



## **APORTACIONS D'UNIÓ DE PAGESOS DE CATALUNYA A LA CONSULTA PÚBLICA SOBRE LA LLEI DE PREVENCIÓ DE LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT ALIMENTARI**

### **Consulta pública sobre la Llei de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**

L'objectiu general de la iniciativa és garantir de manera efectiva la reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris i establir accions per augmentar l'aprofitament i la valorització dels aliments al llarg de la cadena alimentària d'acord amb les obligacions previstes legalment.

#### **Objectius de la consulta**

L'objectiu de la consulta és obtenir informació de la ciutadania sobre aspectes que consideren que s'haurien de tenir en compte en el desplegament del Reglament de la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris. Així doncs, el propòsit és obtenir informació o conèixer l'opinió sobre:

- a) Els aspectes clau que hauria d'incloure el Pla de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari en matèria d'estructura, contingut i metodologia de quantificació.
- b) Els aspectes clau que hauria d'incloure el Pla Estratègic de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari a elaborar pel Govern en col·laboració amb el Consell Català de l'Administració.
- c) El sistema d'informació que haurà d'elaborar l'Administració Pública per recollir i analitzar les dades de pèrdues i malbaratament alimentari que reportin les empreses anualment.
- d) Els sistemes per garantir una actuació administrativa adequada enfront de les pràctiques comercials deslleials que indueixin o fomentin el malbaratament alimentari.
- e) Les condicions que caldria complir en l'espigolament i el rol de l'Administració Pública en la regulació d'aquest.

## **Propostes i preguntes per a orientar les aportacions**

### **Les aportacions d'Unió de Pagesos apareixen en cursiva.**

#### **Llei 3/2020**

1. La Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari contempla el desplegament reglamentari dels següents aspectes:

- Establir els termes en quant a contingut i estructura dels plans de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari de les empreses alimentàries i les entitats d'iniciativa social i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquen a la distribució d'aliments. Els plans de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari, inclouen, entre d'altres coses, una descripció de les mesures pertinents per a poder aplicar la jerarquia de prioritats de l'article 11 de la llei i la metodologia de quantificació de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

*Atès que el punt de l'article 5 de la Llei deixa a les microempreses fora de l'àmbit d'establir plans de prevenció de pèrdues i malbaratament i, considerant, que la gran majoria de la pagesia té la consideració de microempreses, considerem oportú no posicionar-nos en aquest àmbit.*

- Establir els termes del sistema d'informació per a recollir i analitzar les dades resultants de la quantificació de les pèrdues i el malbaratament alimentari i de comptabilitzar els productes alimentaris que es destinin a la distribució gratuïta o alimentació animal que ha de desenvolupar l'Administració.

*El sistema hauria d'incloure un mecanisme senzill i vàlid per tal que aquells aliments destinats a distribució gratuïta puguin ser quantificats i valorats econòmicament per tal que les empreses, i especialment la pagesia, pugui ser beneficiari de desgravacions de la seva fiscalitat. Especialment, caldria establir un mètode per aquells productes que es deixen en dipòsit, per exemple, als assentadors de mercabarna i que per motius aliens al productor acaben al Banc dels Aliments, o per aquells productes que s'espigolen.*

- Establir el contingut del Pla estratègic de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris que ha d'elaborar el Govern.

*El contingut hauria d'incloure el mecanisme legal pertinent per tal que la pagesia que permet l'espigolament o deixa en dipòsit el producte a altres operadors constin com a donadors del producte destinat a distribució gratuïta i com poder-ho justificar davant d'hisenda per ser-ne beneficiaris a nivell de fiscalitat.*

- Definir les pràctiques comercials deslleials o que siguin contràries a les normes de la competència que indueixin o fomentin malbaratament alimentari al proveïdor.

*Les pràctiques comercials deslleials o contràries a les normes de competència que indueixen o fomenten el malbaratament alimentari considerem que són les següents:*

- Modificacions unilaterals o retroactives de les condicions contractuals (freqüència, mètode, lloc, calendari, volum, lliurament, normes de qualitat, condicions de pagament, preu).*
  - Absència de contracte escrit.*
  - Carències en el subministrament d'informació suficientment detallada, o subministrament d'informació ambigua respecte a les clàusules contractades.*
  - Anul·lació sobtada i injustificada d'un contracte. Es considera una anul·lació sobtada tota aquella que sigui comunicada en menys de 30 dies (Directiva UE 633/2019).*
  - Transferència deslleial del risc comercial (pagament del productor pel deteriorament o pèrdua ocasionats en locals del comprador).*
  - Imposició de la devolució incondicional de mercaderies no venudes.*
  - Pressió per reduir preus.*
  - Desconeixement per part de la pagesia si el producte lliurat a un altre operador queda en dipòsit o és una compra-venda del producte.*
- Desenvolupar la regulació de l'espigolament com a activitat complementària i sense ànim de lucre per a la prevenció de les pèrdues alimentàries.

