



Por una ley nacional contra el despilfarro, que ofrezca un marco legal para la donación

14-06-2021

Aún estando convencidos de que el mejor residuo es el que no se genera y en esa línea se debe trabajar, la realidad nos lleva a que actualmente se desperdicia un tercio de todos los alimentos que se producen; una realidad a la que se debe hacer frente y que puede tener en la donación una vía más de solución. Pero para desarrollar iniciativas en este sentido, es necesario un marco legal, que ofrezca seguridad jurídica a profesionales, entidades y empresas del sector.

El despilfarro alimentario se da en todas las etapas de la producción (descartes, lotes caducados, exceso en las compras, cocinas profesionales...) y en todas las áreas (hogar, supermercados, restauración colectiva, comercial, hostelería, etc.).

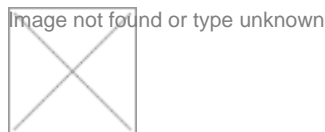
En el mundo desperdiciamos más de 1.300 millones de toneladas anuales de alimentos que aún son perfectamente consumibles y en España superamos los 7,7 millones de toneladas. Dada la magnitud de estos números, seguramente nos sitúe mejor ante la inmensidad del problema tener en cuenta la cifra dada por la FAO en la que sostiene que 1/3 de todos nuestros alimentos se desperdician. Vivimos en el mundo de la abundancia –de hecho, la comida parece ser una mercancía totalmente devaluada–, pero independientemente de esta situación hay que entender que la nuestra, no es la única realidad. Más que un tema caritativo se trata de un tema de justicia social, parecido al problema de acceso a la vivienda, educación o sanidad. Sin una alimentación correcta, todas las demás oportunidades (educación como ascensor social, la práctica deportiva, etc.) no tienen ninguna validez. Y la pobreza alimentaria no significa necesariamente que alguien no tenga acceso a alimento, sino que no pueda permitirse una dieta variada y equilibrada. Y con hambre o sin una dieta equilibrada, un niño no se puede desarrollar de forma adecuada, tanto físicamente como en el rendimiento académico.

Además, la reducción del desperdicio alimentario se engloba en los Objetivos de Desarrollo Sostenibles números 2 (hambre cero) y 12 (modalidades de consumo y producción sostenibles). El objetivo es que en 2030 se haya reducido a la mitad el desperdicio alimentario actual.

El marco legal actual

Antes de nada, es importante tener en cuenta el marco legal que regula la seguridad alimentaria. La materia básica se encuentra en el *Codex alimentarius* de la FAO; un 'titanesco' recopilatorio de normas, guías y códigos sobre todos los aspectos relativos a la industria alimentaria.

El Real Decreto 3484/2000 sobre las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de las comidas preparadas establece las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y servicio de comidas preparadas, conservadas a temperatura regulada. Las temperaturas son las siguientes:



Y aquí es donde surgen todas las dudas respecto a la donación. ¿Qué se hace con la comida una vez que finaliza el servicio? ¿Qué duración tienen las 'comidas calientes'? ¿A partir de qué momento hay que desechar? ¿Cómo sabemos si son seguros todavía los menús? ¿Se pueden congelar dichos alimentos? ¿Qué salida se les puede dar a los excedentes?... y muchas otras más. La mayoría de empresas hablan de la rotura de la cadena de temperatura y por consiguiente del peligro que puede suponer consumir esos alimentos; así se llega la política de riesgo '0', que consiste en arrojar al cubo de la basura todo el excedente alimentario. Aquí es donde entra en juego la necesaria *Ley contra el despilfarro alimentario* o también llamada *Ley del buen samaritano*.

En España no contamos con ningún tipo de regulación a nivel nacional, sin embargo, ciertas comunidades autónomas han decidido aprobar sus propias legislaciones. En Catalunya existe la Ley 3/2020 de prevención de las pérdidas y el despilfarro de alimentos; en Cantabria el Decreto 56/2019 sobre la estrategia contra el despilfarro alimentario; y en otros lugares, como en Baleares, existen guías y recomendaciones para prevenir y reducir el desperdicio alimentario...

