

# **LEY 1/2025 DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO**



# ÍNDICE

- ¿Qué es el desperdicio alimentario?
- Datos de interés
- Objetivo
- ¿A quién afecta la ley?
- Plan de cuantificación del desperdicio alimentario en hogares españoles
- Plan de cuantificación del desperdicio alimentario en el consumo extradoméstico
- Análisis de datos
- Medidas de buenas prácticas en el hogar
- Medidas de buenas prácticas de venta al consumidor final
- Medidas de buenas prácticas en la hostelería y otros proveedores
- Campañas 2024
- Régimen sancionador

# ¿QUÉ ES EL DESPERDICIO ALIMENTARIO?

- Pérdida de alimentos que ocurren en las distintas etapas de la cadena alimentaria, incluyendo la producción, la transformación, la distribución y el consumo.
- El desecho se debe a que no cumplen con las razones estéticas o con la proximidad de la fecha de caducidad.
- Estos alimentos siguen siendo comestibles y adecuados para el consumo humano, pero acaban eliminándose como residuos.

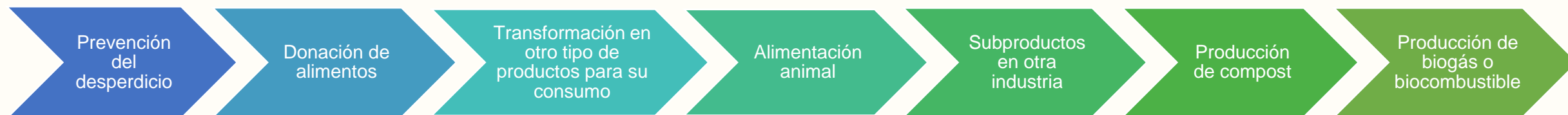


# DATOS DE INTERÉS

- Durante el año 2024, en España, los consumidores tiramos a la basura aproximadamente 1.125,23 millones de kilos o litros de comida y bebida.
- Cada semana de 2024, se desperdiciaron 21,64 millones de kilos o litros de alimentos y bebidas.
- De media, cada persona en España desperdició 24,38 kilos o litros de comida y bebida a lo largo del año.
- A lo largo de 2024, se han conseguido salvar 51,54 millones de kilos o litros de alimentos y bebidas que, de otro modo, se habrían desperdiciado.

# OBJETIVO

El objetivo principal de la ley es reducir estas pérdidas en todas las fases de la cadena, especialmente en la producción y el consumo responsables. Fijando unas medidas para contribuir a la sostenibilidad ambiental, priorizando su uso de la siguiente forma:



Se centra en la prevención, sensibilización y formación de nuevas generaciones para que:

- Los alimentos vuelvan a alimentar.
- Cada alimento tiene un valor, no lo tires.
- Reducir el impacto ambiental.
- Aprender a consumir mejor los alimentos.

Junto con la ley, la Agenda 2030 y el Objetivo de Desarrollo Sostenible, deben reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial antes del 2030.

# ¿A QUIÉN LE AFECTA LA LEY?

- Obligatoria para todos los que participan en la cadena alimentaria, es decir:
  - Agricultores y transformadores.
  - Distribuidores.
  - Comercios.
  - Hoteles, restaurantes y cafeterías (canal HORECA).
  - Entidades sociales que donan alimentos.
- Quedan exentas ciertas microempresas (menos de 10 empleados y menos de 2 millones de euros de facturación) y pequeños comercios de alimentación (con superficie de venta inferior a 1.300 m<sup>2</sup>).
- Los establecimientos exentos deben seguir cumpliendo con otras obligaciones, como la redistribución de alimentos y la comunicación de información a la administración.



