



Bruselas, 16.10.2017
C(2017) 6872 final

COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN

de 16.10.2017

Orientaciones de la UE sobre la donación de alimentos

1. Introducción.....	3
1.1. Antecedentes	3
1.2. Objetivo	4
2. Ámbito de aplicación.....	6
2.1. ¿Qué es la redistribución de alimentos?.....	6
2.2. ¿Qué es el excedente alimentario?	7
2.3. ¿Quiénes son los agentes?.....	8
3. Redistribución de alimentos: funciones y obligaciones de los agentes implicados.....	10
3.1. Actividades de las organizaciones benéficas y de redistribución	13
3.1.1. Clasificación de los excedentes alimentarios para la redistribución	15
3.2. Trazabilidad	15
4. Determinación de la responsabilidad principal cuando surgen problemas de seguridad alimentaria	18
4.1. Contexto jurídico	18
4.2. Implicaciones de la redistribución de excedentes alimentarios	20
5. Normas de higiene y redistribución de excedentes alimentarios.....	20
5.1. Requisitos generales en materia de higiene aplicables a todas las donaciones de alimentos.....	21
5.2. Requisitos específicos en materia de higiene aplicables a la redistribución de alimentos de origen animal	22
5.3. Requisitos en materia de higiene aplicables a la redistribución de excedentes alimentarios procedentes de la hostelería, la restauración y los sectores de servicios alimentarios.....	23
5.4. Congelación de excedentes alimentarios para una mejor redistribución	24
6. Información alimentaria facilitada al consumidor	25
6.1. Contexto jurídico	25
6.2. Implicaciones de la redistribución de excedentes alimentarios	27
6.2.1. Requisitos de información para los alimentos envasados	27
6.2.2. Requisitos lingüísticos	28
6.2.3. Requisitos de información para los alimentos no envasados	28
6.3. Indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente	29
6.3.1. Contexto jurídico	29
6.3.2. Implicaciones de la redistribución de excedentes alimentarios	30
6.3.3. Huevos: normas sobre la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente y prácticas de redistribución	31
7. Normas fiscales.....	32
7.1. Impuesto sobre el valor añadido (IVA).....	32

7.2. Incentivos fiscales	34
8. Otros programas de la UE	35
8.1. Fondo de Ayuda Europea para las Personas Más Desfavorecidas y donaciones de alimentos..	35
8.2. Organización común de los mercados de productos agrarios	36
8.3. Organización común de mercados de productos de la pesca y de la acuicultura	37
Referencias	39
Anexo 1: Cuadro recapitulativo de las disposiciones jurídicas relevantes para la donación de alimentos	42
Anexo 2: Árbol de decisión: ¿Tengo que cumplir con lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 como minorista que suministra a organizaciones benéficas / bancos de alimentos o como organización benéfica / banco de alimentos?	48

1. Introducción

1.1. Antecedentes

En la UE, cerca de una cuarta parte de la población (119,1 millones de personas) se encontraba en riesgo de pobreza o de exclusión social en 2015 y 42,5 millones de personas no podían permitirse una comida de calidad cada dos días¹. Por otro lado, se calcula que cada año se generan alrededor de 88 millones de toneladas de desperdicios de alimentos en la UE, con costes asociados que se estiman en 143 000 millones de euros².

Además de su importante impacto social y económico, el desperdicio de alimentos genera una presión excesiva sobre los recursos naturales limitados y sobre el medio ambiente. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), aproximadamente un tercio de los alimentos producidos en el mundo se pierde o desperdicia³. Los alimentos que se cosechan pero que finalmente se pierden o desperdician consumen alrededor de una cuarta parte de toda el agua utilizada por el sector agrario cada año⁴ y precisan campos de cultivo del tamaño de China⁵. El desperdicio de alimentos genera aproximadamente el 8 % de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero cada año⁶.

El objetivo primordial de la prevención en el desperdicio de alimentos debería ser actuar en el origen, limitando la producción de excedentes alimentarios en cada etapa de la cadena alimentaria (es decir, producción, procesado, distribución y consumo). Cuando existan excedentes alimentarios, lo mejor que se puede hacer es redistribuirlos para el consumo humano, lo cual garantiza el valor de uso más alto de recursos alimentarios comestibles.