Saliendo de España podemos apreciar como Francia e Italia, por ejemplo, ya han legislado sobre el tema. En concreto Francia con la ley 2016-138 sobre la lucha contra el despilfarro alimentario, conocida como la *Loi Garot*; y en Italia con la 166-2016, conocida como la *Legge Gadda*, en la que se concentra la donación y distribución de productos alimentarios y farmacéuticos hacia fines solidarios. Con estas dos leyes, una más rígida –la francesa introduce un régimen sancionador–, la otra más laxa pero concisa, tendríamos un marco de referencia sobre el cual basarnos.

Pero, si es un asunto de tanta relevancia, ¿por qué no lo regula Europa directamente? Es un asunto delicado donde Europa ha dejado a cada país a su libre albedrío, no sin antes emitir un buen documento de orientaciones llamado: Orientaciones de la UE sobre la donación de alimentos (2017/C361/01). En el artículo 4.2 indica: *“las preocupaciones sobre posibles responsabilidades pueden ser una barrera que condicione a fabricantes y minoristas a la hora de participar en actividades de redistribución de alimentos. Además de preocupaciones de carácter jurídico, los explotadores de empresas alimentarias también pueden tener dudas por los posibles daños a la reputación empresarial o de la marca en caso de producirse un incidente en materia de seguridad alimentaria vinculado a la redistribución de alimentos”*... y como solución a esas 'preocupaciones jurídicas' se propone la realización de 'acuerdos mutuos' entre instituciones donantes y receptoras. De esa forma se establece formalmente la transmisión de la propiedad del alimento a la institución receptora, así como las *“respectivas funciones y responsabilidades de estos agentes a la hora de garantizar la seguridad”*. Por lo tanto, este documento de la EU no podría dejar las cosas más claras: la falta de seguridad jurídica es un problema, pero no es el factor determinante. Es decir, si hubiera voluntad –aun sin la ley nacional necesaria– sí que es posible realizar acuerdos de donación y darles otro uso a estos alimentos que están en perfecto estado.

Pero eso no es todo. El mismo R.D. 3484/2000 en su artículo 7 dice: *“cuando sea necesario por razones prácticas, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura durante la manipulación, elaboración, transporte y entrega al consumidor final de las comidas preparadas, siempre que sea compatible con la seguridad y salubridad de los alimentos y hayan sido verificadas por la autoridad competente”*.

Teniendo esto en cuenta, ¿podemos seguir justificando las expresiones: es que la ley no permite otra cosa, no tenemos otra opción, etc.?

Si se quiere se puede

Es evidente que sí que hay soluciones y alternativas, aunque requieran algo de esfuerzo. Aún hoy en día, sin ningún tipo de marco legal que incentive, agilice y apoye la donación de alimentos, se pueden hacer cosas. Podemos citar varios ejemplos como el proyecto Recooperem en Catalunya, la Nevera Solidaria en el País Vasco o la conocida app Too Good To Go. Nuestra industria alimentaria moderna y desarrollada ofrece además múltiples soluciones para el transporte seguro y efectivo de los alimentos: los abatidores de temperatura, las cajas isotérmicas, el envasado al vacío, los vehículos refrigerados... Y a estos avances técnicos le podemos añadir el poder de la informática para lograr unir a donantes y receptores, lograr una correcta planificación de compras, gestión de inventarios, etc. Teniendo todo esto en cuenta... ¿de verdad seguimos pensando que no hay ninguna otra opción?

Eso sí, para llevar a cabo estos proyectos, no debemos olvidar un tema clave, los partenariados de colaboración que pueden existir en un ámbito local. En mi época de bachillerato, por ejemplo, se llegó a un acuerdo entre mi colegio, la empresa de colectividades y una iglesia cercana. Durante más de un año y medio, varias familias del barrio se estuvieron beneficiando de los excedentes alimentarios del comedor escolar. El funcionamiento fue muy simple. Se firmó un convenio particular (más bien de declinación de responsabilidades) entre la empresa de colectividades y la iglesia receptora que permitía recoger esos excedentes a diario. Después del servicio una persona venía a recoger esos alimentos al colegio y los distribuía posteriormente en la iglesia a las personas necesitadas, dentro de una franja horaria y todo en el mismo día. Así, el consumo, en principio, se realizaba esa misma tarde / noche a no ser que, las propias personas receptoras, optasen por congelar los alimentos. Evidentemente existen alimentos que por su naturaleza peligrosa (ovoproductos, mariscos, etc.) no deben redistribuirse, y otros que por la pérdida de textura (lechuga, algunas

verduras...) no se deben congelar. Por lo tanto, el éxito de este proyecto se basó en el correcto uso del sentido común a la hora de aprovechar los excedentes.

