



Fotos portada de sección y superior: ©Depositphotos.

La Ley de Pérdidas y Desperdicio Alimentario, una versión 'suavizada' del texto original

28-06-2022

Pendiente de la tramitación parlamentaria, el borrador final de la Ley de Prevención de las Pérdidas y Desperdicio Alimentario se ha publicado con un texto que parece haberse suavizado bastante, respecto al original. Nuestro habitual colaborador Carlo Stella, pone sobre la mesa en este artículo, algunas consideraciones importantes al respecto.

Después de la fase de consulta pública -que de poco parece haber servido- nos encontramos con el borrador final de la Ley de Prevención de las Pérdidas y Desperdicio Alimentario que empieza el trámite parlamentario antes de su aprobación final. Muy a pesar de los *waste-warriors*, el nuevo texto parece haberse 'suavizado' mucho con respecto al primero. Aun así y a pesar de haberse alineado con los intereses empresariales de la distribución y consumo, la ley sigue sin convencer a gran parte de dicho sector, como demuestran las declaraciones de los directores de Aecoc y Fiab en este artículo.

Sin embargo, nos encontramos en un momento muy adecuado para la aprobación de la ley dada la carestía creciente de los productos alimentarios provocada por la situación geopolítica y el convencimiento, cada vez mayor, de que el desarrollo de un país pasa por la consideración de temas de relevancia social y ética. A esto debemos añadirle el hecho de que España no puede ser menos que Francia o Italia, dos países que si cuentan con reglamentación sobre el desperdicio alimentario con la *Loi Garot 2016-138* y la *Legge Gadda 166/2016* respectivamente.

En cuanto a la jerarquía de prioridades mencionada en la ley, todos estamos de acuerdo que una prioridad importante es el consumo humano, pero se olvida que la primera prioridad debería ser **la prevención** para atajar el problema antes de que se genere. Al final, el objetivo es lograr un uso eficiente de los recursos alimentarios que disponemos (evitando la sobreproducción en origen) y lograr el reequilibrio de los mismos entre la abundancia en unos lugares y la escasez (o dificultad por conseguirlos) en otros. Esto va en línea con lo expuesto por el dictamen del CES (5/2022).

En la producción y distribución

Hablando de eslabones y pensando en la etapa de producción primaria –la agricultura– no se menciona para nada la figura del **espiguelo** como actividad que permite aprovechar los restos de las cosechas no recogidas. Con el espiguelo, además del consecuente aprovechamiento del producto, está la positiva sensibilización social ante el consumo de productos pequeños o feos (*ugly foods*) que son nutritivamente idénticos a los otros. La ley hace referencia a los lineales de venta de productos 'feos' pero solo para establecimientos al por menor (art. 11 d), olvidando a toda la distribución.

Otra novedad ha sido la obligación disponer de un plan para la prevención de pérdidas y desperdicio, excepto en los casos en los que 'resulte inviable' o en establecimientos inferiores a los 1.300 m² (art. 6.5). Aquí se ha cambiado el **umbral mínimo de 400 a 1.300 m²**, hecho no comprensible ya que un espacio de venta inferior a 1.300 m² no predispone en ningún caso a que no haya desperdicio porque éste no depende de las características de la tienda. Los establecimientos de menos de los 1.300 m² también deberían contar con planes de prevención y acuerdos con entidades solidarias.

En cuanto a la donación de productos con la **fecha de consumo preferente** (FCP) sobrepasada se habla de una racionalización de la misma, pero sigue sin autorizarse de forma expresa. Esto es claramente algo que no ayuda a la reducción del desperdicio pues la fecha de consumo preferente es orientativa y debería priorizarse un análisis racional del estado del producto (organoléptico: textura, color, olor, visual...) para determinar si está o no en condiciones de consumo.

Los necesarios incentivos

Otros aspectos que se echan en falta son los **incentivos**. El dictamen del CES también recomienda y apuesta por la efectividad de los incentivos fiscales para reducir las pérdidas. Entre los posibles incentivos están la reducción en las tasas de basuras; la dotación económica para apoyar a las entidades; o un sello de calidad-compromiso emitido por alguna autoridad competente que los establecimientos colaboradores puedan lucir. Aunque a pesar de todo, sí que es de celebrar que después de tanto tiempo se apruebe la exención de IVA para productos donados en la Ley 7/2022 de residuos.

Hablando de incentivos, tampoco se hace ninguna mención a las **rebajas de precio mínimas u oportunas** de productos con FC/FCP próximas (ej. 50% mínimo) o la necesidad de incorporar **lineales específicos** de la índole cero-desperdicio o venta-rápida en la distribución. Esta medida es muy importante porque repercute positivamente en ambas partes, tanto en el consumidor como en la empresa distribuidora, además de lograr a largo plazo un reajuste entre la oferta y demanda.

En la hostelería y restauración

En la restauración colectiva así como en la comercial, las empresas deberán tener a disposición del cliente **envases de uso alimentario** para que pueda llevarse la comida no consumida y deberá informar, de forma visible, de dicha posibilidad. De la misma manera el cliente podrá llevarse la comida con su propio envase reutilizable. Esto es algo que ocurre ya en bastantes restaurantes y es una medida positiva para reducir las pérdidas en el último eslabón de la cadena.

Por último, en cuanto a la restauración colectiva se resalta la importancia de tener algún **plan de aplicación** para la prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario (que también pasa por la concienciación de los usuarios) y de lograr **acuerdos de colaboración** con entidades receptoras de los excedentes alimentarios. Esto último es necesario, sobre todo, en los grandes comedores donde el desperdicio es inevitable por el volumen cocinado.

Ahora el borrador empieza su andadura parlamentaria donde son los grupos políticos los que tienen el poder de modificarlo (supresión, modificación y adición en los artículos). Esperemos que la ley final sea en todo caso mejor, más completa y exigente, incorporando los puntos anteriormente mencionados y sobre todo que sea capaz de brindar la seguridad jurídica necesaria para el desarrollo de actividades colaborativas. El mayor éxito final será la concienciación social y el impacto positivo generado por la suma de pequeñas acciones de todos los agentes implicados (producción, transformación, distribución, restauración y hostelería en general).

Noticias Relacionadas

- Luz verde al proyecto de ley que luchará contra el desperdicio alimentario en toda la cadena
- Life Foster, un proyecto para reducir el despilfarro alimentario, dirigido a la restauración
- El reto de la reducción del desperdicio alimentario en los hospitales
- 'Menu-Re', ejemplo práctico de donación del excedente alimentario en comedores escolares



Carlo Stella es estudiante en la Universidad Autónoma de Madrid y compatibiliza los estudios con varios trabajos dentro del sector de la restauración colectiva, lo que le ha permitido adquirir una visión completa del sector. Es un *waste warrior*, firme defensor del aprovechamiento seguro de excedentes para causa benéfica e impulsor de la 'Ley nacional contra el despilfarro alimentario'. @: cstellaserrano@gmail.com.