La donación de alimentos no solo apoya la lucha contra la pobreza alimentaria, sino que puede ser un instrumento eficaz para reducir la cantidad de excedentes alimentarios que se destinan a usos industriales o que se envían a plantas de tratamiento y, en última instancia, a vertederos de residuos. Sin embargo, aun cuando la redistribución de los excedentes alimentarios es un fenómeno creciente y tanto fabricantes de alimentos como minoristas están dispuestos a donar sus excedentes a bancos de alimentos y organizaciones benéficas, la cantidad de alimentos que se redistribuyen todavía representa una pequeña parte del conjunto de excedentes de alimentos comestibles disponibles en la UE. Por ejemplo, en 2016, los miembros de la Federación Europea de Bancos de Alimentos (FEBA) distribuyeron 535 000

¹ Eurostat, 2017.

² [Estimaciones de los niveles de desperdicio de alimentos en Europa](#), FUSIONS (marzo de 2016).

³ FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). 2011. *Global Food Losses and Food Waste – Extent, Causes and Prevention*. Roma: NACIONES UNIDAS — FAO.

⁴ Kumm, M.; de Moel, H.; Porkka, M.; Siebert, S.; Varis, O., y Ward, P.J. 2012. «Lost Food, Wasted Resources: Global Food Supply Chain Losses and Their Impacts on Freshwater, Cropland and Fertilizer Use». *Science of the Total Environment* 438: 477-489.

⁵ FAO. 2013. *Food Wastage Footprint & Climate Change*. Roma: NACIONES UNIDAS — FAO.

⁶ FAO. 2015. *Food Wastage Footprint & Climate Change*. Roma: NACIONES UNIDAS — FAO.

toneladas de alimentos a 6,1 millones de personas⁷, lo que representa solo una pequeña fracción del volumen estimado de residuos alimentarios que se generan cada año en la UE.

Los Estados miembros y las partes interesadas han identificado obstáculos legales y operativos para donantes y receptores con respecto a la redistribución de alimentos comestibles y seguros en la UE⁸. El Plan de Acción propuesto por la Comisión para promover una Economía Circular⁹ requiere que, entre otras cosas, la Comisión clarifique la legislación de la UE relativa a los alimentos para facilitar la donación.

1.2. Objetivo

Las presentes orientaciones tienen por objeto aclarar las disposiciones pertinentes de la legislación de la UE y ayudar a eliminar los obstáculos que se oponen a la redistribución de alimentos dentro del actual marco normativo de la UE. Más concretamente, estas orientaciones pretenden:

- facilitar que proveedores y destinatarios de excedentes alimentarios cumplan los requisitos pertinentes establecidos en el marco normativo de la UE (p. ej. seguridad de los alimentos, higiene alimentaria, trazabilidad, responsabilidad, IVA, etc.);
- promover la interpretación común por parte de las autoridades reguladoras de los Estados miembros de las normas de la UE aplicables a la redistribución de los excedentes alimentarios.

Las directrices de la UE sobre la donación de alimentos se centran esencialmente en aquellas cuestiones que es necesario abordar a escala de la UE y, por lo tanto, tratan de completar, pero no duplicar, las establecidas en los Estados miembros. Las directrices elaboradas a nivel nacional o sectorial, a menudo desarrolladas de manera conjunta entre los socios de redistribución y las autoridades competentes (a nivel nacional o regional), desempeñan un papel importante a la hora de garantizar la seguridad alimentaria, la trazabilidad y la aclaración de las funciones y las responsabilidades de los distintos agentes implicados en la recuperación y redistribución de los excedentes alimentarios¹⁰. Las directrices sectoriales a

⁷ Federación Europea de Bancos de Alimentos (FEBA): <http://www.eurofoodbank.eu/>. Además, Tafel («bancos de alimentos» alemanes que no son miembros de la FEBA) distribuye alrededor de 220 000 toneladas de alimentos anualmente a unos 1,5 millones de personas.

