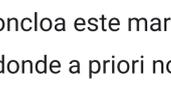


# España, tercer país de la UE que legisla el desperdicio alimentario para no tirar a la basura 1.364 millones de kilos de comida



Zona de alimentos frescos en un supermercado.

El Gobierno aprueba este martes el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario con el que busca reducir de forma drástica, en un 20%, la [comida que acaba en la basura, muchas veces en buen estado](#). No solo en los hogares de los ciudadanos, sino también en los distintos eslabones de la cadena de producción, que tendrán que elaborar planes específicos de prevención para evitar el desperdicio.



El texto que ha salido de Moncloa este martes comenzará así su tramitación parlamentaria, donde a priori no se perfila como una ley de marcado carácter político, como ocurre por ejemplo con la [Ley de Vivienda](#), lo que podría facilitar su aprobación y su entrada en vigor, prevista para enero de 2023. Si sale adelante, el proyecto impulsado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación convertirá a España en el tercer país europeo que legisla para prevenir el desperdicio de comida, siguiendo la estela de Francia e Italia.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha asegurado en la rueda de prensa tras la reunión del Consejo de Ministros que se calcula que, cada ciudadano, tira al año 31 kilos/litros de comida. Un despilfarro que cuesta a cada hogar 250 euros al año.

El anteproyecto ya fue aprobado por el Gobierno, en primera vuelta, el pasado mes de octubre. Desde entonces se han mantenido contactos con consumidores, ONG, el canal de distribución 'horeca' (hostelería y restauración) y productores primarios, en foros realizados en Valencia, Barcelona, Pamplona y Cáceres, según indica el Ministerio.

El trasfondo es que el problema del desperdicio alimentario no solo conlleva un coste económico y de recursos desaprovechados por los productores, distribuidores y consumidores; sino también ético, social y medioambiental. Para minimizar ambos impactos, la ley pretende establecer un modelo de buenas prácticas para reducir drásticamente el desperdicio de alimentos con actuaciones a lo largo de toda la cadena, desde la cosecha en origen hasta los hábitos de consumo en los hogares y en la restauración.

## Los escalones del consumo

La ley fijará una jerarquía para priorizar el uso que se deberá dar a los alimentos antes de desperdiciarlos, por parte de las empresas. El primero es el consumo humano. Por ello, productores y distribuidores deberán priorizar la donación a entidades sociales sin ánimo de lucro, como los bancos de alimentos, de aquellos productos en buen estado que no hayan llegado a la venta directa al consumidor final.

Planas ha explicado que, “de la primera versión de la Ley, a la aprobada finalmente por el Consejo de Ministros” se ha modificado que solo se podrán donar a los bancos de alimentos productos que estén dentro de las fechas indicadas de consumo preferente.

El segundo escalón de esta jerarquía, para alimentos no vendidos pero que aún tienen óptimas condiciones de consumo, es su transformación en otros productos, como zumos o mermeladas. Y, si estas dos opciones no son posibles, tendrán que destinarse a la alimentación animal.

Solo si no valen para personas ni animales, los alimentos tendrán que usarse como subproductos para otras industrias; y en última instancia, ya como residuos, para la obtención de compost, biogás o combustibles.

Al margen de esos diferentes escalones, todos los agentes de la cadena alimentaria (productores, fabricantes y distribución) tendrán la obligación de disponer de un plan de prevención de pérdidas y desperdicio, donde debe constar la anterior jerarquía de prioridades, sobre a qué se deben destinar los productos que elaboran y manipulan antes de tirarlos a la basura. De momento, el Ejecutivo no ha indicado cuándo tendrán las empresas que tener desarrollado este plan de prevención del desperdicio, pero sí que no incluirá a las tiendas minoristas de menos de 1.300 metros cuadrados.

La exigencia de reducir la comida que acaba en la basura está en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, de Naciones Unidas y de la Agenda 2030. Precisamente al hablar de los alimentos que acaban en el contenedor, [Luis Planas, aseguró en una entrevista con elDiario.es](#) que la FAO calcula que entre el 20% y el 30% de la producción mundial de alimentos se tira. “Es una cifra insostenible porque hay productos que están en buenas condiciones”, aseguró Planas. “Hay pérdida y desperdicio en la producción primaria, en la manipulación, en la distribución y en el consumo. El alimento más caro es el que se echa a la basura, porque es un producto desperdiciado ambiental, económica y moralmente”, recalcó.

## Sanciones y exigencia de espacios diferenciados en las tiendas

El proyecto también contempla un régimen sancionador, que establece diferentes tipos de infracciones, de leves a muy graves. Las primeras se aplicarán si no se realiza la jerarquía de uso de los alimentos, o empresas productoras, las tiendas y supermercados o los bares y restaurantes no donan los alimentos a entidades sin ánimo de lucro.

Estas sanciones leves pueden alcanzar los 2.000 euros.

Si se repiten, se considerarán graves, como también lo serán si se detecta que los agentes de la cadena discriminan el reparto de alimentos, sea por causas de nacionalidad, identidad de género, religión un origen étnico, entre otras. Estas sanciones graves alcanzarán los 60.000 euros.

Por último, si las sanciones anteriores son reincidentes, pueden considerarse muy graves y alcanzar una multa de hasta 500.000 euros.

El texto recoge que las empresas de distribución incentiven la venta de productos con fecha de consumo preferente o de caducidad próxima. De esta forma, las tiendas minoristas deberán tener en sus lineales espacios de venta de productos considerados feos, imperfectos o poco estéticos, pero que estén en condiciones óptimas de consumo; y promover la venta de aquellos productos que estén en buen estado pero próximos a su fecha de caducidad.

La ley que sale de Moncloa también contempla iniciativas que tienen que desarrollar bares y restaurantes. Por ejemplo, deben ofrecer a los clientes la posibilidad de llevarse a casa la comida que no hayan consumido. Tendrán que informar de esa opción de forma visible, preferentemente en la carta o menú y disponer, para ello, de envases reutilizables por los clientes.

## Los hogares españoles tiran al año 1.364 millones de kilos de comida

El Ministerio no publica datos sobre el desperdicio de comida a lo largo de toda la cadena alimentaria, pero sí sobre lo que acaban tirando a la basura los hogares, a los que también se persigue concienciar para evitar que se tiren alimentos. Los últimos datos corresponden al 2020 de la pandemia. Ese año, los españoles tiraron a la basura 1.367,7 millones de kilos/litros de comida. Un dato que es prácticamente igual (es un 0,8% superior) al del año previo.

En el ejercicio 2020 del confinamiento se redujo un 9,4% el número de alimentos sin elaborar que acabaron sin emplearse, 1.038,8 millones de litros/kilos. En cambio, se tiraron más alimentos ya cocinados: un 57,4% más que en 2019, 324,9 millones de litros/kilos en total.

El análisis del Ministerio pone el foco en que solo la cuarta parte de los hogares españoles no desperdicia comida, aunque 2020 ha cambiado tendencias. Por ejemplo, los hogares españoles compraron un 11,2% más de productos de alimentación que el año anterior. Por ello, se redujo del 4,7% al 4,3% la relación entre volumen desperdiciado y volumen comprado. Lo más desperdiciado, según este análisis, son las frutas –destaca la manzana–, verduras y hortalizas. Y, en platos ya cocinados, define un pódium ocupado por lentejas, tortilla de patatas y ensalada verde. Unos datos que el Ministerio elabora a través de un panel en el que se tienen en cuenta 4.000 hogares.