



LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO



01 **CONTEXTO NORMATIVO. DESPERDICIO ALIMENTARIO EN CIFRAS**

01. A NIVEL EUROPEO

DIRECTIVA 2018/851/CE

Los Países miembros:

- Deben llevar a cabo **Programas para reducir los Residuos Alimentarios**
- Implementar medidas para que se reduzca dentro de sus países la pérdida de alimentos en **cumplimiento de la meta 12.3. de los ODS**



MARCO NORMATIVO

¿Cómo se enfrenta la UE a la pérdida y desperdicio de alimentos?

Los objetivos de reducción de la pérdida y desperdicio de alimentos figuran en el **PACTO VERDE EUROPEO**

PLAN DE ACCIÓN PARA LA
ECONOMÍA CIRCULAR

ESTRATEGIA SOBRE
BIODIVERSIDAD

ESTRATEGIA "DE LA
GRANJA A LA MESA"



La UE y sus Estados miembros se han comprometido a reducir el desperdicio de alimentos per cápita en la venta al por menor a nivel de los consumidores de aquí a 2030.



DE LA GRANJA A LA MESA

Sistema Alimentario
Justo, Saludable &
Sostenible

PREVENIR EL DESPILFARRO
ALIMENTARIO

PRODUCCIÓN
ALIMENTARIA
SOSTENIBLE

ECONOMÍA CIRCULAR

CIUDADANOS
MEJOR INFORMADOS

SISTEMAS
DE PRODUCCIÓN
ALIMENTARIA
MÁS EFICIENTE

CONSUMO
SALUDABLE
Y REDUCCIÓN
DE LA PERDIDA
Y EL DESPERDICIO
DE ALIMENTOS

MEJOR
ALMACENAMIENTO
Y ENVASADO

TRANSFORMACIÓN
Y TRANSPORTE
AGRÍCOLA
MÁS SOSTENIBLE

PROCESADO Y DISTRIBUCIÓN
SOSTENIBLE DE ALIMENTOS

CONSUMO SOSTENIBLE
DE ALIMENTOS

Reducir un 55% las
emisiones de GEI

MARCO NORMATIVO



02. A NIVEL NACIONAL

- **Ley 07/2022 de Residuos y Suelos Contaminados para una Economía Circular**
- **Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario**

03. A NIVEL AUTONÓMICO

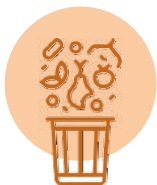
CASTILLA-LA MANCHA
Decreto 19/2019, de 26 de marzo, por el que se promueven Medidas para evitar el desperdicio alimentario y se facilita la redistribución de alimentos



¿QUÉ ES EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

Parte de los alimentos destinada a ser ingerida por el ser humano y que termina desechada como residuo (según Art. 3 Ley de prevención de pérdidas y desperdicio)

***PERDIDAS DE ALIMENTOS (NO CONSIDERADAS DESPERDICIO):** productos agrarios y alimentarios que se quedan en la explotación agraria y se reincorporan al suelo (ej. Compostaje).



El desperdicio puede producirse en cualquiera de los eslabones de la cadena alimentaria:



Producción Primaria



Transformación y Fabricación



Almacenaje



Transporte



Consumidor Final



Distribución



LAS CIFRAS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Cada año
se desperdicia
1/3 de los alimentos
producidos



El desperdicio alimentario contempla:

ALIMENTO EN FASE
DE PROCESO
(semielaborado)

MATERIA PRIMA

PRODUCTO
TERMINADO



Cada español tira
179 Kg
de alimentos/año

42% del total



28%
en el proceso de
fabricación



11%
En la producción
primaria



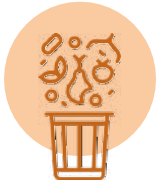
14%
en la restauración



5%
en el proceso de
distribución

➤ **7,7 MTn**

➤ **11.000 M de €**



IMPACTO DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO



MEDIOAMBIENTE

El desperdicio de alimentos es responsable del **10%** de las emisiones de gases de efecto invernadero



SOCIEDAD

Desperdiciamos **2.500 millones de toneladas de comida** mientras 828 millones de personas pasan hambre.



ECONOMÍA

Este desperdicio nos cuesta **1,2 billones de euros al año**

El impacto del Desperdicio Alimentario en el Medio Ambiente, la Sociedad y la Economía es alarmante:

¿Sabías que ha sido necesaria el agua de 100 millones de piscinas olímpicas para producir todos los alimentos que no se han consumido en el mundo en un año?