⁸ Documentado, por ejemplo, en el *Comparative study on EU Member States' legislation and practices on food donations* (CESE, 2014); *Counting the Cost of Food Waste: EU food waste prevention* (Cámara de los Lores del Reino Unido, 2013-14); *Review of EU legislation and policies with implications on food waste* (FUSIONS, 2015); *Food redistribution in the Nordic Region* (Consejo de Ministros Nórdico, TemaNord, 2014-2016); así como en reuniones con la Comisión y en contribuciones individuales recibidas de las autoridades nacionales competentes y las partes interesadas, incluidos miembros de la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos, creada en 2016 como parte del Plan de Acción para la Economía Circular (véase http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/index_en.htm).

⁹ Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones «Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular» [COM(2015) 614 final].

¹⁰ *Food redistribution in the Nordic Region, phase II: identification of best practice models for enhanced food redistribution* (Consejo de Ministros Nórdicos, TemaNord, 2016).

escala de la UE¹¹ también pueden fomentar la redistribución de alimentos y promover el intercambio de buenas prácticas.

Por lo tanto, la Comisión recomienda encarecidamente que se desarrollen normas o directrices pertinentes a nivel nacional sobre la donación de alimentos con el fin de exponer claramente a todos los agentes las normas y los procedimientos operativos existentes en los Estados miembros, incluidas las respectivas responsabilidades de los principales actores, con el objetivo de facilitar su cumplimiento y de fomentar unas buenas prácticas. A este respecto, las directrices de la UE sobre la donación de alimentos, adoptadas por la Comisión Europea con el asesoramiento de la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos¹², pueden servir como punto de referencia a los agentes de los Estados miembros a la hora de redactar las directrices y normas nacionales.

Las directrices de los Estados miembros también pueden esclarecer las funciones y obligaciones de los explotadores de empresas alimentarias en ámbitos en los que se aplican normas nacionales, por ejemplo, en lo que se refiere a la responsabilidad (véase también el apartado 4). Además, las autoridades nacionales competentes podrán fomentar la elaboración y difusión de guías de buenas prácticas para la recuperación y redistribución de excedentes alimentarios, de conformidad con el artículo 8 del Reglamento (CE) n.º 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios¹³. Con el fin de impulsar la donación de alimentos, las autoridades nacionales competentes podrían plantearse aplicar incentivos fiscales a los explotadores de empresas alimentarias (véase la sección 7.2.), así como la realización, por parte de los agentes implicados, de actividades de información, comunicación y formación para promover métodos seguros de redistribución de alimentos sobre el terreno.

Con el fin de facilitar la puesta en común de información sobre la donación de alimentos, la Comisión publica las directrices existentes en los Estados miembros de la UE en su sitio web dedicado a la prevención del desperdicio de alimentos¹⁴. En caso de que, en el marco de las normas de la UE sobre higiene alimentaria¹⁵, se elaboren y se notifiquen a la Comisión Europea guías sectoriales de buenas prácticas a escala nacional y de la UE relacionadas con la donación de alimentos, también se podrán consultar en un registro en línea¹⁶.

¹¹ Por ejemplo, «Every Meal Matters – Food donation guidelines», de FoodDrinkEurope / EuroCommerce / Federación Europea de Bancos de Alimentos (respaldado por el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos de la Comisión Europea).

¹² https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

¹³ Artículo 8, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 19).

¹⁴ http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library/index_en.htm

¹⁵ [Reglamento \(CE\) n.º 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios \(DO L 139 de 30.4.2004, p. 1\).](#)

¹⁶ <https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/>

2. **Ámbito de aplicación**

El ámbito de aplicación de las **directrices de la UE sobre la donación de alimentos** comprende la **recuperación y la redistribución de alimentos por parte de explotadores de empresas alimentarias, que proporciona el titular de forma gratuita.**

2.1. **¿Qué es la redistribución de alimentos?**

La redistribución de alimentos es un proceso por el cual se recuperan, recopilan y entregan a las personas, en particular a quienes más los necesitan, los excedentes alimentarios que, de otra manera, se desecharían.

