



Luz verde al proyecto de ley que luchará contra el desperdicio alimentario en toda la cadena

08-06-2022

El Gobierno ha aprobado el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario; el texto obliga a las empresas a disponer de un plan de prevención del despilfarro alimentario, prioriza la donación y trata de fomentar las buenas prácticas, la educación y la concienciación respecto a la prevención. Obliga también a las empresas a cuantificar el desperdicio e incluye un régimen sancionador para los incumplimientos.

El Consejo de Ministros aprobó el pasado martes 7 de junio el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, la primera regulación estatal sobre esta materia que se promulga en España, con el objetivo de reducir el despilfarro de alimentos sin consumir y favorecer un mejor aprovechamiento de éstos. Ahora queda pendiente la tramitación parlamentaria.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, **Luis Planas**, aseguró que la ley tiene como objetivos *“regular, concienciar y dar respuesta a una necesidad social”*. Por un lado, *“regula el uso preferente de los alimentos para consumo humano, favoreciendo la donación, y por otro trata de concienciar a la sociedad sobre la necesidad de disminuir el despilfarro de alimentos”*. El ministro explicó que el desperdicio de alimentos representa una ‘ineficiencia’ de la cadena alimentaria, que tiene consecuencias económicas, sociales y ambientales, porque malgasta el trabajo realizado por agricultores y ganaderos en la producción de alimentos y supone también, malutilizar los recursos naturales que se consumen en este proceso. El ministro hizo hincapié también en que tiene un claro carácter ético y *“llama a la conciencia de todos”*.

Con la aprobación de esta ley, el Gobierno ha dado un paso más en su compromiso con el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) incluidos en la Agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas (ONU). El ODS 12.3 establece en concreto la aspiración de *“reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha”*.

La ley trata de fomentar buenas prácticas desde los productores primarios, en la fase de cosecha y recolección de los alimentos, hasta los consumidores, bien en el hogar o en la hostelería y restauración, ya que el desperdicio de alimentos se produce a lo largo

de todas las fases de la cadena (nos 'choca', una vez más, que no se nombre expresamente a la restauración colectiva / colectividades en las 28 páginas del texto legal). El ministro recordó que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) estima que se desperdicia aproximadamente el 30% de los alimentos que se producen en el mundo, lo que equivale a unos 1.300 millones de toneladas anuales, y que casi la mitad de este despilfarro se produce en la fase de postcosecha y venta minorista.

Obligatorio tener un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio

La ley establece que todos los agentes de la cadena alimentaria tienen la obligación de disponer de un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio. El objetivo es que las empresas de la cadena hagan un autodiagnóstico de sus procesos productivos, identifiquen dónde se producen las pérdidas de alimentos, fijen medidas para minimizarlos y se destinen a otros usos, para los que se fija una jerarquía de prioridades.

Esta jerarquía de prioridades es un aspecto esencial de la ley. **La prioridad máxima será siempre el consumo humano, a través de la donación o redistribución de alimentos.** Para la donación de los excedentes de alimentos, los agentes de la cadena deberán suscribir convenios de colaboración con empresas, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos. En estos acuerdos se deberán recoger de forma expresa las condiciones de recogida, transporte y almacenamiento de los productos, entre otras cuestiones.

Las entidades de iniciativa social que sean receptoras de donaciones deberán garantizar la trazabilidad de los productos donados mediante un sistema de registro de entrada y salida de los alimentos recibidos y entregados. Sólo podrán destinar estos productos a la donación, sin que en ningún caso puedan comercializarlos, y deberán realizarla sin ningún tipo de discriminación entre los beneficiarios.

En segundo lugar se contempla la transformación de los alimentos que no se hayan vendido, pero que mantengan sus condiciones óptimas de consumo, en productos como zumos o mermeladas, entre otros. Cuando los alimentos ya no sean aptos para el consumo humano, la preferencia de uso será, por este orden, la alimentación animal y fabricación de piensos; el uso como subproductos en otra industria ya como residuos, y la obtención de compost o biocombustibles.

Las empresas de hostelería (incluida la restauración colectiva) tendrán la obligación de facilitar al consumidor que pueda llevarse, sin coste adicional alguno, los alimentos que no haya consumido –salvo en los establecimientos tipo bufé libre o similares-. Para ello deberán disponer de envases aptos para el uso alimentario, que sean reutilizables o fácilmente reciclables.

