**${razon}**

**MANUAL PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO**

Índice

MANUAL PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Introducción

Principales objetivos

Conceptos legales

Jerarquía de prioridades

Obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria

Obligaciones específicas

* + Empresas de hostelería y restauración
  + Empresas y entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro que se dedican a la distribución de alimentos para la donación de alimentos aptos para el consumo humano.

Medidas de buenas prácticas de los agentes de la cadena alimentaria

* Empresas que venden alimentos al consumidor final
* Empresas de hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios

Régimen sancionador

* Infracciones
* Sanciones

Introducción

Solo en los hogares españoles se tiran anualmente a la basura 1.364 millones de kilos/litros de alimentos, una media de 31 kilos/litros por persona en 2020, según fuentes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. El desperdicio de alimentos perjudica al conjunto de la sociedad al encarecer el acceso a bienes de primera necesidad, malgasta recursos naturales escasos aumentando los residuos y el impacto ambiental, y lastra la eficiencia del sector productivo y su competitividad.

Normalmente, las causas del despilfarro alimentario 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.

Para combatir estas prácticas y llevar a cabo el compromiso con el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) incluidos en la Agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), en concreto el ODS 12.3 establece 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".

El Consejo de Ministros aprobó el día 7 de junio el Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, en coherencia con lo dispuesto en torno al residuo alimentario en la vigente Ley de residuos y suelos contaminados para una economía circular (Ley 7/2022, de 8 de abril), ampliando el desarrollo de esta materia con el propósito de reducir el desecho a la basura de alimentos sin consumir y de favorecer un mejor aprovechamiento de éstos. 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.

Principales objetivos

El objetivo principal es la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicio de alimentos por parte de todos los agentes de la cadena alimentaria; establecer una jerarquía de prioridades; facilitar la donación de alimentos y contribuir a satisfacer las necesidades alimentarias de la población más vulnerable; con la finalidad general de lograr una producción y consumo más sostenible; y de sensibilizar, formar y movilizar a todos los agentes de la cadena en una gestión adecuada de los alimentos, sin perjuicio de las necesarias garantías de inocuidad de los alimentos.

En concreto, se va a procurar:

1. Disminuir las pérdidas y el desperdicio de alimentos mediante una gestión más eficiente de los recursos, promoviendo así la bioeconomía circular.
2. Sensibilizar e informar a los agentes de la producción, transformación, distribución, hostelería, restauración, personas consumidoras y ciudadanía en general y favorecer actividades de concienciación en el ámbito de la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
3. Fomentar la donación de alimentos garantizando la seguridad alimentaria y la trazabilidad.
4. Promover la recuperación y distribución de excedentes de alimentos con fines de solidaridad social, asignándolos como prioridad para uso humano.
5. Favorecer la investigación e innovación en el ámbito de la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
6. Dar respuesta al objetivo sobre producción y consumo responsables de la Agenda 2030.
7. Reducir las emisiones de gases de efecto invernadero y de otros contaminantes.

Estas iniciativas resultan de aplicación a aquellas actividades que realizan en territorio español los agentes de la cadena alimentaria ya sean de la producción, transformación, distribución de alimentos, así como hostelería, restauración, otras entidades y asociaciones de distribución de alimentos donados y de la Administración pública.

Las actividades destinadas a prevenir y reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario para todos los agentes de la cadena alimentaria se regirán por los siguientes principios:

1. Eficiencia en el uso de los recursos de la cadena alimentaria.
2. Prevención, de modo que se fomente la adopción de medidas orientadas a evitar que un alimento se desperdicie, a reducir la cantidad de pérdidas y desperdicio alimentario mediante su reutilización, y a reducir el impacto de las emisiones y la generación de residuos sobre el medio ambiente y la salud humana.
3. Jerarquía de prioridades conforme a lo señalado en mencionado proyecto de ley y en la normativa reguladora de residuos, dentro de sus respectivos marcos reguladores.
4. Fomentar la donación de alimentos para consumo humano, priorizándolo frente a otros usos como la alimentación animal y la transformación en productos no alimenticios.
5. Fomentar la educación y concienciación respecto a la prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario de la ciudadanía en general.

