

JORNADA INFORMATIVA SOBRE LA LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

El día 21 de julio tuvo lugar la jornada informativa sobre la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario; organizada por la Dirección General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a través de la Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria, en el marco de la Red PAC, coordinada por la Subdirección General de Planificación de Políticas Agrarias.

El evento se desarrolló en formato *online* a través de Zoom. Contó con 185 participantes, entre agentes de la cadena alimentaria y administraciones públicas, así como personas en contacto con el sector agroalimentario y con interés en la temática. En la jornada se presentaron las novedades que introduce la Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario, de aplicación en toda la cadena alimentaria.

OBJETIVOS DE LA JORNADA

Familiarizar a los representantes del sector agroalimentario (producción primaria, industria, distribución, HORECA y tercer sector) con la nueva ley de desperdicio alimentario, y para ello se darán a conocer los siguientes aspectos:

- La Estrategia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) contra el desperdicio alimentario.
- El ámbito de aplicación de la Ley 1/2025.
- Las obligaciones generales de los agentes de la cadena (jerarquía de

FICHA TÉCNICA DE LA JORNADA

Jornada informativa sobre la ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

- ♦ 21 de julio de 2025, de 9:30 a 10:45 h.
- ♦ Formato *online*, a través de Zoom.
- ♦ Asistentes: 185 asistentes entre los que se encontraban agentes de la cadena alimentaria y administraciones públicas, así como personas en contacto con el sector agroalimentario y con interés en la temática.
- ♦ Jornada organizada por la Dirección General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a través de la Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria, en el marco de la Red PAC, coordinada por la Subdirección General de Planificación de Políticas Agrarias.

prioridades, plan de prevención y acuerdo de donación) así como las obligaciones específicas para la hostelería y entidades sociales, y medidas de flexibilidad que permite la ley en su aplicación.

- Las obligaciones de las administraciones públicas y en concreto del MAPA, así como los principales elementos de la

planificación estratégica contenidos en la ley.

- Ejemplos de buenas prácticas contenidas en la ley.
- Próximos pasos tras la aprobación de la ley.
- Otras políticas vinculadas con el desperdicio alimentario a nivel internacional y de la Unión Europea.

DESARROLLO DE LA JORNADA

La jornada fue inaugurada por José Miguel Herrero Velasco, director general de Alimentación del [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#) que destacó que se trataba de un encuentro informativo y participativo, orientado a resolver dudas en torno a la [Ley 1/2025 de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario](#), publicada el pasado 1 de abril.



Foto 1. José Miguel Herrero Velasco inaugura la jornada.

Durante su intervención, Herrero informó que, además de esta jornada, el Ministerio ha habilitado una línea abierta de comunicación para canalizar preguntas, dudas o sugerencias a través del correo electrónico. Asimismo, [se ha dispuesto un espacio específico en la página web institucional con un compendio de preguntas frecuentes y sus respectivas respuestas](#).

El director general explicó que, en paralelo, el Ministerio está desarrollando una visión de futuro mediante la [Estrategia Nacional de Alimentación](#), que establece las directrices para que España continúe consolidándose como una potencia

alimentaria a nivel mundial, en un sector estratégico que genera riqueza y empleo.

También subrayó que vivimos en un contexto global alarmante, en el que un tercio de los alimentos producidos terminan en la basura, mientras millones de personas enfrentan dificultades para acceder a una dieta adecuada. En respuesta a este desafío ético, social y medioambiental, España ha dado un paso firme con la aprobación de la Ley 1/2025, una norma pionera en Europa, que no solo tiene como objetivo reducir el desperdicio de alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria, sino que además incorpora medidas concretas para fomentar la redistribución, el aprovechamiento de recursos y la sensibilización de la ciudadanía.

Con esta legislación, España se posiciona entre los países más comprometidos en la lucha contra el desperdicio alimentario.

A continuación, intervino Ana Díaz Pérez, subdirectora general de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria del MAPA, que presentó el propósito y el contenido de la Ley 1/2025 para la prevención del desperdicio alimentario.



Foto 2. Intervención de Ana Díaz Pérez.

