

Te encuentras en Inicio / A fondo / Gestión / legislación /

El Gobierno arranca el proyecto de ley para la prevención del desperdicio alimentario

El Gobierno arranca el proyecto de ley para la prevención del desperdicio alimentario

Miércoles, 10 de enero 2024

El Gobierno ha aprobado esta semana el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario; un marco legal para prevenir el despilfarro de alimentos, con un enfoque centrado en la prevención y la concienciación. Las empresas alimentarias deberán contar con un plan de prevención que identifique dónde se producen pérdidas e implementar medidas para minimizarlas. La ley prioriza el consumo humano a través de donaciones, para la redistribución de los alimentos.

El Consejo de Ministros aprobó este martes, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, una norma que se encontraba ya en el Senado durante la pasada legislatura, pero que decayó por la disolución de las Cortes Generales.

Dada la importancia que tiene para la sociedad española en términos de justicia social, protección ambiental y crecimiento económico, el Gobierno ha considerado prioritario retomar esta iniciativa legislativa y aprobar este proyecto de ley en el primer Consejo de Ministros de 2024, para su posterior tramitación parlamentaria.

La motivación de la ley responde al “imperativo categórico” que según el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, tienen los poderes públicos de reducir drásticamente el volumen de desperdicio alimentario, en consonancia con las grandes líneas del Gobierno de justicia social, protección ambiental y crecimiento económico. Planas ha resumido el objetivo de la ley en lema de la campaña de concienciación que realiza el ministerio, “aquí no se tira nada”.

El ministro ha explicado que el desperdicio perjudica especialmente a los más necesitados, al encarecer el acceso a bienes de primera necesidad; malgasta recursos naturales escasos y aumenta los residuos y el impacto ambiental; y lastra la eficiencia del sector productivo y su competitividad. Es, por tanto, una obligación también para todos los operadores de la cadena, y una tarea que debe implicar al conjunto de la sociedad.

Sus causas están relacionadas con errores en la planificación y calendario de cosecha, empleo de prácticas de producción y manipulación inadecuadas, deficiencia en las condiciones de almacenamiento, malas técnicas de venta al por menor y prácticas de los proveedores de servicios, y comportamiento inapropiado de los consumidores.

Con este proyecto de ley, España se dota, por primera vez, de un marco legal para el conjunto del Estado para prevenir las pérdidas y el desperdicio alimentario, con un enfoque centrado en la prevención y la concienciación de todos los actores de la cadena alimentaria. La nueva norma busca fomentar la utilización eficiente de los alimentos, la recuperación, la reutilización de subproductos, la donación y contribuir de esta manera a satisfacer las necesidades alimentarias de la población más vulnerable. De esta forma, la futura ley establece una jerarquía de prioridades para el destino de los alimentos que inevitablemente se conviertan en desperdicio alimentario. Es un aspecto esencial, ya que se establece como prioridad máxima el consumo humano, a través de la donación o redistribución de los alimentos.

En siguientes escalones, se contempla la transformación de los alimentos (zumos, mermeladas) y, cuando no sean aptos para el consumo humano, la preferencia de uso será la alimentación animal, la fabricación de piensos o la obtención de compost o biocombustibles.

Las empresas de hostelería tendrán la obligación de facilitar al consumidor que pueda llevarse los alimentos que no haya consumido sin coste adicional alguno en envases reutilizables o fácilmente reciclables (...)

Las empresas de hostelería tendrán la obligación de facilitar al consumidor que pueda llevarse los alimentos que no haya consumido sin coste adicional alguno en envases reutilizables o fácilmente reciclables, si bien debe cobrar por los envases de plásticos de un solo uso como establece la Ley de residuos 7/2022. La ley también articula medidas de buenas prácticas en cuestiones como la venta de productos ‘imperfectos’: de productos de temporada, de proximidad o ecológicos. Y también para la venta de productos de consumo preferente o de caducidad próxima.

La norma, que iniciará ahora su tramitación parlamentaria, se fundamenta en valores ampliamente compartidos por la mayoría de la sociedad y es una ley con más vocación de convencimiento y sensibilización que de coerción. Como todas las leyes cuenta con un régimen sancionador, si bien su objetivo es la concienciación. Y, en un contexto como el actual, no podemos permitirnos, como sociedad, el lujo de desperdiciar el trabajo de agricultores, ganaderos y pescadores o despilfarrar recursos como el agua, la energía o los fertilizantes.