Como parte de su labor para evitar la pérdida y el desperdicio de alimentos y promover la seguridad alimentaria, un equipo multidisciplinar de la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) ha propuesto una definición de «recuperación y redistribución de alimentos seguros y nutritivos para el consumo humano»¹⁷:

La recuperación de alimentos seguros y nutritivos para el consumo humano consiste en obtener, con o sin pago, alimentos (transformados, semitransformados o crudos), que de otro modo se desecharían o se perderían, de las cadenas de suministro agrícolas, ganaderas y pesqueras del sistema alimentario. *La redistribución de alimentos seguros y nutritivos para el consumo humano* consiste en el almacenamiento o transformación y posterior distribución de los alimentos recibidos, de conformidad con marcos de seguridad, de calidad y reglamentarios, directamente o a través de intermediarios, con o sin pago, a aquellas personas que tengan acceso a ellos para su consumo.

En apoyo de las iniciativas actuales, tanto a escala nacional como de la Unión Europea, para el fomento de una dieta sana y equilibrada para todos los ciudadanos europeos, en particular en el caso de los niños, la redistribución de productos alimenticios debería tener en cuenta, siempre que sea posible, su contribución a una alimentación equilibrada. A este respecto, se utilizarán como documentos de orientación las directrices nutricionales nacionales.

Las directrices de la UE sobre la donación de alimentos, en consonancia con la definición de redistribución de alimentos propuesta por la FAO, pretenden clarificar las disposiciones pertinentes de la legislación de la UE que se aplican cuando el titular proporciona productos alimenticios de forma gratuita. La redistribución de alimentos abarca una amplia gama de agentes, redes y actividades en rápida evolución. Si bien los bancos de alimentos son los socios más comunes e importantes en el ámbito de la redistribución de alimentos, las directrices que figuran a continuación, relativas a la aplicación de las normas de la UE pertinentes (por ejemplo, la seguridad de los alimentos, la higiene alimentaria, la información al consumidor, la responsabilidad, etc.), también pueden aplicarse a otros modelos o agentes de redistribución de alimentos. Estos últimos podrán incluir entidades que ejercen actividades de redistribución de alimentos sin ánimo de lucro, como los supermercados o restaurantes

¹⁷ Organización para la Agricultura y la Alimentación (mayo de 2015). *Comprehensive definition for 'recovery and redistribution of safe and nutritious food for human consumption'* (<http://www.fao.org/save-food/news-and-multimedia/news/news-details/en/c/288692/>)

sociales, en los que el beneficiario final en algunos casos puede realizar un pago nominal a cambio de recibir alimentos o comidas.

2.2. ¿Qué es el excedente alimentario?

Los excedentes alimentarios, entre los que se encuentran productos alimenticios terminados (incluida la carne fresca, la fruta y las hortalizas), productos parcialmente formulados o ingredientes alimentarios, pueden producirse en cualquier fase de la cadena de producción y distribución de alimentos por diversas razones. Los alimentos que no se ajustan a las especificaciones del fabricante o del cliente (p. ej., diferencias de color, tamaño, forma, etc., del producto), así como los errores de producción y etiquetado, pueden generar, por ejemplo, excedentes en la industria agrícola y manufacturera. Las dificultades en la gestión de la oferta y la demanda pueden suponer un exceso de pedidos o su cancelación. Algunas cuestiones relativas a la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente, como la escasa vida restante del producto durante su distribución o normas nacionales que prohíben la redistribución de alimentos cuya fecha de consumo preferente haya pasado, también pueden impedir la venta y distribución de alimentos a través de los sectores minoritarios habituales.

Los excedentes alimentarios se podrán redistribuir siempre que sean aptos para el consumo humano y cumplan con todos los requisitos de seguridad de los alimentos¹⁸, según lo especificado en las normas de la UE en materia de seguridad de los alimentos e información alimentaria a los consumidores, así como las normas nacionales pertinentes. Los alimentos aptos para la donación de alimentos pueden incluir, por ejemplo, productos: que no cumplen las especificaciones del fabricante o del cliente; cuyo envasado o etiquetado está alterado, sin que ello comprometa la seguridad alimentaria o la información al consumidor; que son para un período concreto (por ejemplo, productos destinados a una determinada temporada de vacaciones o a actividades promocionales); que se cosechan en el campo con el consentimiento del productor; cuya fecha de consumo preferente ha pasado, pero aún pueden consumirse con seguridad; que las autoridades reguladoras han retirado o confiscado por motivos distintos de la seguridad alimentaria, etc.