Explicó que esta jornada informativa tiene como objetivo difundir las principales novedades de la ley, enmarcada en una estrategia alimentaria nacional más amplia orientada a construir un sistema alimentario español sostenible, competitivo y accesible. Esta estrategia responde a desafíos actuales como el abastecimiento seguro, el desarrollo rural, la demanda de una alimentación saludable y la incorporación de tecnologías e innovación en la cadena alimentaria y está muy

alineada con la nueva [Visión para la agricultura y la alimentación](#) de la propia Comisión Europea.

Además, subrayó que dicha estrategia promueve el valor del producto nacional, no solo como resultado final, sino como parte de una cadena productiva adaptada al territorio, la cultura gastronómica y el contexto social: se pretende construir un sistema alimentario español con músculo para satisfacer las necesidades presentes y también las necesidades de las nuevas generaciones, es decir, hacer un sistema alimentario sostenible, no solo hoy, sino en el tiempo.

En este marco, la lucha contra el desperdicio alimentario constituye una prioridad clave, ya que valorar los alimentos implica también evitar su descarte injustificado. Para ello el Ministerio trabaja en tres pilares fundamentales:

- Cuantificación del desperdicio, mediante paneles de seguimiento en hogares y consumo extradoméstico. En este sentido, se ha calculado que en España 7 de cada 10 hogares desperdicia alimentos, pero en 2023 aumentaron un 4,4 % los hogares que no lo hacían y, en general, la cifra de desperdicio está reduciéndose en los últimos años.
- Sensibilización y formación, a través de campañas como ["El país más rico del mundo, aquí no se tira nada"](#), que promueven recetas de aprovechamiento, consumo de productos de temporada y respeto por la tradición culinaria.
- Marco legal, con la Ley 1/2025 como herramienta que permite avanzar de políticas voluntarias a obligaciones legales, con el objetivo de reducir el desperdicio a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo final.

Esta normativa pone el foco en la prevención, la formación y la sensibilización, promoviendo

beneficios tanto ambientales como económicos para todos los sectores implicados, a la vez que ofrece flexibilidad suficiente para adaptarse a la realidad de pequeñas empresas y microempresas.



Foto 3. Presentación de Ana Díaz Pérez.

La ley se aplica a todos los actores de la cadena alimentaria: producción, transformación, distribución, hostelería, restauración y entidades públicas, si bien se excluyen ciertos sectores, como las actividades de retirada de productos bajo normativa comunitaria.

Además, la ley se estructura en torno a una jerarquía de prioridades, que establece un orden claro: prevención, donación, uso como subproductos, reciclaje y valorización energética. Para ello se prevén algunas medidas:

- Elaboración de planes de prevención, mediante autodiagnóstico y diseño de estrategias para reducir el desperdicio desde el origen. Estos planes pueden ser individuales o integrados, en el caso de operadores ubicados en diferentes localizaciones.
- Donación como uso prioritario, con un marco jurídico que garantice la seguridad, trazabilidad, higiene y condiciones adecuadas en transporte y almacenamiento. Los alimentos deben destinarse a personas en situación de vulnerabilidad, sin fines comerciales, salvo en proyectos de inserción

laboral. Para ello se deben firmar acuerdos de donación de excedentes.

- Hostelería: el consumidor podrá llevarse los alimentos que no haya consumido, utilizando envases reutilizables o fácilmente reciclables.

Además de las mencionadas anteriormente, también se contemplan algunas excepciones según el tamaño de la empresa: las microempresas y pequeñas explotaciones agrarias están excluidas de las obligaciones de esta ley e, igualmente, las empresas de menos de 1.300 m² no están obligadas a realizar el plan de prevención o el acuerdo de donación.

Respecto a las administraciones públicas, la ley impone obligaciones específicas, como fomentar la educación y concienciación, promover redes público-privadas, elaborar guías de actuación y contratar servicios de alimentación con criterios de reducción del desperdicio.

En ese sentido, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación será el responsable de establecer cauces de coordinación y cooperación, medir el desperdicio alimentario dentro y fuera de los hogares, realizar un plan nacional de control (en coordinación con las comunidades autónomas) con los objetivos y prioridades en las tareas de control en materia de desperdicio y elaborar informes anuales con el resultado del plan de control y las cuantificaciones de las pérdidas y el desperdicio.

