



Publicada hoy en el BOE

España dispone ya de una ley para evitar el desperdicio de alimentos

- La norma está enfocada hacia la concienciación y la prevención de las pérdidas a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo final en hogares o establecimientos de hostelería
- Los operadores de la cadena deberán contar con un plan de prevención del desperdicio de alimentos
- Se fija una jerarquía de usos para evitar el despilfarro que tiene como prioridad el consumo humano
- El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, señala que “no hay alimento más caro que el que termina en la basura” y apela a valorizar los productos alimentarios, porque es un deber ético, social y medioambiental evitar el desperdicio

02 de abril de 2025. El Boletín Oficial del Estado (BOE) ha publicado hoy [la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario](#), la primera norma estatal sobre la materia en España, que culminó su proceso de tramitación con la aprobación en el Congreso de los Diputados el pasado 20 de marzo. Con esta ley, el Gobierno trata de fomentar el uso eficiente de los alimentos y reducir el despilfarro en todos los eslabones de la cadena.

El **ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas**, ha remarcado que esta ley trata, sobre todo, de concienciar. “Debemos recuperar el valor de los alimentos y valorizar el trabajo de quienes los producen: agricultores, ganaderos y pescadores”, ha asegurado, porque cuando se desperdician alimentos, se desaprovechan todos los recursos naturales utilizados para producirlos. Además, ha apelado al deber ético, social y medioambiental del conjunto de la sociedad para poner coto al despilfarro de alimentos: “**No hay alimento más caro que el que termina en la basura.**”

Nota de prensa



La ley tiene un marcado componente ético y se inscribe en el compromiso del Gobierno con la sostenibilidad, la justicia social y el crecimiento económico. La normativa **pone el foco en la prevención, la sensibilización, la formación y la generación de conocimiento** de todos los actores de la cadena, ya que evitar el despilfarro es una tarea que apela al conjunto de la sociedad.

La Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Alimentación (FAO) estima que en el mundo se desperdicia el 30 % de los alimentos. Reducir a la mitad estas pérdidas es uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Organización de Naciones Unidas (ONU). En el caso de España, solo en los hogares se tiraron a la basura sin consumir 1.183 millones de kilos de alimentos en 2023.

Además de la contradicción de que se tiren alimentos a la basura cuando existe un considerable número de población que padece hambre o malnutrición, el desperdicio de alimentos representa un mal gasto de recursos naturales, normalmente escasos, que son necesarios para producirlos y del trabajo de los agricultores, ganaderos y pescadores, y además aumenta la producción de residuos, con el consiguiente impacto ambiental.

La norma beneficiará a todos los operadores de la cadena, ya que facilitará que optimicen sus recursos y mejoren su eficiencia productiva y su rendimiento. Las exigencias de la ley se adaptan a la idiosincrasia de los distintos operadores económicos que conforman la cadena alimentaria.

PLANES DE PREVENCIÓN Y JERARQUÍA DE USOS

La ley tiene como objetivo frenar el desperdicio de alimentos en toda la cadena alimentaria, desde los productores primarios, en la fase de cosecha y recolección, hasta los consumidores finales, tanto en los hogares como en bares y restaurantes.

Para ello, la norma obliga a los agentes de la cadena alimentaria a disponer de un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio. El objetivo es que las empresas hagan un autodiagnóstico de sus procesos productivos, identifiquen dónde se producen las pérdidas de alimentos, fijen medidas para minimizarlos y se destinen a otros usos antes de acabar en la basura.



La ley establece una jerarquía de usos, en la que tiene prioridad el consumo humano, bien a través de la transformación de los alimentos, por ejemplo, en zumos o mermeladas en el caso de la fruta, o mediante la donación o redistribución.

Para facilitar la donación, la ley obliga a adoptar acuerdos entre los operadores y las entidades sociales y bancos de alimentos. Los acuerdos aportan seguridad jurídica a las donaciones, ya que las condiciones en las que se realicen deberán estar fijadas previamente por escrito. Las administraciones públicas elaborarán guías de buenas prácticas para garantizar la trazabilidad de los alimentos recibidos por las entidades sociales.

Los establecimientos de hostelería, salvo los de bufé libre, tendrán la obligación de facilitar al cliente que se pueda llevar los alimentos sobrantes en envases reciclables.

Como segundo uso en la jerarquía se contempla la alimentación animal o la elaboración de subproductos para la industria. Y si tampoco fuera posible, ya como residuos se destinarán al reciclado y, en particular, a la obtención de compost, biogás o de combustibles.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación aprobará un plan **nacional de control** de las pérdidas y el desperdicio alimentario que incluirá los objetivos y prioridades a realizar por las administraciones competentes en la materia, que será acordado con las comunidades autónomas. La administraciones autonómicas serán las encargadas del control del cumplimiento de la ley.

FLEXIBILIDADES

La ley permite cierta flexibilidad para facilitar a las empresas su adaptación a las obligaciones, como en el caso de las de menor tamaño.

Así, quedan excluidas de la obligación de aplicar la jerarquía, elaborar un plan de prevención y de firmar acuerdos de donación las microempresas (menos de 10 trabajadores) y las pequeñas explotaciones agrarias (menos de 50 trabajadores).

Además, la ley exceptúa de la obligación de contar con un plan de prevención y acuerdo de donación a los establecimientos de menos de 1.300 m² de la transformación, comercio minorista, distribución, hostelería o restauración, como,

CORREO ELECTRÓNICO

gprensa@mapa.es

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 91 347 51 74



por ejemplo, una tienda tradicional de barrio. Sí obliga a las grandes cadenas que en el conjunto de todas sus tiendas superen los 1.300 m².

La obligación de contar con un plan de prevención y la promoción de acuerdos de donación de excedentes, recogidas en el artículo 6 de la ley, entrarán en vigor al año de la publicación de la ley en BOE, es decir, en abril de 2026.

BUENAS PRÁCTICAS

La ley no solo impone obligaciones, incluye buenas prácticas con un claro foco en la formación y la sensibilización.

Ofrece ejemplos de buenas prácticas; tales como fomentar las líneas de venta de productos imperfectos, aquellos llamados de aspecto feo, y mejorar la información sobre la seguridad de su consumo, siempre que se cumplan las normas de comercialización vigentes en la Unión Europea.

También contempla incentivar la venta de productos con la fecha de consumo preferente o de caducidad próxima.

Se trata de una ley que pone el foco en la concienciación y la sensibilización, por lo que no tiene una vocación punitiva. Por ello, en el régimen sancionador se establecen plazos para la prescripción y la posibilidad de subsanación de infracciones leves.

En el caso de las infracciones leves, como por ejemplo no aplicar la jerarquía de usos, se establecen sanciones que oscilan desde el apercibimiento hasta multas de un máximo de 2.000 euros.

Las infracciones graves, como no contar con un plan de prevención, se sancionarán con multas de entre 2.001 y 60.000 euros para las graves como no contar con un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio.

Como infracciones muy graves se considera la segunda falta grave cometida en un periodo de dos años y serán sancionadas con multa de hasta 500.000 euros.