in North America: White Paper 55, 61 (2017), http://www3.cec.org/islandora/en/item/11772-characterization-and-management-food-loss-and-waste-in-north-america-en.pdf [https://perma.cc/B72E-GDZR]).

94 *Véase Food Labelling*, Defra (Apr. 3, 2013), http://www.defra.gov.uk/food-farm/food/labelling.

95 *Véase Best before and use-by dates*, nota *supra* 83.

96 *Véase Clearer date label guidance could cut food waste*, nota *supra* 83.

97 *Véase Guidance: Food labelling: giving food information to consumers*, Defra & Food Standards Agency (actualizado el 29 de noviembre de 2017), https://www.gov.uk/guidance/food-labelling-giving-food-information-to-consumers (última visita el 31 de octubre de 2021).

98 Atlas UK Legal Guide, nota *supra* 68 en 9.

99 WRAP, *Love Food Hate Waste*, https://lovefoodhatewaste.com [https://perma.cc/PQN9-S2A4].

100 *¿Pasada la fecha de mayo? Mira, huele, saborea, no desperdicies: Best Before Labels Are Causing Food Waste*, Too Good to Go Int'l (2020), https://toogoodtogo.co.uk/en-gb/campaign/commitment (última visita el 25 de octubre de 2021); Rebecca Smithers, *Cut food waste at home by sniffing and tasting, urges new campaign*, Guardian (23 de enero de 2021), https://www.theguardian.com/environment/2021/jan/23/cut-food-waste-at-home-by-sniffing-and-tasting-urges-new-campaign [https://perma.cc/94QY-84X9].

101 *Véase, por ejemplo,* WRAP, Final report: Surplus food redistribution in the UK 2015 – 2020 (2021), https://wrap.org.uk/sites/default/files/2021-06/WRAP-Surplus-food-redistribution-in-the-UK-2015-2020.pdf (última visita el 31 de octubre de 2021).

102 WRAP, Courtauld Commitment 2025 Milestone Progress Report 16 (2020), https://wrap.org.uk/sites/default/files/2020-08/Courtauld-Commitment-2025-Milestone-Progress-Report.pdf (última visita el 25 de octubre de 2021); *véase también* Yvette Cabrera, *The UK Is Winning on Food Waste. ¿Lo estamos haciendo?* (30 de julio de 2020), https://www.nrdc.org/experts/yvette-cabrera/uk-winning-food-waste-are-we-0 [https://perma.cc/DHR6-MD6L].

103 Informe de progreso de los hitos del Compromiso Courtauld, nota *supra* 102.

© NOVEMBER 2022

THE GLOBAL
FOOD DONATION
POLICY ATLAS