Entre otros aspectos clave, la ley habla de la necesidad de seguir trabajando en materia de etiquetado en cuestiones como las fechas de caducidad y consumo preferente, para mejorar el conocimiento de sus significado y el uso de las mismas. También impulsa buenas prácticas en hostelería, como la oferta de medias raciones o menús flexibles.

Aunque incluye un régimen sancionador, su vocación es principalmente educativa y preventiva. Se prevén medidas de subsanación y criterios de flexibilidad, priorizando la colaboración con el sector privado.

La entrada en vigor efectiva de esta ley comenzó tras su publicación en el BOE el 1 de abril de 2025, otorgando un año de plazo a los operadores para cumplir con las obligaciones establecidas en la misma.

A continuación, intervino **Marta Pérez González**, subdirectora general adjunta de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria del MAPA, que analizó la articulación de las políticas internacionales con la Ley española 1/2025 de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

Comenzó su intervención destacando la [Plataforma de la Unión Europea sobre Pérdidas y Residuos Alimentarios](#), creada en 2016, que fomenta la colaboración entre instituciones, gobiernos, organismos internacionales como la [FAO](#) y la [OCDE](#), así como empresas y sociedad civil. Su objetivo principal es compartir buenas prácticas, evaluar avances y apoyar acciones alineadas con la estrategia de economía circular y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Desde España participan activamente en esta plataforma además del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el [Ministerio para la Transición Ecológica](#), el [Instituto Nacional de Estadística](#) y el [Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030](#).



Foto 4. Intervención de Marta Pérez González

En el ámbito europeo, destacó la [Directiva Marco de residuos \(2008/98/CE\)](#), que regula como debe realizarse la gestión de los residuos generados por la población general. Modificada en 2018, esta directiva incorpora expresamente la definición de residuo alimentario, la obligatoriedad de programas de prevención y la cuantificación de estos residuos.

Recientemente se han incluido, objetivos vinculantes para 2030, entre los que figuran una reducción del 10 % en la transformación de alimentos y del 30 % en el canal HORECA (hostelería, restauración y catering) y en los hogares. España ha traspuesto esta directiva mediante la [Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular](#), impulsada por el Ministerio para la Transición Ecológica.

Un aspecto fundamental es la distinción entre residuo alimentario —todo alimento desechado— y desperdicio alimentario —la parte evitable ya que es la comestible, de ese residuo—. Esta diferenciación resulta esencial para orientar políticas preventivas más eficaces y reforzar la jerarquía de prioridades: prevenir, donar, transformar en subproductos, reciclar y, finalmente, valorizar energéticamente.



Foto 5. Presentación de Marta Pérez González

En consonancia con esta jerarquía, se prioriza cualquier acción preventiva destinada a evitar la generación de excedentes. Sin embargo, cuando estos son inevitables, deben destinarse preferentemente a la donación y otros mecanismos de distribución social, para luego orientarse a la alimentación animal o como subproductos en otras industrias.

En este sentido, se resaltó el marco normativo que regula las donaciones alimentarias, tanto a nivel nacional como europeo. Entre ellas, destaca el [Reglamento Europeo 2021/382 relativo a la higiene de los productos alimenticios](#), que establece medidas para garantizar la seguridad en la redistribución de alimentos. La Unión Europea también ha desarrollado una [guía con orientaciones](#)

sobre la donación de alimentos para asegurar que se realicen con la debida seguridad jurídica, y siguiendo esta guía, la legislación española exige la formalización de acuerdos de donación claros.

La [Organización para la Agricultura y la Alimentación de las Naciones Unidas \(FAO\)](#) desempeña un papel crucial a nivel internacional en la promoción de políticas para evitar el desperdicio alimentario. Esta organización diferencia entre pérdidas (que ocurren en las fases de producción y distribución) y desperdicio (que sucede en los puntos de venta y consumo). A pesar de algunas diferencias terminológicas entre organismos, existe consenso en el objetivo común de reducir el desperdicio a lo largo de toda la cadena alimentaria. La FAO también apoya a los países, especialmente a aquellos con menores ingresos, en el establecimiento de sistemas adecuados de seguimiento y evaluación para avanzar en estas políticas.