Por lo tanto, pueden llevar a cabo acciones de redistribución de excedentes alimentarios y de implicación en la donación de alimentos explotadores de empresas alimentarias de todas las fases de la cadena alimentaria. Los explotadores de empresas alimentarias (p. ej., agricultores, fabricantes de alimentos y minoristas) pueden donar excedentes alimentarios a través de organizaciones de redistribución (como bancos de alimentos), redes de recolecta y otras organizaciones benéficas o directamente a los propios consumidores (p. ej., trabajadores).

¹⁸ El programa británico de acción sobre residuos y recursos (WRAP) ofrece una serie de orientaciones sobre lo que constituyen excedentes alimentarios aptos para la redistribución, como parte de una herramienta para ayudar a la industria a aumentar la redistribución de los excedentes de alimentos y bebidas en el Reino Unido. [*Framework for Effective Redistribution Partnerships*](#) (WRAP, 2016).

2.3. ¿Quiénes son los agentes?

Las directrices de la UE sobre la donación de alimentos hacen referencia a los agentes implicados en cada una de las fases de la cadena alimentaria, ya sean donantes o receptores. Estas directrices abordan y aspiran a determinar las responsabilidades y obligaciones específicas de los explotadores de empresas alimentarias en la redistribución de los excedentes alimentarios con arreglo a lo establecido en la legislación alimentaria de la UE y, en particular, en el Reglamento (CE) n.º 178/2002, la denominada «legislación alimentaria general»¹⁹.

La red para la redistribución de los excedentes alimentarios en la UE es compleja e implica a diferentes tipos de agentes y procesos operativos.

Organizaciones de «donantes»

Se trata de explotadores de empresas alimentarias que pueden ofrecer excedentes alimentarios en cada etapa de la cadena alimentaria, es decir: la producción primaria, la transformación y elaboración de alimentos, la venta minorista y otros tipos de distribución, así como los sectores de la restauración y la hostelería.

Organizaciones de «receptores»

Participan en la redistribución de excedentes alimentarios y se clasifican en organizaciones «de primera línea» y «de segunda línea», si bien algunas cumplen las dos funciones²⁰:

- Las organizaciones «de segunda línea» recolectan alimentos donados de agentes de la cadena alimentaria y los transportan, almacenan y redistribuyen entre una red de organizaciones afiliadas y cualificadas y una red de organizaciones asociadas y de beneficencia, como organizaciones benéficas, sociales, restaurantes, empresas de la economía social, etc.
- Las organizaciones «de primera línea» reciben los alimentos donados de organizaciones «de segunda línea» o directamente de agentes de la cadena alimentaria. Estas, a su vez, suministran estos alimentos a sus beneficiarios en diversas formas (paquetes de comida, comedores sociales, y comidas servidas en restaurantes/café sociales, etc.); algunas también pueden vender productos alimenticios a personas necesitadas a un precio subvencionado.

En muchos Estados miembros, las organizaciones «de segunda línea» se denominan «bancos de alimentos»; sin embargo, en algunos Estados miembros (por ejemplo, Alemania, Estonia y los Países Bajos) los «bancos de alimentos» no solo redistribuyen alimentos a otras

¹⁹ Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

²⁰ Clasificación propuesta en las directrices sobre donación de alimentos elaboradas por FoodDrinkEurope, EuroCommerce y la Federación Europea de Bancos de Alimentos, *Every Meal Matters*, junio de 2016, p. 16.

organizaciones, sino que también suministran alimentos directamente a los beneficiarios finales. Además, las actividades de ambos tipos de organizaciones («de primera línea» y «de segunda línea») puede variar entre los distintos Estados miembros: algunas limitan su trabajo al almacenamiento, el transporte y la distribución de alimentos; otras procesan y preparan alimentos o comidas que se ofrecen al beneficiario final.

El presente documento hace referencia a las organizaciones «de segunda línea» como «organizaciones de redistribución» y a las «de primera línea» como «organizaciones benéficas».

