



Foto de portada de sección y superior: ©Depositphotos.

## Última oportunidad para aportar sugerencias a la ley catalana del despilfarro alimentario

13-03-2023

La Dirección General de *Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia* del *Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural* de la Generalitat de Catalunya mantiene abierto el proceso de participación ciudadana para la elaboración del reglamento de desarrollo de la Ley 3/2020, de 11 de marzo, de 'Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentarios'. El objetivo es recoger las propuestas y sugerencias que mejoren el contenido y la redacción del proyecto.

Como ya publicamos hace casi tres años, el 4 de marzo del 2020 el Pleno del Parlamento de Catalunya aprobó la ley 3/2020 de prevención de las pérdidas y del despilfarro alimentario, una norma, en esos momentos pionera en Europa, y que interpela directamente a empresas alimentarias y del sector de la hostelería y la restauración, entidades de economía social, otros organismos que distribuyan alimentos, administración pública y consumidores en general. Ahora se ha abierto el **trámite de participación ciudadana** para recoger propuestas y sugerencias de los distintos sectores sociales, empresariales o institucionales interesados, que ayuden a mejorar el contenido. **El plazo permanecerá abierto hasta el próximo 22 de marzo.**

El proyecto planteado pretende dar respuesta a los siguientes objetivos específicos:

- Establecer los términos en cuanto a contenido y estructura de los planes de prevención de pérdidas y desperdicio alimentarios de las empresas alimentarias, las entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro que se dedican a la distribución de alimentos. Los planes de prevención de pérdidas y desperdicio alimentarios incluyen, entre otras cuestiones, una descripción de las medidas pertinentes para poder aplicar la jerarquía de prioridades del artículo 11 de la Ley 3/2020 y la metodología de cuantificación de las pérdidas y el desperdicio alimentarios.
- Establecer los términos del sistema de información para recoger y analizar los datos resultantes de la cuantificación de las pérdidas y el desperdicio alimentario y de contabilizar los productos alimenticios que se destinen a la distribución gratuita o alimentación animal que debe desarrollar la administración.
- Establecer el contenido del 'Plan estratégico de prevención de las pérdidas y el despilfarro alimentarios' que debe elaborar el Govern.

- Definir las prácticas comerciales desleales o que sean contrarias a las normas de la competencia que induzcan o fomenten desperdicio alimentario al proveedor.
- Desarrollar la regulación del 'espigamiento' como actividad complementaria y sin ánimo de lucro para la prevención de las pérdidas alimentarias.

## Obligaciones para la hostelería y la restauración

Respecto a las obligaciones de la ley para el sector de la hostelería y la restauración se resumen en:

1. Disponer de un **plan de prevención de despilfarro** alimentario y aplicarlo.
2. **Reducir, medir e informar** anualmente sobre el desperdicio generado.
3. **Cuantificar los alimentos que se destinen a donación** humana o para alimentación animal.
4. Aplicar **medidas de prevención** enmarcadas en la jerarquía de prioridades.
5. **Evitar** las actuaciones que hagan **que los alimentos sean no aptos** al consumo o valorización.
6. **Capacitar a los trabajadores** para que actúen de forma activa contra el despilfarro alimentario.
7. **Incentivar la venta de productos con fecha de consumo preferente** o caducidad próxima.
8. Informar al consumidor sobre **hábitos de consumo responsable** vinculados a la prevención del despilfarro.
9. Fomentar la venta de alimentos con imperfecciones.
10. **Incorporar información** sobre el aprovechamiento de alimentos.
11. **Mejorar la separación** de la fracción orgánica.
12. Fomentar la venta de productos **a granel**.
13. Promocionar el consumo de **alimentos de temporada, de proximidad, ecológicos y ambientalmente responsables**.
14. **Facilitar que el consumidor se pueda llevar, sin coste adicional, los alimentos no consumidos**, e informar de forma clara y visible de esta opción en el restaurante (preferentemente en la carta o el menú).
15. Para envasar los alimentos sobrantes, habrá que emplear **envases** aptos para el consumo alimentario. Estos deben ser **reutilizables, compostables o fácilmente reciclables**. Debe permitirse que el comensal traiga su propio envase.
16. Las empresas de restauración colectiva escolar deberán establecer **programas educativos entorno al desperdicio alimentario**.
17. Las empresas de **restauración colectiva sociosanitaria** (hospitales y residencias geriátricas) deberán establecer una programa de reducción del despilfarro atendiendo a la jerarquía de prioridades.

Las microempresas (menos de diez empleados/as con un volumen de negocios anual no superior a dos millones de euros) están eximidas de los puntos 1, 2 y 3.

- Acceso a documentación y participación (català): [Participa.gencat.cat](https://participa.gencat.cat).
- Acceso a documentación y participación (castellano): [Participa.gencat.cat](https://participa.gencat.cat).

## Noticias Relacionadas

- Francia crea un sello para reconocer a las empresas comprometidas contra el desperdicio
- Abriendo los ojos al despilfarro alimentario en hospitales: mucho trabajo por hacer
- En diez años se han desperdiciado 100 millones de kg en los comedores escolares catalanes
- Te contamos las claves para reducir el desperdicio alimentario en diez artículos