Por su parte, la [Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos \(OCDE\)](#) es otro organismo internacional de referencia que genera conocimiento y establece bases para la formulación de políticas no solo en la Unión Europea, sino también en países del G20 y en otros programas internacionales, incluida la FAO. Recientemente, la OCDE ha publicado el informe “[Beyond food loss and waste reduction targets](#)”, con la colaboración del Ministerio de Agricultura de España, en el que se enuncian varias recomendaciones orientadas a clarificar definiciones, fomentar la cooperación internacional y diseñar políticas adaptadas a contextos locales, enfatizando la importancia del seguimiento, la formación y la colaboración multisectorial.

Para concluir, Marta Pérez compartió una cita del ministro Luis Planas: “No hay alimento más caro que el que termina en la basura”, enfatizando así el compromiso del Gobierno español con la valorización de los alimentos y la sostenibilidad del sistema alimentario.

A continuación, se proyectaron dos vídeos: el primero de [presentación de la Red PAC](#) y el segundo sobre la campaña “[Aquí no se tira nada](#)”.



Foto 6. Fotograma de la campaña “Aquí no se tira nada”.

Para finalizar, las personas participantes en la jornada *online* plantearon sus dudas a las ponentes, de las que surgieron las siguientes afirmaciones:

Respecto a los planes de prevención deben basarse en un autodiagnóstico de cada empresa que permita identificar los puntos en los que puede actuar y mejorar el desperdicio alimentario. Hay asociaciones sectoriales que están elaborando guías y planes de prevención.

Al ser una ley de obligada aplicación para todas las empresas, no es necesario hacer una certificación oficial, tipo sello de calidad, para aquellas empresas que cumplan con las obligaciones.

El desperdicio alimentario es una política horizontal y se priman y se priorizan proyectos que estén alineados con la política de lucha contra el desperdicio alimentario en muchas de las asignaciones de subvenciones relacionadas con temas de innovación y de tecnología.

Dentro de las medidas de buenas prácticas de la ley se contempla el consumo de proximidad, fomentar las producciones más locales y del ámbito nacional.

En caso de que en las comunidades autónomas existan legislaciones propias sobre el desperdicio alimentario, estas deberán estar en consonancia con la ley 1/2025.

REFLEXIONES FINALES

Reflexiones sobre la Ley 1/2025	La Ley 1/2025 es una respuesta integral y pionera al problema del desperdicio alimentario. Aborda este desafío desde múltiples dimensiones —ética, social y medioambiental—, incorporando medidas concretas para reducir el desperdicio, fomentar la redistribución de alimentos y sensibilizar a la ciudadanía.
	La Ley 1/2025 se integra en una estrategia nacional para un sistema alimentario sostenible y competitivo, la Estrategia Nacional de Alimentación, que busca un sistema alimentario duradero, saludable, innovador y adaptado al contexto social, cultural y territorial de España, alineado con los objetivos europeos
	La normativa sigue una jerarquía de gestión del desperdicio que favorece primero la prevención, luego la donación segura y trazable, el uso como subproductos y, en última instancia, el reciclaje y valorización energética.
	El Estado asume un rol activo en control, seguimiento y coordinación interinstitucional: el Ministerio de Agricultura lidera las tareas de planificación, coordinación y control del desperdicio alimentario, en colaboración con comunidades autónomas y otros organismos, promoviendo además campañas educativas y acciones de sensibilización.
	La vocación de esta ley es principalmente educativa y preventiva, si bien se prevén medidas sancionadoras con posibilidad de subsanación y criterios de flexibilidad, priorizando la colaboración con el sector privado.
Articulación de las políticas internacionales con la Ley española 1/2025	España articula sus políticas contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos en consonancia con marcos internacionales como la Plataforma de la Unión Europea sobre Pérdidas y Residuos Alimentarios, la FAO y la OCDE.
	A nivel europeo, la Directiva Marco de residuos (2008/98/CE), establece objetivos vinculantes para 2030, entre los que figuran una reducción del residuo alimentario del 10 % en la transformación de alimentos y del 30 % en el canal HORECA (hostelería, restauración y catering) y en los hogares. España ha traspuesto esta directiva mediante la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular competencia del Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico.