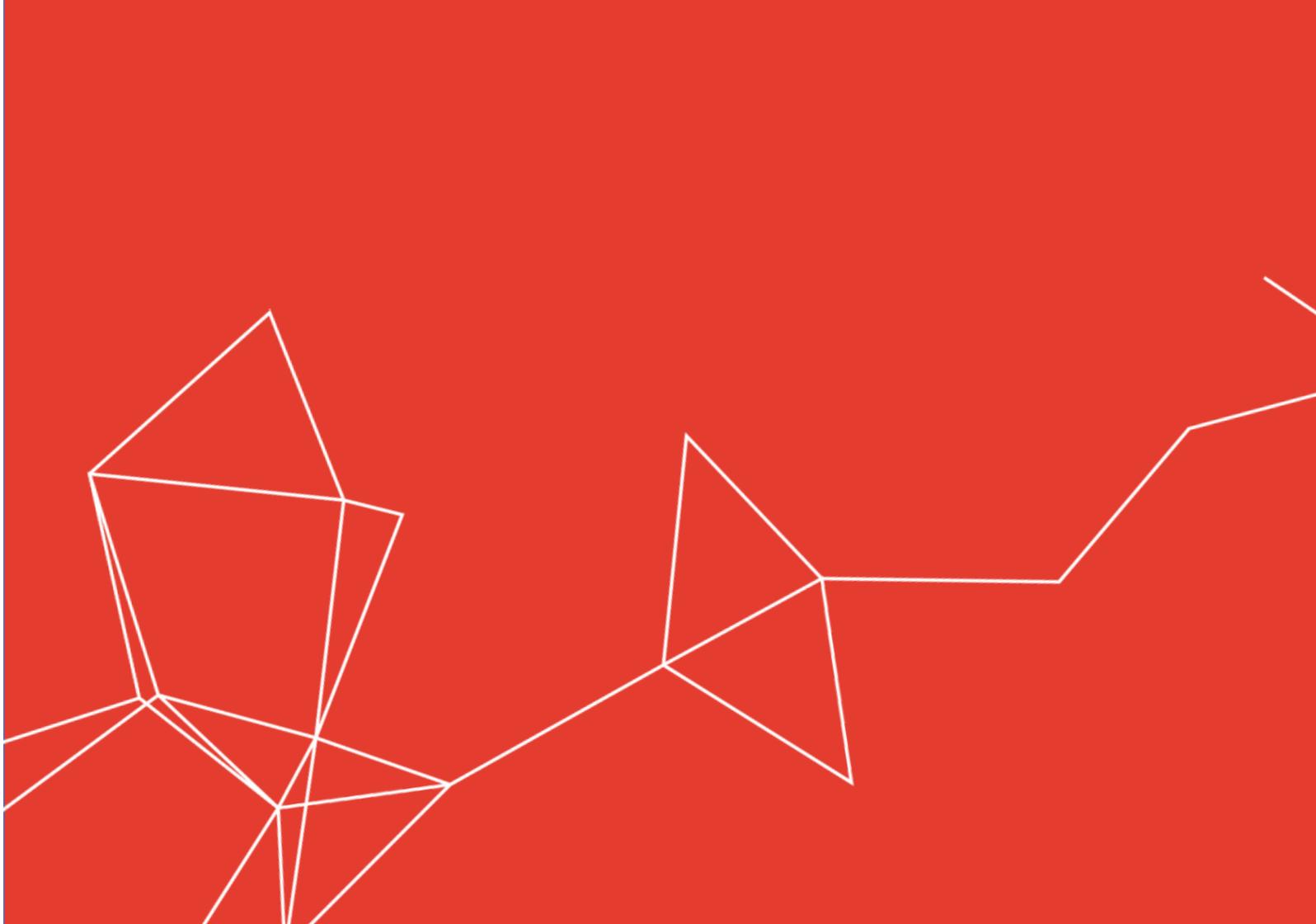


El Proyecto de Ley de prevención de pérdidas y el desperdicio alimentario



ÍNDICE

1	INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES.....	¡Error! Marcador no definido.
2	PLAN DE PREVENCIÓN Y JERARQUÍA DE PRIORIDADES DE USO ...	¡Error! Marcador no definido.
3	BUENAS PRÁCTICAS EN LAS CADENAS CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO	¡Error! Marcador no definido.
4	PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO .	¡Error! Marcador no definido.
5	RÉGIMEN SANCIONADOR	6
6	CONCLUSIÓN	7