Consumo total de agua necesario para la producción de los alimentos desperdiciados

HUELLA HÍDRICA

250.000

millones de m³ de agua al año

¿Sabías que si la comida no consumida fuese un país, sería el tercer productor mundial de gas de efecto invernadero tras EEUU y China?

HUELLA DE CARBONO

Cantidad de GEI ** emitida a lo largo de todo el ciclo de la vida de un alimento

3.300

millones de toneladas CO₂ al año

¿Sabías que el coste del desperdicio mundial de alimentos, equivale al PIB de Suiza en 2011?*

Coste directo económico de todos los alimentos desperdiciados anualmente. Expresado según el **precio del productor**

COSTE ECONÓMICO

577.000

millones de € al año

¿Sabías que el 30% de la superficie agrícola mundial se dedica cada año a producir alimentos que luego son desechados?

USO DEL SUELO

Superficie de suelo agrícola usada para la producción de un alimento

1.400

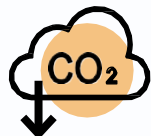
millones de hectáreas de cultivo

**GEI Gases de efecto invernadero

Una empresa que reduce el desperdicio alimentario...



1. Mejora la sostenibilidad



2. Reduce los gases de efecto invernadero



3. Reduce costes



4. Reduce su huella de carbono y huella hídrica



5. Crece y Cumple la Normativa*



La UE y sus Estados miembros se han comprometido a reducir el desperdicio de alimentos per cápita en la venta al por menor a nivel de los consumidores de aquí a 2030.



02

LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

- ✓ **Objetivos**
- ✓ **Definiciones**
- ✓ **¿A quién afecta?**
- ✓ **¿Qué implica?. Obligaciones de los Agentes de la Cadena alimentaria**



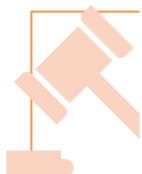
Las empresas de la cadena deberán contar con un **Plan de Prevención** para que, a partir de un **Autodiagnóstico**, adopten medidas para minimizar las pérdidas conforme a una **Jerarquía de usos** en la que **tendrá prioridad el consumo humano**



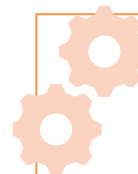
BUENAS PRÁCTICAS



PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA
INSTRUMENTOS PARA EL
FOMENTO Y CONTROL



RÉGIMEN SANCIONADOR



OBLIGACIONES AGENTES

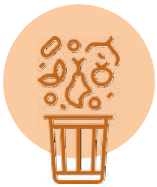


OBLIGACIONES EMPRESAS
INCIATIVA SOCIAL & SIN
ÁNIMO LUCRO



RACIONALIZACIÓN FECHAS
DE CONSUMO PREFERENTE





OBJETIVOS DE LA LEY DE DESPERDICIO ALIMENTARIO

El objetivo se basa en regular, concienciar y dar respuesta a una necesidad social



Prevención y reducción



Establecer una Jerarquías de prioridades



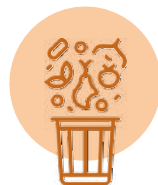
Facilitar y promover las donaciones



Cubrir necesidades de la población vulnerable



Sensibilizar e informar a los agentes de la cadena alimentaria y a la ciudadanía



DEFINICIONES

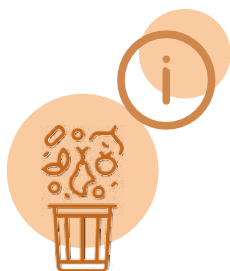
Alimento o producto alimenticio: cualquier sustancia o producto destinado a ser ingerido por humanos, haya tenido una transformación o no. Reglamento CE 178/2002

Desperdicio alimentario: la **parte** de los alimentos destinada a ser **ingerida** por el ser humano y que termina **desechada como residuo**.

Pérdida: **productos agrarios y alimentarios** que por cualquier circunstancia **quedan en la propia explotación** y cuyo destino final hubiera sido la alimentación humana

Residuo alimentario: todos los alimentos que se han convertido en residuos. Ley 07/2022 residuos

Esta ley es de aplicación a todas las actividades que realizan los agentes de la cadena alimentaria en el territorio español



ÁMBITO DE APLICACIÓN

¿A QUIÉN AFECTA?



Producción



Transformación



Distribución



Hostelería



Restauración



**Asociaciones de
donación I
Entidades
Iniciativa Social**



**Administración
Pública**





REQUISITOS GENERALES Y OBLIGACIONES DE TODOS LOS AGENTES DE LA CADENA ALIMENTARIA

Todos los agentes de la cadena alimentaria tienen la obligación de **definir objetivos con metas anuales** tomando en consideración la jerarquía de prioridades de esta ley.

