

## LAS CLAVES DE LA LEY

### Llevarse a casa las sobras de los restaurantes

El anteproyecto establece que todos los establecimientos hosteleros deberán facilitar recipientes para que los clientes se puedan llevar la comida que les ha sobrado. Esta posibilidad, además, deberá ser visible en las cartas o menús

### Las naranjas que no se vendan serán zumos

Se tendrá que seguir una jerarquía en la que la prioridad sea que los productos que no se vendan se destinen a consumo humano. Si no se pueden vender, hay que convertirlos en productos alternativos, como mermeladas o zumos

### La comida que caduque pronto será más barata

La norma establece que, como ya ocurre en varios supermercados y tiendas, se favorezca la venta de productos con fecha de caducidad próxima, a través, por ejemplo, de descuentos, para que no terminen en la basura

### Apostar por los productos «feos»

Los comercios al por menor también estarán obligados a contar con una línea de venta, más económica, con productos «feos, imperfectos o poco estéticos», es decir, que por su exterior no sean tan apetecibles como otros



El ministro de Agricultura y Pesca, Luis Planas, ayer en la rueda de prensa tras el Consejo de Ministros // EP

# La ley que multará por tirar comida deja fuera al consumidor pese a ser el que más desperdicia

► **Hosteleros y grandes superficies defienden que ya luchan contra el desperdicio de alimentos**

ELENA CALVO  
MADRID

Cada español tiró en 2020 31 kilos de comida a la basura, lo que en total supuso 1.364 millones de kilos de alimentos que se desperdiciaron. Para acabar con este fenómeno, el Gobierno aprobó ayer el anteproyecto de la Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario por el que propone multar con hasta 500.000 euros a los agentes de la cadena alimentaria –desde el agricultor hasta el supermercado– que no contemplen todas las opciones posibles antes

de tirar alimentos. La medida, sin embargo, deja fuera a los consumidores, que son quienes más desperdicio generan anualmente. Según los datos de la Unión Europea, el 42% del desperdicio de alimentos se da en los hogares, frente al 39% que genera la industria, el 14% de la restauración y el 5% del comercio.

«Se pone el foco en exceso en nuestro sector. Donde tendrían que concienciar es en los hogares, que es donde mayor desperdicio hay. Tendrían que plantearse aplicar también políticas en este sentido», afirma a ABC José Luis Ytuell, presidente de Hostelería de España.

La norma, que aún no ha iniciado su tramitación parlamentaria, por lo que puede cambiar parte de su contenido, obliga a los establecimientos hosteleros a facilitar que el cliente se lleve los alimentos que no haya consumido sin cobrarle de más. Para ello, los negocios deben disponer de envases aptos para

el consumo, reutilizables o fácilmente reciclables donde el cliente se pueda llevar los alimentos. «Eso está totalmente resuelto. No hay ningún establecimiento que no tenga un pequeño recipiente donde el cliente pueda llevarse la comida», señala Ytuell, que afea, sin embargo, que toda la responsabilidad recaiga en los hosteleros «y no se haga una sola mención a que quien traiga el recipiente pueda ser el cliente».

Pese a que el ministro de Agricultura, Luis Planas, afirmó ayer que no se trata de una norma «intervencionista», sino «regulatoria y de concienciación», la norma habla de que los locales ofrecen alimentos frescos, de temporada,

**La ley prevé multas graves de 60.000 euros y de 500.000 para quien reincida e ignore la norma**

locales o ecológicos, así como que se flexibilicen los menús, con distintas guarniciones o tamaños que el cliente pueda elegir. «Con sentido común no va a suponer ningún problema. Si alguien te pide lechuga en lugar de patatas se la pones, se pone una ración no excesiva y si alguien pide un poco más se le pone... no lo veo un problema», sentencia Yzuell.

### Sin muchos cambios

Tampoco los supermercados creen que la norma vaya a cambiar mucho su forma de proceder. «No partimos desde cero. Desde hace muchos años toda la cadena de valor ha venido trabajando para reducir el desperdicio alimentario», sentencia David Gracia, portavoz de la Asociación Nacional Grandes de Empresas de Distribución (Anged), patronal que representa, entre otros, a supermercados como Carrefour, Alcampo o El Corte Inglés.

Gracia sostiene que el sector, consciente de que la mayor parte del desperdicio alimentario se da en los hogares, se ha centrado ya en los últimos años en ajustar la oferta a sus necesidades, con medidas como ofrecer descuentos para productos que vayan a caducar pronto, uno de los aspectos que establece la ley, que también obligará a que los comercios al por menor tengan líneas de venta de productos «feos, imperfectos o poco estéticos».

La ley establece una jerarquía que todos los agentes de la cadena alimentaria deben seguir para no tirar comida. En primer lugar, se debe priorizar la donación de alimentos para consumo humano. Si no es posible, habrá que transformar los productos que no han vendido en otros alternativos, como por ejemplo mermeladas o zumos. En tercer lugar, a la alimentación animal y fabricación de piensos. También para usarlos como subproductos en otra industria y, en caso de que ninguna de estas opciones sea posible, para obtener compost para los suelos.

El Gobierno plantea sanciones leves –de hasta 2.000 euros– cuando no se aplique esa jerarquía o no se donen los alimentos, así como para las organizaciones que discriminen el reparto por razones de sexo, edad, orientación sexual, etc. Las multas graves (entre 2.001 y 60.000 euros) serán para los hosteleros y grandes superficies que no cuenten con un plan para acabar con el desperdicio. Y las muy graves, de hasta 500.000, para aquellos que lleven a cabo dos o más graves en menos de dos años, es decir, para los que ignoren por sistema la norma.