Conceptos legales

Además de las definiciones incluidas en la Ley 7/2022 de 8 de abril, a los efectos del proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, se entiende por:

**Agentes de la cadena alimentaria**

Operadores pertenecientes al sector primario, incluyendo cooperativas y demás entidades asociativas, entidades o empresas de elaboración, fabricación o distribución de alimentos, comercios al por menor, empresas del sector de la hostelería o la restauración y otros proveedores de servicios alimentarios, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro que prestan servicios de distribución de alimentos donados, y las Administraciones públicas.

**Alimento o producto alimenticio**

Se aplicará la definición prevista en el artículo 2 del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002:

Cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no. Incluye las bebidas, la goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento.

Se excluye de esta definición:

* los piensos;
* los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano;
* las plantas antes de la cosecha;
* los medicamentos;
* los cosméticos;
* el tabaco y los productos del tabaco;
* las sustancias estupefacientes o psicotrópicas;
* los residuos y contaminantes.

**Desperdicio alimentario**

La parte de los alimentos destinada a ser ingerida por el ser humano y que termina desechada como residuo.

**Pérdidas de alimentos**

Productos agrarios y alimentarios que por cualquier circunstancia quedan en la propia explotación, ya sea reincorporados al suelo o utilizados para realizar compost in situ y cuyo destino final hubiera sido la alimentación humana.

**Otros proveedores de servicios alimentarios**

Centros sanitarios, centros educativos, centros penitenciarios, centros de internamiento de extranjeros, residencias de servicios sociales, y en general todos los establecimientos permanentes que ofrezcan catering o servicio de comedor.

Jerarquía de prioridades

Los agentes de la cadena alimentaria, para la prevención de las pérdidas y del desperdicio alimentario, siempre deberán adaptar sus actuaciones a la siguiente jerarquía de prioridades en cualesquiera de los eslabones de la cadena alimentaria en la que se generen bajo su control:

1. La donación de alimentos y otros tipos de redistribución para consumo humano.
2. La transformación de los productos que no se han vendido, pero que siguen siendo aptos para el consumo humano, en otros productos alternativos.
3. La alimentación animal y la fabricación de piensos dentro del correspondiente marco regulatorio.
4. Su uso como subproductos en otra industria.
5. En última instancia, como residuos, al reciclado y, en particular, a la obtención de compost y digerido de máxima calidad para su uso en los suelos con el objetivo de producir un beneficio a los mismos, y, cuando no sea posible lo anterior, para la valorización energética mediante la obtención de biogás o de combustibles.

No obstante, puede existir la posibilidad de adaptar las actuaciones conforme a las características del sector, en cuyo caso se deberán justificar los motivos, ya sea por razones de factibilidad técnica, viabilidad económica o protección del medio ambiente, entre otros.

Obligaciones de los Agentes de la cadena alimentaria

Las medidas que se introducen van más allá de las tradicionales de concienciación y sensibilización, pues no sólo regulan medidas de buenas prácticas que recomienda aplicar, sino que también impone obligaciones concretas a todos los agentes de la cadena alimentaria, en concreto se establece que todos los agentes de la cadena alimentaria tienen las siguientes obligaciones:

* Disponer de un plan de aplicación para la prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario que contemple la forma en que aplicará la jerarquía de prioridades
* Llegar a acuerdos o convenios para donar sus excedentes de alimentos a empresas, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos, excepto en los casos en los que resulte inviable y quede debidamente justificado y en 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.

Estos acuerdos deberán contemplar, al menos, el siguiente contenido:

1.º Las condiciones de la recogida, transporte y almacenamiento de los productos.

2.º Los compromisos de los agentes de la cadena.

3.º La selección de los alimentos a donar la hará el agente donante.

4.º La posibilidad de que la organización receptora rechace la donación, debiendo quedar

debidamente justificado.