Buenas prácticas por parte de todos

El capítulo III de la ley establece medidas de buenas prácticas para la administración y los distintos eslabones de la cadena que eviten el desperdicio de alimento, como por ejemplo que los establecimientos comerciales dispongan de líneas de venta productos *“feos, imperfectos o poco estéticos y promover el consumo de productos de temporada, de proximidad o ecológicos”*.

Así mismo, la ley apela a incentivar la venta de productos con la fecha de consumo preferente o de caducidad próxima, de acuerdo a la jerarquía de prioridades de uso. El Gobierno adoptará políticas y medidas para fomentar la adecuación de las fechas de consumo preferente a la prevención del desperdicio, para lo que deberá llevar a cabo acciones formativas y divulgativas sobre la correcta interpretación de las fechas de caducidad y consumo preferente.

Igualmente se incentivará que los agentes de la cadena alimentaria ajusten las fechas de consumo preferente de sus productos hasta el máximo que garantice una adecuada calidad de los mismos y se promoverá la investigación y la innovación sobre la viabilidad de los alimentos para alargar la vida útil.

Para la planificación de la política de prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario, el Gobierno deberá elaborar un Plan Estratégico a propuesta de los ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación; Derechos Sociales y Agenda 2030; de Consumo; de Transición Ecológica y Reto Demográfico; de Industria, Comercio y Turismo; de Inclusión Social y Migraciones y de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación.

Este plan definirá la estrategia general contra el desperdicio alimentario y las orientaciones y estructura que deberán seguir las comunidades autónomas en sus actuaciones en este ámbito. El plan será revisable cada cuatro años. Además, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, previa consulta con los demás ministerios mencionados, deberá elaborar un plan nacional de control de las pérdidas y el desperdicio alimentario que contendrá los objetivos generales y prioridades a seguir en las tareas de control. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación deberá realizar un informe anual sobre los resultados de la aplicación del plan nacional.

Una de las modificaciones introducidas en el proceso de información pública es que esta planificación estratégica formará parte del Programa Estatal de Prevención de Residuos.

Una disposición adicional prevé el acuerdo, mediante convenio entre los ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico y del Instituto Nacional de Estadística (INE) de los mecanismos de colaboración para el intercambio de información y el cumplimiento de la obligación comunitaria de medición de los residuos alimentarios.

Los incumplimientos se pagarán con multas

El régimen sancionador establece como **falta grave** no contar con un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, para la que prevé sanciones que pueden oscilar entre 2.001 y 60.000 euros, así como la segunda o ulterior infracción

leve que suponga reincidencia en el plazo de dos años.

Se considerarán **infracciones leves** no aplicar la jerarquía de prioridades en el uso de los alimentos o que las industrias, empresas de distribución al por menor, de hostelería y restauración no lleven a cabo la donación de aquellos productos no vendidos que son aptos para el consumo humano a través de un pacto o convenio. En el caso de las empresas y entidades de iniciativa social que sean receptoras de las donaciones, se considerará infracción leve que no entreguen los excedentes a personas desfavorecidas, o que establezcan algún tipo de discriminación en el acceso al reparto de alimentos (por motivos de discapacidad, edad, sexo, salud, orientación sexual, identidad o expresión de género, características sexuales, nacionalidad, situación administrativa, origen racial o étnico, religión o creencias, o cualquier otra condición o circunstancia personal o social).

Asimismo se considerarán infracción leve la negativa a colaborar con las administraciones públicas para la cuantificación de los residuos de alimentos. La ley prevé para las infracciones leves sanciones de apercibimiento o multas de hasta 2.000 euros.

Como **infracciones muy graves**, sancionables con entre 60.001 y 500.000 euros de multa, se considerará la segunda o ulterior falta grave que se cometa en un plazo de dos años.

La Ley contiene 18 artículos estructurados en seis capítulos: disposiciones generales; obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria; medidas de buenas prácticas; racionalización de las fechas de consumo preferente; instrumentos para el fomento y control; régimen sancionador. Además consta de una disposición adicional y tres finales.

– Texto íntegro: Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario

Noticias Relacionadas

- Abierto el plazo para realizar aportaciones al proyecto de la 'ley del desperdicio alimentario'
- El recientemente aprobado proyecto de ley contra el despilfarro prioriza la donación
- Se autoriza la congelación de carne destinada a la donación a fin de garantizar la seguridad
- La ley catalana de prevención del desperdicio interpela directamente a la restauración