Para ello, las Organizaciones deberán:

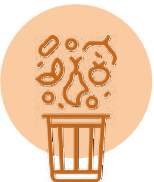
- ✓ Disponer de un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio aplicando la jerarquía de prioridades
- ✓ Aplicar la jerarquía de prioridades (art. 5)
- ✓ Facilitar la donación: no se podrán incluir cláusulas que prohíban la donación de alimentos
- ✓ Cuantificación de los residuos alimentarios, en colaboración con las administraciones públicas
- ✓ Acuerdos y convenios para donar excedentes de alimentos
- ✓ Evitar el desperdicio intencional

EXCEPCIONES:

- Microempresas y pequeñas explotaciones agrarias
- Negocios con una superficie de venta al público $\leq 1300\text{m}^2$, salvo que en total (bajo el mismo CIF) superen los 1300m^2 .

ACUERDOS DE DONACIÓN

- ✓ Condiciones de recogida y almacenamiento
- ✓ Compromisos de los Agentes de la Cadena
- ✓ Agente Donante: Selección de los alimentos
- ✓ Posibilidad de rechazo de la donación



OBLIGACIONES



Asociaciones de
donación I
Entidades
Iniciativa Social



Hostelería



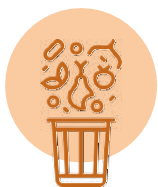
Restauración

Hostelería y Restauración

- Informar de forma clara y visible a los consumidores que pueden **llevarse los alimentos sin consumir** (sin coste). Excepto servicios de bufé libre.
- **Ofrecer envases** para llevar aptos para uso alimentario, reutilizables y/o fácilmente reciclables

Asociaciones de donación I Entidades Iniciativa Social

- Cumplir con la normativa de higiene de productos alimenticios
- **Garantizar la trazabilidad** de los productos donados
- **Correctas Prácticas de higiene** en conservación y manipulación de alimentos
- Realizar donación y distribución **sin discriminación** por razón de discapacidad, sexo, salud...etc.
- Destino de la donación a **personas desfavorecidas**
- **Prohibido comercializar** las donaciones
- Facilitar información alimentaria al beneficiario final sobre los productos recibidos



OBLIGACIONES



Administración
Pública

Administración pública

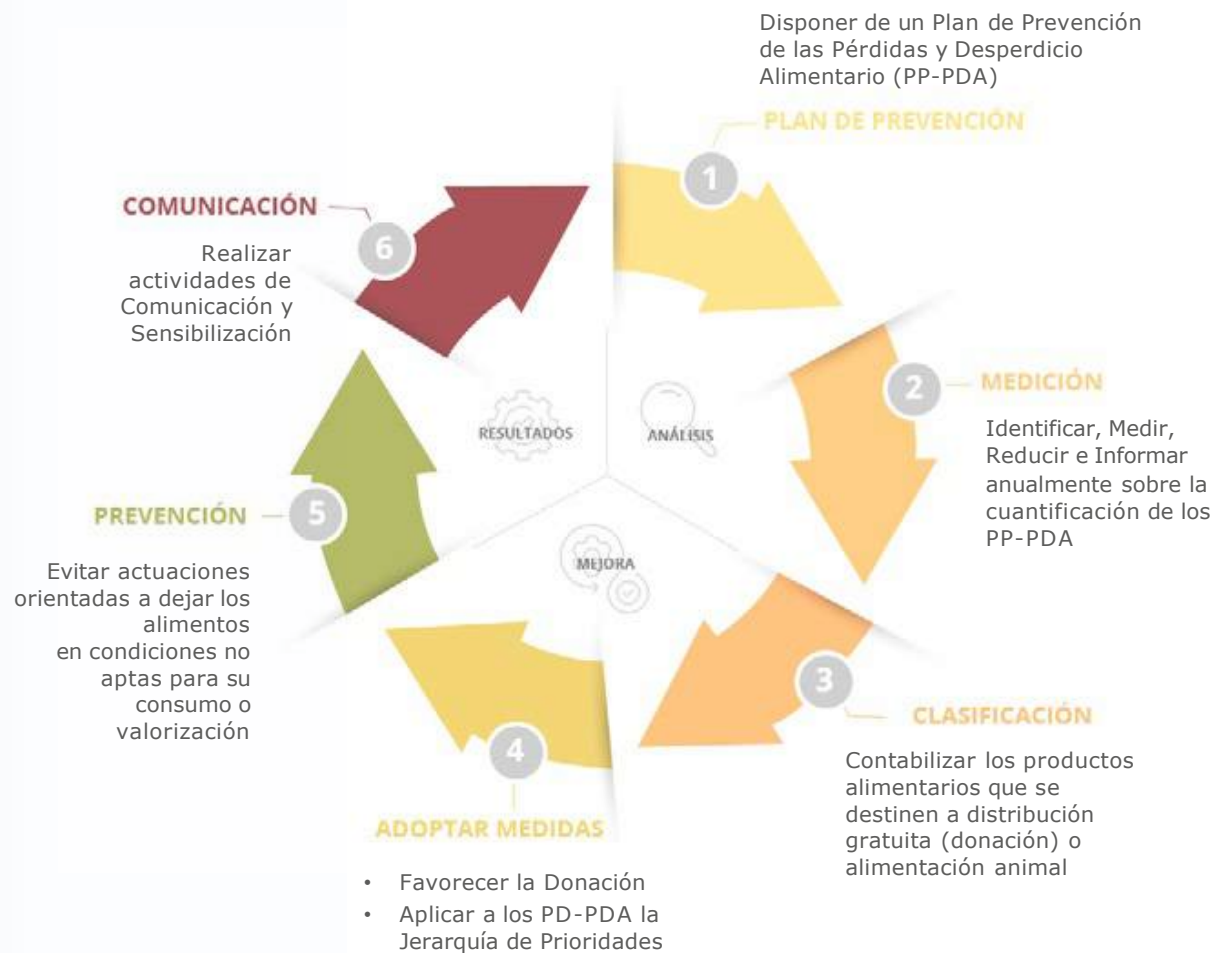
- **Colaborar** en la lucha contra las pérdidas y el desperdicio alimentario
- Realización de **campañas divulgativas y de promoción**
- Elaboración de **guías de buenas prácticas** en la gestión alimentaria
- **Información** sobre **programas de prevención** de pérdidas y el desperdicio alimentario
- **Elaboración de planes de prevención y reducción** de pérdidas
- **Formación y sensibilización** sobre el desperdicio a las personas consumidoras
- **Promover la prevención** del desperdicio
- **Asesoramiento** e información a las empresas y **entidades de iniciativa social**.