Una ley nacional como elemento de seguridad jurídica

Dado que las 'preocupaciones jurídicas' son un problema para las empresas que podrían donar alimentos, es más que necesaria una ley que 'proteja' a la institución / empresa donante. La ley deberá ser un elemento de seguridad jurídica con el objetivo de facilitar, incentivar y agilizar los procesos de donación y para ello se debe contemplar la figura jurídica del 'buen samaritano' referido a aquella persona o institución que ayuda y asiste a otra, siempre siguiendo el principio de la buena fe. Con esta figura debería prevalecer la voluntad de la institución donante antes que el miedo a las hipotéticas intoxicaciones o toxiinfecciones alimentarias ya que está demostrado que, siguiendo un proceso adecuado, los riesgos derivados de la donación de productos alimentarios se reducen a niveles seguros.

La nueva ley se debe basar en tres vértices principales: el consumo responsable, la donación de excedentes y la educación. La primera parte debe tener en cuenta las nuevas pautas de consumo para lograr reducir el desperdicio: incentivar consumos de los *ugly foods* (alimentos 'imperfectos'), productos de temporada, planificación de compras de colectividades con productores de cercanía, medidas transversales en toda la cadena... En cuanto a la donación de alimentos, se debe basar en facilitar, incentivar y apoyar a las entidades que quieran emprender proyectos de colaboración; ofrecer protección legal a los donantes (figura del 'buen samaritano'); e imposiciones como la obligación de donar para determinadas entidades (ej. supermercados con superficie superior mayor a x m²). Por último, la educación debe ser un pilar esencial en lograr un futuro mejor ya que se deberán fomentar las campañas de concienciación desde las edades más pequeñas.

Conclusión

El despilfarro alimentario es un ejemplo de derroche de recursos naturales (agua, tierra, energía...) y, además de ser un factor de justicia social, también está indirectamente ligado cambio climático, por lo que los beneficios sociales de la reducción del despilfarro son difíciles de calcular. Todo gran cambio en los patrones de conducta –como puede ser la educación en un consumo responsable, sostenible y ético– debe comenzar a través de la educación de los más pequeños, porque el mayor cambio que puede haber para las nuevas generaciones es saber alimentarse bien, pero también saber valorar la comida.

Además de las campañas de educación, el propósito de la nueva ley debería ser facilitar, incentivar y apoyar la donación de excedentes alimentarios. Y en este proyecto debe estar implicado el Estado en su totalidad. No se trata únicamente de sacar una ley rápida y laxa, sino completa y que contemple todos los escenarios y posibilidades. Seguramente en el futuro habrá que corregir, añadir y mejorar puntos de la ley dado que nuestra sociedad también cambia y surgen nuevas tendencias en la alimentación pero, más allá de eso, el mayor éxito será la creación de una seguridad jurídica para las instituciones donantes, facilitando así los innumerables proyectos de colaboración que aún quedan por hacer.

Por último, recordar que **Cristina Romero** –una de las primeras *waste warrior* de España– presentó en 2016, ante el Congreso de los Diputados, una recogida de firmas para que se legislase sobre este tema. A día de hoy la petición 'No al despilfarro de alimentos' cuenta con más de 250.000 firmas y sigue abierta. ¡Si no has firmado, todavía estas a tiempo! (firma aquí).

Noticias Relacionadas

- Firmas a favor de una ley que permita 'canalizar' el excedente alimentario de los colegios
- El Parlament de Catalunya aprueba la primera ley contra el desperdicio alimentario
- Los comedores escolares de Tolosaldea desperdician 27 toneladas de alimentos anuales
- Nueva guía de prácticas correctas de higiene, para la donación segura de alimentos



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.