Las empresas de la producción primaria, las industrias alimentarias, y las empresas de distribución y de restauración colectiva deberán priorizar por este orden, la donación de alimentos y otros tipos de redistribución para consumo humano, o la transformación de los productos que no se han vendido pero que siguen siendo aptos para el consumo; la alimentación animal y la fabricación de piensos; su uso como subproductos en otra industria; y en última instancia, ya como residuos, al reciclado y, en particular, a la obtención de compost y digerido de máxima calidad para su uso en los suelos con el objetivo de producir un beneficio a los mismos, y, cuando no sea posible lo anterior, a la obtención de combustibles

Las asociaciones, y aquellas entidades sin ánimo de lucro (entidades que cumplan los requisitos establecidos en la Ley Orgánica 1/2002, de 22 de marzo, reguladora del derecho de asociación, y los indicados en los artículos 2 y 3 de la Ley 49/2002, de 23 de diciembre, de régimen fiscal de las entidades sin fines lucrativos y de los incentivos fiscales al mecenazgo), tendrán la consideración, a efectos fiscales, de consumidores finales, tal y como estos se definen en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, respecto a los donantes de alimentos, pero mantendrán las obligaciones como operadores alimentarios respecto a sus beneficiarios.

Todos los agentes de la cadena alimentaria tienen la obligación de colaborar con las Administraciones para la cuantificación de los residuos, de acuerdo con lo previsto en el artículo 65.5 b) de la Ley 7/2022, de 8 de abril.

Ninguna estipulación contractual podrá impedir expresamente la donación de alimentos, siendo nula de pleno derecho.

Tampoco las Administraciones públicas quedan exentas de obligaciones. Además de la necesidad de realizar campañas divulgativas y de promoción, la normativa 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.

Obligaciones específicas

Empresas de hostelería y restauración

Los agentes de la cadena alimentaria que sean empresas de la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios tienen la obligación de facilitar al consumidor que pueda llevarse, sin coste adicional alguno distinto, en su caso, los alimentos que no haya consumido, salvo en los formatos de servicio de bufé libre o similares donde la disponibilidad de comida no está limitada, así como informar de esta posibilidad de forma clara y visible en el propio establecimiento, preferentemente en la carta o el menú.

Para ello se emplearán envases aptos para el uso alimentario, reutilizables, o fácilmente reciclables.

Empresas y entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro que se dedican a la distribución de alimentos para la donación de alimentos aptos para el consumo humano

Los agentes de la cadena alimentaria que sean empresas y las entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro que se dedican a la distribución de alimentos para la donación de alimentos aptos para el consumo humano, tienen las siguientes obligaciones:

1. Garantizar la trazabilidad de los productos donados mediante un sistema de registro de entradas y salidas de los alimentos recibidos y entregados. Quedan excluidos de las obligaciones relativas a la trazabilidad los particulares que provean alimentos sobre una base ad hoc en eventos comunitarios u otros actos benéficos, así como las organizaciones solidarias, de carácter social o de fines humanitarios que ocasionalmente reciban alimentos procedentes de donantes privados.
2. Mantener unas correctas prácticas de higiene en la conservación y la manipulación de los alimentos bajo su control.
3. Realizar la donación y distribución de alimentos sin discriminación por razón de discapacidad, edad, sexo, salud, orientación sexual, identidad de género, expresión de género, características sexuales, nacionalidad, situación administrativa del extranjero, origen racial o étnico, religión o creencias, territorio o cualquier otra condición o circunstancia personal o social, así como velar por el respeto a los derechos humanos.
4. Destinar a donación los productos recibidos a las personas desfavorecidas, quedando expresamente prohibida la comercialización de los mismos.

Medidas de buenas prácticas de los agentes de la cadena alimentaria

Empresas que venden alimentos al consumidor final

Las Administraciones públicas junto con las empresas que venden alimentos al consumidor final podrán aplicar las siguientes medidas:

1. Disponer de infraestructuras adecuadas para que los procesos de manipulación, almacenamiento y transporte se lleven a cabo en las condiciones óptimas, que minimicen las pérdidas y el desperdicio alimentario.
2. Trabajar en el desarrollo de protocolos específicos para reducir a mínimos las pérdidas y el desperdicio alimentario a lo largo de la cadena de transporte y almacenamiento.
3. Incentivar la venta de productos con la fecha de consumo preferente o de caducidad próxima, de acuerdo con la jerarquía de prioridades.
4. En el caso de los establecimientos de comercio al por menor, disponer de líneas de venta con productos «feos», «imperfectos» o «poco estéticos», promover el consumo de los productos de temporada, los de proximidad, los ecológicos y los ambientalmente sostenibles e incorporar y mejorar la información sobre el aprovechamiento de los alimentos.
5. Sensibilizar a las personas, ya sean sujetas a una relación laboral o de voluntariado, para que actúen de forma activa en la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario e implicarles en esta acción.
6. Exponer en lugar visible para las personas consumidoras propuestas de divulgación de las Administraciones competentes relativas a una mejor planificación de los menús, de sus compras, compra sostenible (tales como alimentos frescos, de temporada, locales o ecológicos), cocina de reaprovechamiento, buenas prácticas de almacenamiento, correcta interpretación de las fechas de caducidad y de consumo preferentemente, y reciclaje y materiales de envasado para sensibilizar al consumidor sobre estas cuestiones