PLANES DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Todos los agentes de la cadena alimentaria tienen la obligación de **disponer de un plan de aplicación para la prevención de las pérdidas y el desperdicio aplicando la jerarquía de prioridades (art. 5)**

Para ello, los operadores de la **Cadena Alimentaria** deberán:





Aplicar la JERARQUÍA DE PRIORIDADES ¿A QUIÉN AFECTA?

La Ley establece que todos los agentes de la cadena alimentaria deben contar con un **Plan de prevención** para evitar el desperdicio, y fija una **Jerarquía de Prioridades** de obligado cumplimiento (artículo 5)



PREVENCIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE EXCEDENTES

1. Evitar la pérdida y desperdicio
2. Transformación de productos aptos para consumo en otros aptos para consumo humano



REUTILIZACIÓN

1. Donación para consumo humano
2. Donación para consumo animal
3. Uso como subproducto en otras industrias



RECICLADO

Obtención de compost y digerido de máxima calidad para uso en suelos



VALORIZACIÓN

Valorización energética mediante obtención de biogás o combustibles

MÁS
PREFERIBLE

MENOS
PREFERIBLE



nuestras soluciones en materia de

SOSTENIBILIDAD

pfsggrupo



RÉGIMEN SANCIONADOR

Las sanciones se
impondrán por parte de la
autoridad competente

INFRACCIO NES MUY GRAVES

(entre 60.001 y
500.000 €)

Se considera infracción muy grave la segunda o ulterior infracción grave que suponga reiteración con otra infracción grave cometida en el plazo de dos años.

INFRACCIONES GRAVES

(entre 20.001 y
60.000 €)

- No contar con un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, en caso de estar obligado.
- Discriminar en el acceso al reparto de los alimentos.
- Destrucción intencionada o la alteración de alimentos que reúnen condiciones adecuadas para su consumo.

INFRACCIONES LEVES

(hasta 2.000€)

- No aplicar la jerarquía de prioridades (sin justificación)
- No llevar a cabo la donación de alimentos no vendidos y que siguen siendo aptos para el consumo humano cuando dispusieran de los medios suficientes (sin justificación).
- Impedir expresamente la donación de alimentos.
- En el caso de las entidades y organismos de donación: no entregar los excedentes alimentarios a las personas desfavorecidas.
- No colaborar con las administraciones públicas para la cuantificación de los residuos alimentarios.

GRACIAS

Si tienes alguna duda o necesitas alguna aclaración
puedes ponerte en contacto con nosotros:

Telf.: +34 902 108 045
email: info@pfsgrupo.com

www.pfsgrupo.com

