

LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

La Ley 3/2025 tiene como finalidad establecer un marco obligatorio para la prevención, reducción y redistribución de excedentes alimentarios, en toda la cadena de valor: producción, transformación, distribución, restauración y consumo.

La norma responde a compromisos internacionales como la Agenda 2030 (ODS 12.3) y la Estrategia Española de Economía Circular, y entraña obligaciones directas para empresas privadas y operadores alimentarios, incluidas pymes. Fedeto ha coordinado un proceso de análisis jurídico y logístico desde su publicación, de forma conjunta con el área de Desarrollo Sostenible de Fedeto.

Los principales detalles a tener en cuenta son;

Están sometidos a esta norma todos los agentes económicos de la cadena alimentaria, incluyendo:

- Productores primarios
- Industria alimentaria y de bebidas
- Distribución mayorista y minorista
- Hostelería y restauración colectiva (incl. catering y comedores públicos/privados)
- Entidades sin ánimo de lucro receptoras de excedente
- Empresas logísticas con gestión o almacenamiento de alimentos

No quedan exentas las microempresas. No obstante, el artículo 15 permite a empresas con facturación anual inferior a 2 millones de euros acogerse a un régimen simplificado, aunque igualmente obligatorio.

Obligaciones principales: planificación, prevención y redistribución. Se establece una jerarquía obligatoria en la gestión del excedente:

- Prevención en origen
- Donación y redistribución
- Transformación para consumo animal o compostaje
- Valorización energética solo en último caso

Plan de Prevención obligatorio. Toda empresa alimentaria deberá elaborar un Plan de Prevención de Pérdidas y Desperdicio, actualizado anualmente, que incluya:

- Diagnóstico de puntos críticos de pérdida o mermas
- Medidas preventivas concretas
- Protocolos de redistribución y trazabilidad
- Responsable interno designado

Donaciones seguras: Se impone la obligación de facilitar la donación de alimentos seguros, mediante convenios con entidades receptoras registradas, asegurando:

- Trazabilidad documental

LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

- Información sobre fechas de consumo preferente o caducidad
- No discriminación entre entidades colaboradoras

Información obligatoria y trazabilidad. Registro documental. Todas las empresas deberán mantener un registro documental del excedente generado, gestionado y donado, con especial atención a:

- Cantidades (en kg o unidades)
- Destino (donación, reutilización, destrucción)
- Justificación de decisiones adoptadas
- Se exige conservación documental mínima de 3 años.

Además, los comercios minoristas de más de 400 m² y los establecimientos de restauración con más de 250 servicios diarios deberán informar visiblemente a los consumidores sobre sus prácticas de prevención, incluyendo:

- Invitación al consumo responsable
- Información sobre porciones y envases reutilizables
- Posibilidad de llevarse los alimentos no consumidos (“doggy bag” obligatoria)

Régimen sancionador y control administrativo. La ley establece un régimen sancionador basado en tres niveles:

- Leves (falta de plan actualizado, carencia de trazabilidad): hasta 2.000 euros
- Graves (destrucción injustificada de alimentos aptos, incumplimiento reiterado de donaciones): hasta 60.000 euros
- Muy graves (reiteración dolosa, falsedad documental, donación insegura): hasta 500.000 euros

Las inspecciones corresponderán a las autoridades autonómicas de consumo, sanidad y agricultura, con competencias compartidas.

Fedeto recomienda designar un responsable interno de prevención de desperdicio, con capacidad operativa, elaborar y revisar el Plan de Prevención 2025, conforme al modelo orientativo facilitado por Fedeto, formalizar convenios de colaboración con entidades receptoras registradas, incluyendo aspectos logísticos, transporte y manipulación segura, incorporar indicadores de desperdicio alimentario en los informes de sostenibilidad o RSC y adecuar la infraestructura logística y de frío para posibilitar la conservación y entrega efectiva de excedentes.

Para mayor detalle y asesoramiento consultar con el área de desarrollo sostenible.