

# RocaJunyent Informa

Departamento de Litigación, Arbitraje y Mediación

26 de noviembre de 2024



## **Novedades sobre el Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario**

El Proyecto de Ley sobre Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario se ha tramitado con carácter ordinario por la Comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación del Congreso. Actualmente, se encuentra en fase de Informe.

La industria alimentaria se caracteriza ya no solo por enfrentarse a problemas de pérdida y desperdicio de alimentos, sino que también implica un uso considerable de recursos para su producción.

La ley tiene como objetivos principales: promover la bioeconomía circular, estructurar una gestión más eficiente de los recursos y concienciar e informar tanto a los agentes de la cadena alimentaria como a los consumidores. También pretende establecer reformas estructurales en la cadena de elaboración, transformación y suministro de productos alimentarios para que haya un cumplimiento riguroso de los objetivos.

La ley consta de 19 artículos estructurados en seis capítulos:

El Capítulo I está dedicado a las disposiciones generales, donde se establece el objeto y el ámbito de aplicación de la ley. El objetivo principal es prevenir y reducir las pérdidas de alimentos, destinándolos principalmente a la distribución gratuita para personas necesitadas. El ámbito de aplicación abarca todas las actividades realizadas por los agentes de la cadena, tanto de producción como de distribución.

El Capítulo II regula las obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria, estableciendo tanto obligaciones generales como específicas para dichos agentes implicados, así como el contenido mínimo de los contratos o acuerdos de donación.

Por ello, estos agentes deben aplicar la jerarquía de prioridades y medidas para reducir los residuos alimentarios, así como colaborar con las Administraciones para cuantificar los residuos. También deben contar con un plan que garantice tanto el cumplimiento de todas estas obligaciones como la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario. Además, deben realizar acuerdos para donar excedentes a empresas, entidades sociales y bancos de alimentos. Ninguna estipulación contractual puede impedir la donación de alimentos ya que será considerada nula de pleno derecho.

Respecto a las donaciones, los agentes deben celebrar acuerdos de donación de excedentes con entidades sociales y bancos de alimentos, especificando las condiciones de recogida, transporte y almacenamiento, y permitiendo a las organizaciones receptoras rechazar la donación de manera justificada.

Las empresas de hostelería y restauración deben permitir que los consumidores se lleven sin coste adicional los alimentos no consumidos, salvo en casos específicos, como en los bufés libres. Deben informar a los consumidores sobre esta posibilidad, y dichos alimentos deben ser entregados en envases aptos para el uso alimentario.

Las entidades sin ánimo de lucro que distribuyen alimentos donados deben cumplir las normativas de higiene, garantizar la trazabilidad de los productos mediante registros y destinar estos alimentos a personas desfavorecidas, prohibiéndose su comercialización.

También, las Administraciones Públicas deben colaborar con los agentes de la cadena alimentaria y desarrollar campañas de sensibilización, ofrecer guías y planes, educar a los consumidores y apoyar a las entidades en la redistribución de alimentos.

El Capítulo III establece recomendaciones para las Administraciones Públicas, empresas que venden al consumidor final y del sector de la hostelería, basadas en un conjunto de medidas de buenas prácticas. Estas incluyen fomentar la donación de alimentos con fines sociales y la educación de los consumidores para reducir el desperdicio alimentario.

Las empresas deben contar con infraestructuras adecuadas y protocolos específicos para optimizar la manipulación, almacenamiento y transporte, además de promover la venta de productos cercanos a la caducidad. El sector de la hostelería debe aplicar criterios de compra sostenible, ofrecer menús flexibles, incentivar la donación de alimentos y gestionar restos alimentarios mediante compostaje, siguiendo la normativa de residuos.

El Capítulo IV se centra en la racionalización de las fechas de consumo preferente para contribuir a la prevención y reducción de pérdidas de alimentos. De esta forma, se establece un mandato para fomentar la adecuación de las fechas de consumo.

El Capítulo V plantea una serie de herramientas para reducir estos problemas, incluyendo un plan estratégico que detalla la política de desperdicio, orientaciones para programas autonómicos y objetivos mínimos a cumplir.

Se busca crear un Plan Nacional para controlar estas pérdidas, revisado cada cuatro años, que incluirá prioridades y un informe anual sobre su implementación. Se deberá llevar a cabo una coordinación efectiva entre las diferentes administraciones para garantizar el control adecuado y el apoyo colaborativo para que, de esta forma, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación elabore anualmente un informe basado en la información de las administraciones autonómicas sobre la ejecución del Plan Nacional.

Por último, el Capítulo VI de esta ley recoge el régimen sancionador. Tipifica las infracciones y se detallan las sanciones básicas en la materia, de modo que se asegure un margen amplio para que las normas autonómicas decidan cual ha de ser su sistema de infracción y sanciones. Dichas infracciones oscilan entre los 2.000 euros hasta los 500.000 euros, dependiendo del nivel de gravedad de la sanción. Estas serán compatibles con otras responsabilidades civiles, penales o de otro tipo que puedan concurrir.

Esta normativa representa un paso significativo en la lucha contra el desperdicio alimentario. Al establecer obligaciones y recomendaciones para todos los actores de la cadena alimentaria y plantea un desafío para las empresas, que deberán adaptarse a las nuevas exigencias. Es fundamental seguir de cerca su evolución y el impacto que tendrá en el mercado, tanto en términos de sostenibilidad como de competitividad empresarial.