Prevención para evitar el despilfarro de recursos

Esta iniciativa responde al compromiso del Gobierno de prevenir y reducir estas pérdidas, no solo para asegurar el suministro alimentario, sino también para disminuir riesgos ambientales y preservar recursos naturales y energéticos.

El proyecto de ley está en línea con el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, de la Agenda 2030 de Naciones Unidas, que establece en su punto 12.3 la necesidad de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos por habitante correspondiente a los niveles de venta al por menor y consumo, así como disminuir las pérdidas a lo largo de las cadenas de producción y suministro para el año 2030.

Según estimaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) aproximadamente se desperdician en el mundo unos 1.300 millones de toneladas anuales, lo que supone un 30% de los alimentos que se producen. Durante el año 2022, los hogares españoles registraron un desperdicio total de 1.170,45 millones de kilos o litros, con una disminución del 6,% en comparación con el año anterior y un descenso del 13,5% respecto al periodo prepandemia, en 2019. A pesar de este avance positivo, el Gobierno considera necesario mantener el esfuerzo de sensibilización de los consumidores, para garantizar un aprovechamiento más eficiente de los alimentos.

Plan de prevención de pérdidas y desperdicio

Para lograr estos objetivos, la nueva ley establece la obligatoriedad para todos los agentes de la cadena alimentaria de contar con un plan de prevención de pérdidas y desperdicio. El propósito es que las empresas realicen un autodiagnóstico de sus procesos productivos, identifiquen áreas donde se producen pérdidas de alimentos e implementen medidas para minimizarlas y asignen usos alternativos, siguiendo una jerarquía de prioridades adaptada a las características de cada agente.

Un aspecto esencial de la ley es la jerarquía de prioridades, que permite a los agentes establecer una prelación en el destino de los alimentos para evitar su desperdicio. En este sentido, 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."

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. Quedarán exceptuados de la obligación de realizar estos convenios de donación las actividades de distribución alimentaria desarrolladas en establecimientos con una superficie útil de exposición y venta al público inferior o igual a 1.300 m².

En el segundo orden de prioridades se contempla la transformación de los alimentos que no se hayan vendido, pero que mantengan sus condiciones óptimas de consumo, en otros productos como zumos o mermeladas. 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 y, ya como residuos, la obtención de compost o biocombustibles.

Buenas prácticas

Asimismo, el proyecto de ley establece medidas de buenas prácticas, tanto para la administración como los distintos eslabones de la cadena, para evitar el desperdicio de alimentos. Por ejemplo, que los establecimientos comerciales dispongan de líneas de venta de productos considerados feos, imperfectos o poco estéticos, o promover el consumo de productos de temporada, de proximidad o ecológicos.

Además, la norma anima a incentivar la venta de productos con la fecha de consumo preferente o de caducidad próxima, de acuerdo con 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 se llevarán a cabo acciones formativas y divulgativas sobre la correcta interpretación de las fechas de caducidad y consumo preferente.

Por su parte, el Gobierno deberá elaborar un Plan estratégico para la prevención y reducción de pérdidas y desperdicio alimentario. Este plan, que se revisará cada cuatro años, definirá la estrategia general contra el desperdicio alimentario, así como las orientaciones y estructura que deberán seguir las comunidades autónomas en sus actuaciones en este ámbito. Además, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en consulta con otros ministerios relacionados con la materia, deberá elaborar un Plan Nacional de control de las pérdidas y desperdicio alimentario, que contendrá objetivos generales y prioridades para las tareas de control.

Datos del desperdicio alimentario en España

Durante el año 2022, cada hogar español desperdició, de media, aproximadamente 65,5 kilos o litros de alimentos y bebidas. Los

productos sin elaborar siguen siendo los más desperdiciados, aunque en 2022 fueron un 9% menos que en 2021. Respecto a los platos cocinados, su desperdicio aumentó un 6,7% respecto a 2021.

En cuanto al comportamiento fuera del hogar, aunque el consumo alimentario aumentó un 6,1% en el año 2022, se produjo una reducción del desperdicio del 11,3%, lo que supone una reducción en más de 4 millones de kilos o litros respecto del 2021.

– [Descarga el Análisis del desperdicio alimentario en los hogares en 2022.](#)

Noticias Relacionadas

- [Ley de Prevención de Pérdidas y Desperdicio Alimentario: #MejoraPeroNoEnamora](#)
- [Francia crea un sello para reconocer a las empresas comprometidas contra el desperdicio](#)
- [La ley catalana de prevención del desperdicio interpela directamente a la restauración](#)
- [El recientemente aprobado proyecto de ley contra el despilfarro prioriza la donación](#)