*Considerem que l'activitat d'espigolament cal que quedi regulada i que les entitats que el realitzen estiguin inscrites en un registre. En aquest sentit les entitats que espigolen sempre haurien d'ésser entitats sense ànim de lucre, que tinguin prohibida la comercialització del producte espigolat en fresc i que en cas de comercialitzar el producte que elaborin procedent d'espigolament hagin d'abonar un import per aquest (a fi i efecte de que fos considerada una activitat comercial) i que el producte comercialitzat elaborat procedent de l'espigolament serveixi per inserir socialment persones amb dificultats i només tingui per objectiu cobrir tots els costos de l'elaboració i distribució del producte, així com les inversions per la millora de l'espigolament i l'increment del personal laboral d'aquestes entitats, a fi i efecte d'evitar que s'hi associï un benefici empresarial.*

*La regulació, també, hauria d'incloure com regular el comerç minorista que posa a la venda aquests productes. En aquest sentit proposem que el comerç minorista que comercialitzi el producte procedent de les entitats d'espigolament també consti en un registre i tingui com a obligació no carregar un benefici empresarial sobre aquest producte, és a dir que el preu de venda al públic li permeti cobrir els costos de comercialització, però no en pugui obtenir un benefici empresarial. Això es podria efectuar a través de, per exemple, regulant el marge comercial que pot aplicar l'establiment minorista respecte el preu d'adquisició del producte a l'entitat d'espigolament.*

- Establir programes de reducció del malbaratament alimentari als hospitals i les residències geriàtriques que ofereixen servei d'àpats o de menjador, que compleixin la jerarquia de prioritats de l'article 11.

- Concretar, si s'escau, la jerarquia d'usos dels aliments per a que els agents de la cadena alimentària l'apliquin a les pèrdues i el malbaratament.

*Entenem que han de ser els indicats en l'article 11 de la Llei.*

- Concretar, si s'escau, les destinacions dels aliments que hagin superat la data de consum preferent segons els usos als que fa referència l'article 11.

D'aquests aspectes, quins considereu que són imprescindibles de regular?

### **Pla de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari**

- 2.Quins aspectes clau considereu que haurien de formar part del Pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris en matèria d'estructura i contingut?

*Atès que el punt de l'article 5 de la Llei deixa a les microempreses fora de l'àmbit d'establir plans de prevenció de pèrdues i malbaratament i, considerant, que la gran majoria de la pagesia té la consideració de microempreses, considerem oportú no posicionar-nos en aquest àmbit.*

- 3.Considereu que la metodologia de quantificació i comunicació de dades continguda al Pla hauria de ser comú per a tots els agents, o bé aquest s'hauria d'adequar a cada baula i/o sector de la cadena agroalimentària?

*Considerem que la metodologia hauria de diferenciar les pèrdues del malbaratament alimentari. Així mateix, considerem que caldria recollir els diferents motius que els originen, sobretot per identificar aquells que van lligats a pràctiques comercials deslleials o contràries a les normes de competència*

- 4.Quin tipus de sistemes de quantificació esteu utilitzant o creieu que serien els més convenients d'utilitzar per tal de quantificar pèrdues i malbaratament alimentari?

*En el sector primari una opció seria a través dels espigoladors que podrien quantificar les pèrdues que s'han evitat gràcies a la seva tasca i el motiu que ha fet que la pagesia optés a permetre l'espigolament del producte enlloc de comercialitzar-lo.*

### **Sistema d'informació per a la recollida i anàlisi de dades per part de l'Administració Pública**

- 5.Com considereu que hauria de ser el sistema d'informació dissenyat per l'Administració Pública per recollir i analitzar les dades de pèrdues i malbaratament alimentari que comunicaran els agents de la cadena alimentària?

*Respecte al sector primari hauria de ser un sistema senzill per tal de facilitar aquestes dades per part de la pagesia una opció seria incloure-ho en l'elaboració del cens agrari i una altra opció podria ser l'elaboració d'una enquesta anual voluntària o una enquesta destinada a un nombre representatiu d'explotacions dels diferents sectors de producció agrària.*

6. Considereu útil que l'Administració Pública posi a disposició pública l'anàlisi agregat de les dades de pèrdues i malbaratament alimentari per tal de conèixer la situació global, per baules, per territoris, etc.?

*Considerem útil poder conèixer la situació global per baules així com els principals motius de generació de pèrdues i malbaratament per cada baula. No considerem que sigui positiu diferenciar-ho per territoris, com a mínim el sector primari, per evitar competències deslleials entre territoris per aquest fet i per facilitar la transmissió de dades fidedignes dels diferents operadors.*

### **Pla Estratègic de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari**

7. Quins aspectes clau considereu que hauria de tenir el Pla Estratègic de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari que elaborarà el Govern conjuntament amb el Consell Català de l'Alimentació?