# PLAN DE CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN HOGARES ESPAÑOLES





# PLAN DE CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN EL CONSUMO EXTRADOMÉSTICO

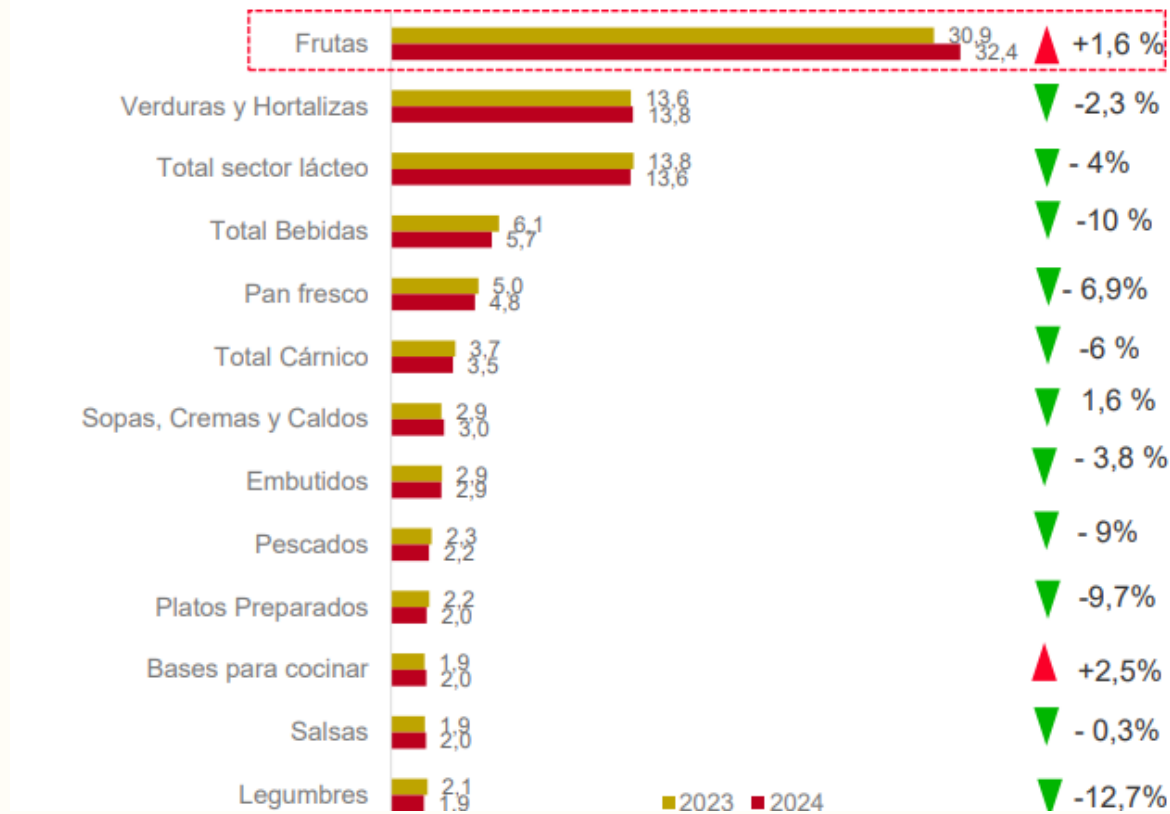




# ANÁLISIS DE DATOS

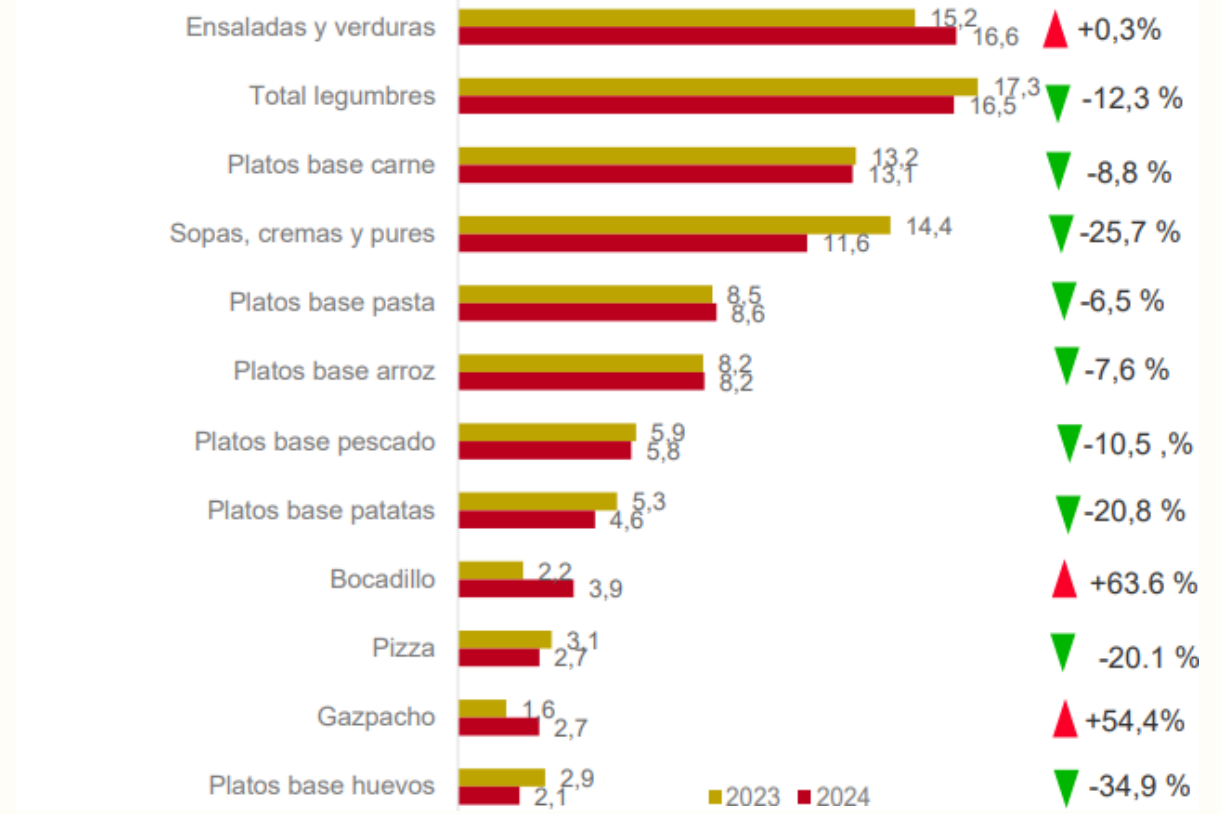
## % Cuota desperdicio vs. Total Productos sin utilizar