El Proyecto de Ley de prevención de pérdidas y el desperdicio alimentario

Actualmente, las pérdidas y el desperdicio de alimentos son señales de un funcionamiento deficiente de los sistemas alimentarios. Desde la producción de alimentos hasta su consumo se producen elevados niveles de pérdidas y desperdicio alimentarios.

Entre otras cuestiones, el Anteproyecto establece una serie de obligaciones para todos los agentes de la cadena alimentaria y otras específicas para las empresas, las entidades de iniciativa social y las Administraciones Públicas.

A modo de ejemplo, sin ir más lejos, pretende que los productos con fecha de consumo preferente próxima a vencimiento o vencida se presenten separados con bajada de precios o se destinen a la donación. Con esta nueva norma también se pretende la obligatoriedad de informar al cliente de un restaurante que puede llevarse, sin coste alguno, los alimentos no consumidos.

1 INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

Recapitulando, el anteproyecto de ley fue aprobado en una primera lectura por el Consejo de Ministros el pasado 11 de octubre, y posteriormente se sometió al trámite de audiencia pública.

Además, se han realizado cuatro foros participativos dedicados de forma especializada a consumidores y ONGs el 11 de noviembre de 2021 en Valencia, distribución y canal HORECA el 24 de noviembre de 2021 en Barcelona, industria el 26 de enero de 2022 en Pamplona y sector primario el 18 de marzo de 2022 en Cáceres.

Una vez analizadas las aportaciones en el trámite de audiencia y las conclusiones de los foros, se han tenido en cuenta gran parte de ellas. Entre las modificaciones introducidas destacan las definiciones para clarificar los conceptos, la flexibilización de la jerarquía de prioridades, la reducción de las obligaciones y el importe de las sanciones para apostar más por las buenas prácticas y la eliminación de la posibilidad de donar o comercializar alimentos con fecha de consumo preferente sobrepasada.

Por su parte, la ley **contiene 18 artículos** que se estructuran 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**.

Como decíamos recientemente **el Consejo de Ministros ha aprobado el Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario**. Esta **será la primera**

regulación sobre esta materia que se promulga **en España**, cuyo objetivo será reducir el desecho a la basura de alimentos sin consumir y favorecer un mejor aprovechamiento de éstos.

Hablando con los datos en la mano **Durante** el año **2020**, **los hogares españoles tiraron a la basura 1.364 millones de kilos/litros de alimentos**, una media de 31 kilos/litros por persona.

Con la aprobación de esta ley, el Ordenamiento Jurídico Español da 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 **bares y restaurantes**, ya que el desperdicio de alimentos se produce a lo largo de todas las fases de la cadena.

2 PLAN DE PREVENCIÓN Y JERARQUÍA DE PRIORIDADES DE USO

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, y establece una prelación en el destino que los agentes deberán dar a los alimentos para evitar su desperdicio. 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, amén de otras cuestiones.

Aquellas 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 el segundo peldaño del orden de prioridades 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.

Por su parte las empresas de **hostelería** 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- así como avisar explícitamente a los clientes de esta posibilidad. Para ello deberán disponer de **envases** aptos para el uso alimentario, que sean **reutilizables** o fácilmente **reciclables**.

3 BUENAS PRÁCTICAS EN LA CADENA CONTRA DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

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 imperfectos o poco estéticos o la promoción del 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 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 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.