*Un aspecte clau hauria de ser com disminuir les pèrdues i malbaratament en una baula i que són objecte de pràctiques comercials d'altres baules. Aquí també s'hi incorporarien les pràctiques comercials deslleials o contràries a les normes de competència.*

### **Pràctiques comercials deslleials**

8. Quines pràctiques comercials deslleials coneixeu que indueixin o fomentin pèrdues i malbaratament alimentaris?

*-Modificacions unilaterals o retroactives de les condicions contractuals (freqüència, mètode, lloc, calendari, volum, lliurament, normes de qualitat, condicions de pagament, preu). Generen pèrdues alimentàries pel fet de que, en els productes peribles, la pagesia no te temps de trobar altres canals de distribució, obligant-los a deixar el producte al camp o, en cas d'haver enviat el producte i aquest ésser retornat sense causa justificada causen malbaratament per la impossibilitat de trobar-hi una altra sortida comercial.*

*-Absència de contracte escrit. Perquè afavoreix a l'indicat anteriorment.*

*-Carències en el subministrament d'informació suficientment detallada, o subministrament d'informació ambigua respecte a les clàusules contractades. Perquè afavoreix a devolucions injustificades, amb la impossibilitat de trobar-hi altres sortides comercials.*

*-Anul·lació sobtada i injustificada d'un contracte. Es considera una anul·lació sobtada tota aquella que sigui comunicada en menys de 30 dies (Directiva UE 633/2019). Per l'indicat*

*anteriorment, impossibilita torbar-hi una altra sortida comercial, especialment en el producte fresc.*

*-Transferència deslleial del risc comercial (pagament del productor pel deteriorament o pèrdua ocasionats en locals del comprador). Obliga al productor a produir més del que té pensat comercialitzar per evitar incompliments de la quantitat contractada objecte a ser lliurada al seu comprador. En aquest sentit, el comprador obvia que el productor està subjecte a riscos climàtics que afecten a la quantitat del producte produït, com gelades, pedregades, cops de calor, variabilitat de les temperatures, etc.*

*-Imposició de la devolució incondicional de mercaderies no venudes. Pel mateix indicat anteriorment, en productes peribles és molt difícil trobar-hi una alternativa de comercialització*

*-Pressió per reduir preus. Perquè fomenta la no collita del producte, sobretot quan esperes que el cost de collir, envasar i enviar el producte no cobreix el preu que et pagaran per ell.*

*-Desconeixement per part de la pagesia si el producte lliurat a un altre operador queda en dipòsit o és una compra-venda del producte. Perquè fomenta que hi hagi devolucions del producte injustificades o que el producte acabi sense haver-se comercialitzat per raons injustificades i el productor no hi pot trobar alternatives ni es pugui beneficiar el productor de beneficis fiscals si el producte acaba al Banc dels Aliments.*

9.Considereu que amb els mecanismes que disposa actualment l'Administració n'hi ha prou per actuar-hi? Si considereu que no són suficients, quines propostes teniu per canviar-los?

*No són suficients, caldrien més inspectors, per una banda i modificar la Llei de la cadena alimentaria, per altra banda.*

*Caldria modificar la Llei de la cadena alimentaria per tal que no deixi fora contractes de subministrament per la quantia de l'operació, per efectuar-se el seu pagament al comptat, per ser dipòsits mercantils del Codi de comerç (venda a resultes) o per la seva data de formalització. També caldria que no quedin fora per se les cooperatives agràries i les organitzacions de productors més enllà de les exempcions específiques incloses a la Directiva (UE) 2019/633. Caldria que la Llei reguli de manera més estricta altres conductes deslleials com la revenda a pèrdues, i que s'acoti per a la cadena alimentària el percentatge de quota de mercat que suposa posició de domini.*

## **Espigolament**

10.Quines considereu que són les condicions que haurien de complir les entitats i organitzacions que duguin a terme l'activitat de l'espigolament?

*Les entitats que espigolen sempre haurien d'ésser entitats sense ànim de lucre, que tinguin prohibida la comercialització del producte espigolat en fresc i que en cas de comercialitzar el producte que elaborin procedent d'espigolament hagin d'abonar un import per aquest al productor (a fi i efecte de que fos considerada una activitat comercial) i que el producte*

*comercialitzat elaborat procedent de l'espigolament serveixi per inserir socialment persones amb dificultats i només tingui per objectiu cobrir tots els costos de l'elaboració, distribució, comercialització del producte i que el benefici empresarial es destini exclusivament a l'objectiu social d'aquestes entitats, és a dir a inversions per millorar la pròpia activitat de l'entitat i a l'increment de la plantilla de les entitats que espigolen (a fi i efecte d'evitar que s'hi associï un benefici empresarial que comporti un repartiment de dividends, que entenem que per ser entitats sense ànim de lucre això no seria possible).*

11. Quin creieu que hauria de ser el paper que desenvolupi l'Administració en la regulació de l'activitat de l'espigolament?

Assegurar que les entitats que es dediquen a l'espigolament compleixen els requisits indicats en el punt 10 anterior i tota la normativa de qualitat i seguretat alimentària, en aquest sentit volem recordar que el DARP ja ha elaborat una Guia d'espigolament segur que facilita conèixer quins han de ser els requisits d'aquest espigolament i que caldria completar amb una Guia de bones pràctiques d'higiene en l'espigolament que hauria d'ésser acreditada per part de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.