### % Evolución volumen (kg o L) vs. 2023



## % Cuota desperdicio vs. Total Recetas

### % Evolución volumen (kg o L) vs. 2023



# MEDIDAS DE BUENAS PRÁCTICAS EN EL HOGAR



Controlar las existencias



Planificar el menú semanal



Elaborar una lista de la compra



Realizar compras responsables



Conservar los alimentos de forma adecuada

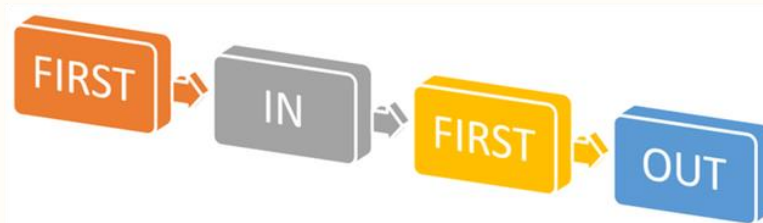


Aprovechar las sobras guardándolas en el frigorífico

# MEDIDAS DE BUENAS PRÁCTICAS CON LA VENTA AL CONSUMIDOR FINAL



Tener unas instalaciones adecuadas



Crear instrucciones claras durante transporte y almacenamiento



Productos cercanos a su fecha de consumo o caducidad



Animar a comprar productos imperfectos o poco estéticos



Promover el consumo de productos de temporada y proximidad



Impulsar campañas y proyectos comunitarios contra el desperdicio



# MEDIDAS DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA HOSTELERÍA Y OTROS PROVEEDORES



Promover la flexibilización de menús



Recomendar productos frescos, locales, ecológicos y de temporada



Incentivar la donación de alimentos o el compostaje



Mejorar la calidad de restos para compostaje



Enseñar y concienciar a trabajadores y voluntarios



# CAMPAÑAS 2024 (I)



[Jornadas 2024. Ayuntamiento de Fuenlabrada](#)



[Semana Contra el Desperdicio Alimentario 2024](#)

# CAMPAÑAS 2024 (II)

CUANDO TIRAS  
COMIDA,  
TIRAS **MUCHO**  
**MÁS**

---



Se incluyen buenas prácticas o recomendaciones para reducir el desperdicio alimentario en empresas distribuidoras, negocios de hostelería y particulares.

# RÉGIMEN SANCIONADOR

La clasificación de las infracciones es:

- Leves (hasta 2.000€):
  - No se aplica una jerarquía de prioridades.
  - No realizar la donación, mediante acuerdo, de los alimentos no vendidos pero que siguen siendo aptos para el consumo humano.
  - Prescriben a los 6 meses.
- Graves (entre 2.001 y 60.000€):
  - No disponer de un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
  - Discriminar en el reparto de los alimentos.
  - Prescriben al año.
- Muy Graves (hasta 500.000€):
  - Interponer una segunda infracción grave con cualquier otra infracción grave cometida en el plazo de dos años.
  - Prescriben a los dos años.

# ENLACES DE INTERÉS

- [Ley 1/2025, 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario](#)
- [Documento de preguntas y respuestas](#)
- [Informe del desperdicio alimentario en la industria y la distribución en España 2024. MAPA](#)
- [Informa sobre el desperdicio alimentario en los hogares 2024. MAPA](#)



# **LEY 1/2025 DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO**