Donantes privados:

La legislación alimentaria general, que establece el marco legislativo en que se basa la legislación alimentaria de la UE, no se aplica a la producción primaria para uso doméstico privado ni a la preparación, manipulación o almacenamiento de alimentos para su consumo doméstico privado. De ello se desprende que los particulares que provean alimentos, sobre una base *ad hoc*, en actos de la comunidad u otros actos benéficos, incluidas iniciativas de recolecta, están excluidos de las obligaciones relativas a la legislación alimentaria general, al igual que las organizaciones benéficas que ocasionalmente reciben alimentos procedentes de particulares. No obstante, los Estados miembros podrán aportar aclaraciones adicionales en las normas o recomendaciones nacionales para ayudar a las organizaciones benéficas y proveedoras de alimentos de la comunidad que reciben contribuciones de donantes privados a cumplir la obligación de servir alimentos seguros.

Además, las normas de la UE sobre higiene alimentaria e información alimentaria se aplican únicamente a empresas, cuyo concepto implica una cierta continuidad de las actividades que llevan a cabo y un cierto grado de organización. El ámbito de aplicación de las directrices de la UE sobre la donación de alimentos excluye, por tanto, operaciones tales como la manipulación, la preparación, el almacenamiento y la entrega de alimentos por parte de particulares en actos como celebraciones religiosas, escolares o de ámbito municipal. En el apartado 3.8 del «Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) n.º 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios» se presentan algunas orientaciones adicionales sobre este tema²¹. Las autoridades nacionales competentes pueden establecer orientaciones adicionales a fin de aclarar si el suministro de alimentos procedentes de colectivos y organizaciones benéficas requiere el registro con arreglo a las normas de higiene alimentaria²².

Organizaciones «facilitadoras»:

Con el objetivo de facilitar la redistribución de alimentos, las organizaciones intermediarias también pueden ofrecer servicios que posibiliten el contacto entre donantes y receptores de alimentos, así como la adecuación de la oferta de excedentes alimentarios a la demanda

²¹ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_es.pdf

²² Por ejemplo: [Guidance on the application of EU food hygiene law to community and charity food provision](#), Food Standards Agency del Reino Unido, marzo de 2016.

potencial. En los casos en que se utilicen las redes de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC), se aconseja al propietario de la plataforma u otro instrumento digital que informe a donantes y receptores de alimentos —en los casos en que dichos agentes sean explotadores de empresas alimentarias (véase el apartado 3 más abajo)— sobre sus respectivas obligaciones en virtud de la legislación alimentaria de la UE. La organización responsable de la red de TIC podría considerarse proveedora de un «servicio de la sociedad de la información» según se define en la Directiva 2000/31/CE sobre el comercio electrónico²³. En los casos en los que las actividades de la organización «facilitadora» incluyan la preparación, la manipulación, el almacenamiento o la distribución de alimentos (por ejemplo, la gestión de un frigorífico público donde los donantes suministran excedentes alimentarios de cara a su futura redistribución), el propietario puede ser considerado un explotador de empresa alimentaria. En estos casos, las directrices de la UE sobre la donación de alimentos serán aplicables a sus actividades.

3. Redistribución de alimentos: funciones y obligaciones de los agentes implicados

La redistribución de los excedentes alimentarios depende de la legislación alimentaria general. Las operaciones relacionadas con el suministro de alimentos, con o sin ánimo de lucro, se consideran claramente una «comercialización» de alimentos:

«Comercialización» es la posesión de alimentos o piensos con el propósito de venderlos, incluida la oferta de venta o cualquier otra forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, así como la venta, distribución u otra forma de transferencia²⁴.

Las organizaciones que reciban excedentes alimentarios, ya sean organizaciones de redistribución u organizaciones benéficas, deben considerarse como explotadores de empresas alimentarias en virtud de la legislación alimentaria general:

«Empresa alimentaria» es toda aquella empresa, pública o privada, que, con o sin ánimo de lucro, lleva a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de producción, transformación y distribución de alimentos²⁵.

«Explotador de empresa alimentaria» es toda aquella persona física o jurídica responsable de garantizar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria que se encuentra bajo su control²⁶.