Empresas de hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios

Las Administraciones públicas junto con el sector de la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios podrán aplicar las siguientes medidas:

1. Fomentar la incorporación de criterios de compra sostenible (tales como alimentos frescos, de temporada, locales o ecológicos) para reducir la huella ambiental y promocionar la economía de proximidad, sin perjuicio del régimen especial de aquellas empresas del sector de la restauración y la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios que por sus especiales características o su temática deban adquirir productos que no sean los de proximidad para garantizar que se ajustan a los servicios ofrecidos a y la expectativa del consumidor al estar vinculados con la imagen de los mismos.
2. Promover la flexibilización de los menús, para que el consumidor pueda elegir la guarnición o raciones de distinto tamaño.
3. Fomentar la donación de alimentos con fines sociales.
4. Fomentar la entrega a instalaciones de compostaje de los restos alimentarios conforme a la normativa de residuos

Régimen sancionador

Infracciones

Las infracciones en materia de pérdidas y desperdicio alimentario se clasificarán en muy graves, graves y leves. Dichas infracciones serán compatibles con cuantas responsabilidades civiles, penales o de otro orden concurran y en particular con la aplicación de los regímenes sancionadores en materia de residuos y suelos contaminados, calidad alimentaria, consumo, comercio, higiene, salud pública y seguridad alimentaria, cuando su fundamento punitivo sea diferente.

Las comunidades autónomas tipificarán en sus respectivas normas las infracciones aplicables en su territorio, que al menos serán las siguientes:

**Infracciones leves:**

1.º No aplicar a las pérdidas y el desperdicio alimentario la jerarquía de prioridades o no justificar debidamente porque no se aplica.

2.º En el caso de las industrias alimentarias, las empresas de distribución de alimentos al por menor y las de hostelería y restauración, no llevar a cabo la donación de los alimentos no vendidos y que siguen siendo aptos para el consumo humano mediante acuerdo o convenio, siempre y cuando dispusieran de medios suficientes para ello y no hubiera mediado justificación sobre su imposibilidad física o material.

3.º Impedir expresamente mediante estipulación contractual la donación de alimentos.

4.º En el caso de las empresas y entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro que se dedican a la distribución de alimentos para la donación, no entregar los excedentes alimentarios a las personas desfavorecidas.

5.º No colaborar con las Administraciones públicas para la cuantificación de los residuos alimentarios.

**Infracciones graves:**

1.º No contar con un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario en caso de estar obligado a ello.

2.º Discriminar en el acceso al reparto de los alimentos por motivos de discapacidad, edad, sexo, salud, orientación sexual, identidad de género, expresión de género, características sexuales, nacionalidad, situación administrativa del extranjero, origen racial o étnico, religión o creencias, territorio o cualquier otra condición o circunstancia personal o social.

3.º La segunda o ulterior infracción leve que suponga reiteración con cualquier otra infracción leve cometida en el plazo de dos años, contados desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la primera de ellas.

**Infracción muy grave**

Se considera infracción muy grave la segunda o ulterior infracción grave que suponga reiteración con cualquier otra infracción grave cometida en el plazo de dos años, contados desde la sanción por resolución firme en vía administrativa de la primera de ellas, salvo la 3º de las infracciones graves.

Sanciones

Las sanciones a imponer por la autoridad competente en su ámbito correspondiente serán:

1. Las infracciones leves serán sancionadas con apercibimiento o multa de hasta 2.000 euros.
2. Las infracciones graves serán sancionadas con multa entre 2.001 y 60.000 euros.
3. Las infracciones muy graves serán sancionadas con multa entre 60.001 y 500.000 de euros.

No obstante, las comunidades autónomas podrán incrementar dichos umbrales y consignar otras sanciones adicionales o accesorias en sus respectivas normas.