

Ley de Prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

La Ley 1/2025, del 1 de abril, está en vigor desde el 2 de enero de 2025. Sin embargo, las principales obligaciones de los agentes alimentarios (las contenidas en su artículo 6) no serán exigibles hasta el 2 de abril de 2026

1. JERARQUÍA DE PRIORIDADES



2. OBLIGACIONES DE TODA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Aplicar la jerarquía de prioridades a las pérdidas y el desperdicio alimentario en toda la cadena alimentaria bajo su control.
- Cumplir con las medidas de reducción de residuos alimentarios, especialmente en la donación de alimentos.
- Facilitar la donación de alimentos, sin incluir cláusulas que prohíban la donación.
- Colaborar con las administraciones públicas para cuantificar los residuos alimentarios.
- Disponer de un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.
- Llegar a acuerdos o convenios para donar excedentes de alimentos a organizaciones sin ánimo de lucro, salvo que no sea posible y esté justificado.
- Evitar el desperdicio intencional, dejando de dejar alimentos en condiciones que no se puedan consumir ni aprovechar.

EXCEPCIONES:

- Microempresas y pequeñas explotaciones agrarias están exentas.
- Pequeñas tiendas o negocios $\leq 1.300 \text{ m}^2$ están exentas de disponer de un plan de aplicación, o de promover convenios con entidades sociales, salvo si forman parte de un grupo empresarial que los supere en conjunto.
- La jerarquía de prioridades no se aplica a empresas que comercialicen o transformen mermas, excedentes, alimentos no vendidos u otros productos, siempre que obtengan beneficio económico, incluyendo transformación para alimentación animal, bioplásticos, compost, cosméticos u otros usos.

3. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS POR SECTOR

🛒 SUPERMERCADOS Y MINORISTAS

- ✓ Fomentar venta de productos “feos” o cercanos a caducar
- 📢 Informar al consumidor sobre su seguridad
- ⚠️ Establecimientos $< 1.300 \text{ m}^2$ exentos de algunas obligaciones

🍽️ HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

- 🍷 Ofrecer envases para llevar comida sobrante
- 📢 Informar claramente en carta/menú
- ♻️ Priorizar envases reutilizables o reciclables

🍽️ CATERINGS Y COMEDORES COLECTIVOS

- 📚 Programas educativos y de sensibilización al personal y usuarios

❤️ ENTIDADES SOCIALES

- ✓ Cumplir con la normativa de higiene de los productos alimenticios
- 🔍 Garantizar la trazabilidad de los productos donados mediante un sistema de registro, excepto en eventos comunitarios o si la donación es de donantes privados
- 🧼 Mantener correctas prácticas de higiene en la conservación y manipulación de los alimentos.
- 🚫 Realizar la donación y distribución de alimentos sin discriminación.
- 🚫 Destinar la donación a personas desfavorecidas, prohibiendo la comercialización de los mismos

4. CONVENIOS DE DONACIÓN

¿Qué deben incluir?

- ✓ Condiciones de recogida, transporte y almacenamiento de los productos.
- ✓ Compromisos de los agentes de la cadena.
- ✓ La selección de los alimentos a donar la hará el agente.
- ✓ La posibilidad de que la organización receptora rechace la donación.

Todos los agentes de la cadena alimentaria deberán establecer acuerdos o convenios con organizaciones benéficas para destinar sus excedentes a consumo humano.

5. RÉGIMEN SANCIONADOR

Tipo de sanción	Infracciones	Sanción
Leve	<ul style="list-style-type: none">• No aplicar la jerarquía• No donar alimentos aptos para el consumo• No colaborar con la administración en la cuantificación• No entregar los excedentes a personas desfavorecidas (Entidades Sociales)	Hasta 2.000 €
Grave	<ul style="list-style-type: none">• No contar con plan de prevención• Discriminar en el acceso al reparto de los alimentos.• Destruir deliberadamente alimentos aptos para el consumo	Hasta 60.000 €
Muy grave	Reincidencia	Hasta 500.000 €