El artículo 17 de la legislación alimentaria general define las funciones de todos los explotadores de empresas alimentarias en toda la cadena alimentaria (es decir, agricultores, fabricantes de alimentos y piensos, importadores, intermediarios, distribuidores, empresas de

²³ Directiva 2000/31/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2000, relativa a determinados aspectos jurídicos de los servicios de la sociedad de la información, en particular el comercio electrónico en el mercado interior (Directiva sobre el comercio electrónico), DO L 178 de 17.7.2000, p. 1.

²⁴ Artículo 3, apartado 8, de la legislación alimentaria general.

²⁵ Artículo 3, apartado 2, de la legislación alimentaria general.

²⁶ Artículo 3, apartado 3, de la legislación alimentaria general.

restauración públicas y privadas, organizaciones de redistribución y benéficas, etc.) y de las autoridades competentes en los Estados miembros de la UE de la manera siguiente:

- «1. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos o los piensos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos.
2. Los Estados miembros velarán por el cumplimiento de la legislación alimentaria, y controlarán y verificarán que los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos cumplen los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución. [...]»²⁷.

El artículo 17, apartado 1, impone a los explotadores de empresas alimentarias la obligación de participar activamente en la aplicación de los requisitos de la legislación alimentaria verificando su cumplimiento. Este requisito de carácter general guarda estrecha relación con otros requisitos obligatorios establecidos en leyes alimentarias específicas [por ejemplo, la aplicación de los principios del análisis de peligros y los puntos de control crítico (APPCC) en el ámbito de la higiene alimentaria]. Por lo tanto, atribuye **la responsabilidad principal²⁸ del cumplimiento** de todos los requisitos de la legislación alimentaria (nacional y de la UE) a los explotadores de empresas alimentarias en todas las fases de la producción, transformación y distribución dentro de las empresas (o de la actividad en la cadena alimentaria) bajo su control.

Habida cuenta de que el explotador de empresa alimentaria es quien está mejor capacitado para diseñar un sistema seguro de suministro de alimentos y conseguir que los alimentos que suministra sean seguros, debe ser el responsable principal de garantizar el cumplimiento de la legislación alimentaria y, en particular, de la seguridad alimentaria. (En lo que respecta a la interacción entre la responsabilidad principal y la responsabilidad legal, véase el apartado 4).

Por lo que se refiere a todas las actividades relacionadas con la producción y la distribución de alimentos, los explotadores de empresas alimentarias que participen en la redistribución de excedentes alimentarios deben evaluar, caso por caso, los requisitos que son adecuados y garantizar, entre otras cosas, que la seguridad de los alimentos y la información al consumidor no se vean comprometidas. Algunos ejemplos de obligaciones que se derivan de la obligación general de responsabilidad principal para las organizaciones que manipulan y redistribuyen excedentes alimentarios (organizaciones benéficas y de redistribución) son la necesidad de garantizar la correcta conservación de alimentos refrigerados para mantener la cadena del frío, conforme a lo exigido por la normativa de la UE sobre la higiene alimentaria, y la prohibición de redistribuir alimentos cuya fecha de caducidad haya expirado, tal como se especifica en las normas de la UE sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en relación con los requisitos de seguridad establecidos en la legislación alimentaria general²⁹.

²⁷ Artículo 17, apartados 1 y 2, de la legislación alimentaria general.

²⁸ Considerando 30 de la legislación alimentaria general.

²⁹ El artículo 24 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor especifica que «después de su «fecha de caducidad», el alimento no se considerará seguro (DO L 304 de

Los explotadores de empresas alimentarias implicados en la redistribución de alimentos deben aplicar prácticas correctas de higiene y contar con un sistema de autocontrol (APPCC)³⁰. La definición de estos sistemas de autocontrol, adaptada a actividades de redistribución, puede ayudar a las organizaciones benéficas y de redistribución en la gestión de los riesgos operativos, así como en la verificación del cumplimiento de los requisitos; por ejemplo, mediante el registro y la verificación de las temperaturas de conservación en frío. A la hora de establecer un plan de este tipo, se puede contemplar un enfoque proporcionado y flexible, como se explica en la correspondiente Comunicación de la Comisión³¹.