Así pues, aquí se enumeran las **obligaciones concretas que se les exige a todos los agentes de la cadena alimentaria**:

- Disponer de un **plan de aplicación para la prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario que especifique la forma en que se aplicará la jerarquía de prioridades para el tratamiento de aquellos alimentos susceptibles de convertirse en desperdicios alimentarios**. La jerarquía de prioridades a la que dichos agentes deberán orientar su actuación es la siguiente: (1) **donación de alimentos o redistribución para consumo humano**; (2) **transformación en productos alternativos**; (3) **alimentación animal y fabricación de piensos**; (4) **uso como subproductos en otra industria y, en última instancia, (5) reciclado**.
- **Alcanzar acuerdos o convenios para donar los excedentes de alimentos a empresas**, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos. No obstante, se exceptúan de esta obligación los casos en los que su inviabilidad quede justificada o los establecimientos de

distribución alimentaria con una superficie útil de exposición y venta al público inferior o igual a 1.300 m².

Por otra parte, a las **empresas y entidades de iniciativa social y organizaciones sin ánimo de lucro** les impone las de garantizar la trazabilidad de los productos donados mediante un sistema de registro de entradas y salidas de los alimentos recibidos y entregados y donar los productos recibidos a las personas más desfavorecidas, entre otras.

Tampoco las **Administraciones públicas** quedan exentas de obligaciones. Además de la necesidad de realizar campañas divulgativas y de promoción, el texto aprobado les impone, por ejemplo, la obligación de elaborar guías de buenas prácticas encaminadas a mejorar la gestión alimentaria y modelos de planes de prevención y reducción de pérdidas, que deberán poner a disposición de los agentes de la cadena alimentaria, y de llevar a cabo análisis cuantitativos del desperdicio alimentario en los hogares y fuera de ellos, cuyos datos de medición deberán publicar periódicamente.

En definitiva, el proyecto de ley aprobado apuesta por involucrar a todos los operadores del sistema alimentario en la mejora de su eficiencia, al considerar dicha participación necesaria para la consecución no sólo de su objetivo inmediato, sino también de la finalidad última de promover una bioeconomía circular que responda a los objetivos de sostenibilidad y atienda a la dimensión social inherente a la regulación del sistema alimentario.

4 PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA PARA REDUCIR EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

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.

5 RÉGIMEN SANCIONADOR

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.

6 CONCLUSIÓN

Los alimentos presentan diferentes aprovechamientos y son susceptibles de transformación o de conversión en otros subproductos (como alimentación animal) de modo que su desperdicio supone una ineficiencia en la generación y distribución de alimentos.

Algunas cuestiones a mejorar podrían ser:

- **Pacto que regule la donación a organizaciones sociales.** Establecer un mínimo de asociaciones a las que consultar por parte del agente que realiza las donaciones. En cuanto a las Administraciones Públicas, se recuerda que sería preferente la utilización de procedimientos de concurrencia competitiva.

- **Establecimiento de obligaciones para los establecimientos comerciales en función de su superficie.** El anteproyecto establece que las comunidades autónomas deben concretar el tamaño de las superficies a las que afectarán algunas obligaciones, y se recuerda que debe hacerse de acuerdo a los principios de buena regulación.
- **Obligaciones para las Administraciones Públicas en materia de contratación pública.** Incluir exigencias de reducción y gestión de los desperdicios alimentarios en la contratación pública de servicios de gestión alimentaria.
- **Utilización de productos que sobrepasen la fecha de consumo preferente.** Mejorar la información ofrecida al consumidor sobre estos productos.

Creo que todos debemos valorar positivamente esta normativa en términos generales, por cuanto que presenta beneficios para todos los eslabones de la cadena alimentaria (búsqueda de una gestión más eficiente de los recursos destinados a producir alimentos y valorización de aquellos). Pero también incluye indudables ventajas desde la óptica medioambiental (disminución en la generación de residuos, mejor gestión de los recursos hídricos) y social (fomento de las donaciones para consumo humano).

ECIJA

Torre de Cristal
Pº de la Castellana, 259C
28046 Madrid

www.ecija.com