



•TOURISM Law•
ABOGADOS

INFORME JURÍDICO DE T&L PARA CEHAT ANÁLISIS DEL PROYECTO DE LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DETERIORO ALIMENTARIO

1.- ANTECEDENTES Y OBJETO

El pasado 17 de junio de 2022 se publicó en el Boletín Oficial de las Cortes Generales el Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Deterioro Alimentario, iniciando así su tramitación parlamentaria hasta su aprobación definitiva.

Han sido muchos los intentos desde organismos internacionales, desde la FAO, que elaboró un conjunto de recomendaciones como manual de buenas prácticas, al Parlamento Europeo, que en 2017 fijó un objetivo de reducción 30% en 2025 para poner coto a la falta de aprovechamiento de alimentos y recursos.

Por ello, se hace necesario, de cara al legislador, afrontar la elaboración de un texto para tratar de contener esta mala práctica, que se encuentra incardinada dentro de los objetivos de la Agenda 2030.

El objeto del presente informe será el de realizar un examen de las posibles repercusiones de la futura ley, que se encuentra en trámite parlamentario, pendiente de alegaciones y enmiendas, de cara al sector hotelero que preste servicio de restauración, y la responsabilidad que puede derivarse del incumplimiento la misma.

2.- ANÁLISIS

Ámbito de aplicación:

Esta ley, cuando sea aprobada, será de aplicación a las 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, sin perjuicio de las disposiciones de la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos

y suelos contaminados para una economía circular, y otra normativa de residuos o sanitaria que le sea de aplicación.

Se introduce como novedad el término **agente de la cadena alimentaria**, que se define como "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".

Por tanto, todos los establecimientos hoteleros y alojamientos turísticos que realicen entre su actividad la de hostelería o restauración, quedarán obligadas por la futura Ley.

Obligaciones:

La norma parte de la asunción de que no es suficiente con medidas de concienciación, es preciso acompañarlas de importantes reformas estructurales en la cadena de elaboración, transformación y suministro de productos alimentarios, que se tienen que apoyar en un texto normativo, con una serie de actuaciones a realizar con los alimentos sobrantes en los establecimientos y con el consiguiente régimen sancionador en caso de incumplimiento.

Podemos esquematizar dichas obligaciones de la siguiente manera:

Obligaciones generales a todos los agentes de la cadena alimentaria.

- Los agentes de la cadena alimentaria tienen la obligación de aplicar a las pérdidas y el desperdicio alimentario la jerarquía de prioridades:

- El primer destino ha de ser el de su donación para consumo humano, donación que ha de realizarse mediante contratos o acuerdos de donación, que han de tener un contenido mínimo:

- 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. El agente donante deberá

aplicar la jerarquía de prioridades contemplada en el apartado 1 del artículo 5 para la gestión de la donación rechazada.

- En segundo lugar, de no poder destinarse a consumo humano, será destinado a alimentación animal.

- Y, por último, lo que no sea aprovechable para estos dos grupos, el fin será su transformación en compost para su uso en suelos o como combustible.

Para que todo ello llegue a buen puerto, se establecerán, por parte de las autoridades, controles sistemáticos y frecuentes en los establecimientos.

- Los agentes de la cadena alimentaria deberán aplicar las medidas previstas en el artículo 19 de la Ley 7/2022, de 8 de abril, para la reducción de los residuos alimentarios, en especial las disposiciones relativas a la donación de alimentos.
- Los agentes de la cadena alimentaria deberán colaborar con las Administraciones para la cuantificación de los residuos alimentarios.
- Los agentes de la cadena alimentaria no podrán incluir ninguna disposición contractual en sus contratos de suministro que impidan la donación de alimentos.
- Los agentes de la cadena alimentaria deberán 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.
- Los agentes de la cadena alimentaria deberán 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.

Obligación Específica al Sector de la Restauración.

Dentro de las obligaciones específicas para empresas de la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios, se establece en la misma, la obligación de facilitar al consumidor que pueda llevarse, sin coste adicional alguno distinto, en su caso, del mencionado en el párrafo siguiente, los alimentos que no haya consumido, con la excepción de bufés o servicios donde la comida no esté limitada.

Para ello, deberán emplearse envases aptos para el uso alimentario, reutilizables, o fácilmente reciclables. Para los envases o recipientes alimentarios de plástico de un solo uso

Ahora bien, la obligación no termina ahí. Debe informarse esta posibilidad de forma visible y clara en el establecimiento, y, preferentemente, debe constar en la carta o en el menú.

Régimen sancionador:

Al efecto de asegurar el cumplimiento de esta norma, el proyecto de ley establece el siguiente catálogo de infracciones leves, graves o muy graves.

- Se prevén como **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.

- Se prevén como **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.

- Se prevé como **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.

En definitiva, del examen del proyecto de Ley se puede concluir que un establecimiento que preste servicios de restauración incurrirá en responsabilidad administrativa por incumplir el conjunto de preceptos desarrollados en ella en aras de que no quede solo en un manual de buenas prácticas y sea de obligado cumplimiento.

Las multas a imponer serán las siguientes en base a su clasificación:

- a) Las infracciones leves serán sancionadas con apercibimiento o multa de hasta 2.000 euros.
- b) Las infracciones graves serán sancionadas con multa entre 2.001 y 60.000 euros.
- c) Las infracciones muy graves serán sancionadas con multa entre 60.001 y 500.000 de euros.

3.- CONCLUSIONES

- Los establecimientos de alojamiento turístico que cuenten con servicio de restauración serán calificados como agentes de la cadena alimentaria resultándoles de aplicación la ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario
- La ley incorporará un conjunto de obligaciones a cumplir por los establecimientos hoteleros con la finalidad de reducir pérdidas y desperdicios de alimentos.
- Entre estas obligaciones se encuentra la de destinar las pérdidas o desperdicios en que pueda incurrir la empresa a donaciones para consumo humano, o a su transformación a compost, siguiendo la jerarquía de prioridades fijada en la norma.
- También serán obligaciones el contar con un plan de aplicación para la prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario o el permitir que los clientes se lleven las sobras, sin coste adicional.

- No solo será obligatorio el cumplimiento de las medidas, sino que dichas medidas se encuentren anunciadas y visibles en los locales.
- Se establece un régimen sancionador que distingue entre infracciones leves, graves y muy graves, con multas que podrían alcanzar los 500.000 euros en el caso de las muy graves.
- Se prevé que la ley sea un marco de mínimos, permitiendo a las Comunidades Autónomas las que tipificarán en sus respectivas normas las infracciones aplicables

En Madrid, a 1 de diciembre de 2022

Santiago Raboso Cela

TOURISM & LAW

ABOGADOS

• **TOURISM & LAW** •
ABOGADOS

MADRID

C/ Irún, 7, 1ª Planta
28008, Madrid
91 188 16 34 info@tandl.es

www.tourismandlaw.es