Del mismo modo que los explotadores de empresas alimentarias, las organizaciones benéficas y de redistribución también deben comprobar que cumplen los requisitos de la legislación alimentaria para las actividades bajo su control y, en este sentido, pueden denegar la donación de productos que podrían suponer un riesgo para el consumidor final (por ejemplo, productos con envases dañados, aspecto anormal de los alimentos, productos con una fecha de caducidad demasiado inminente como para posibilitar una redistribución segura y que el consumidor lo pueda utilizar antes de que caduque, etc.).

Tal como ocurre con todos los agentes de la cadena de distribución alimentaria, las organizaciones benéficas y de redistribución deben garantizar, en particular, que los alimentos comercializados son seguros de conformidad con los requisitos de seguridad de los alimentos establecidos en el artículo 14 de la legislación alimentaria general, que establece lo siguiente:

- «1 No se comercializarán los alimentos que no sean seguros.
2. Se considerará que un alimento no es seguro cuando: a) sea nocivo para la salud; b) no sea apto para el consumo humano. [...]»³².

Los conceptos de «nocivo para la salud» y «no apto para el consumo humano» se explican de forma más detallada en el artículo 14, apartados 3 a 5, de la legislación alimentaria general, así como en las orientaciones³³ elaboradas por la Comisión y los Estados miembros para ayudar a todos los agentes en el cumplimiento de las obligaciones derivadas de la legislación alimentaria general.

22.11.2011, p. 10) de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14, apartado 2 a 5, del Reglamento (CE) n.º 178/2002» (DO L 31 de 1.2.2002, p. 10).

³⁰ Procedimientos basados en el APPCC o «APPCC»: procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), es decir, un sistema de autocontrol que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos en consonancia con los principios del APPCC.

³¹ Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias (2016/C 278/01).

³² Artículo 14, apartados 1 y 2, de la legislación alimentaria general.

³³ Orientaciones acerca de la aplicación de los artículos 11, 12, 14, 17, 18, 19 y 20 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 sobre la legislación alimentaria general. Conclusiones del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_guidance_rev_8_en.pdf

La legislación alimentaria general también impone un requisito de trazabilidad general sobre todos los alimentos comercializados en la UE (véase también el apartado 3.2., donde este requisito se aborda con más detalle):

«En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo»³⁴.

Con el fin de cumplir el requisito de trazabilidad general, las organizaciones que participen en la redistribución de excedentes alimentarios deben llevar un registro del lugar de origen de los alimentos, y si suministran alimentos a otras empresas, también deben registrar a quién han distribuido los alimentos (véase el apartado 3.2.).

Además, todos los explotadores de empresas alimentarias tienen la obligación de retirar o recuperar alimentos que no sean seguros o informar sobre ellos, tal como se indica en el artículo 19 de la legislación alimentaria general:

1. Si un explotador de empresa alimentaria considera o tiene motivos para pensar que alguno de los alimentos que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido no cumple los requisitos de seguridad de los alimentos, procederá inmediatamente a su retirada del mercado cuando los alimentos hayan dejado de estar sometidos al control inmediato de ese explotador inicial e informará de ello a las autoridades competentes. En caso de que el producto pueda haber llegado a los consumidores, el explotador les informará de forma efectiva y precisa de las razones de esa retirada y, si es necesario, recuperará de los consumidores productos que ya les hayan sido suministrados cuando sea posible alcanzar un nivel elevado de protección de la salud con otras medidas.
2. El explotador de empresa alimentaria responsable de las actividades de venta al por menor o distribución que no afecten al envasado, al etiquetado, a la inocuidad o a la integridad del alimento procederá, dentro de los límites de las actividades que lleve a cabo, a la retirada de los productos que no se ajusten a los requisitos de seguridad y contribuirá a la inocuidad de ese alimento comunicando la información pertinente para su trazabilidad y cooperando en las medidas que adopten los productores, los transformadores, los fabricantes o las autoridades competentes.
3. El explotador de empresa alimentaria que considere o tenga motivos para pensar que uno de los alimentos que ha comercializado puede ser nocivo para la salud de las personas deberá informar inmediatamente de ello a las autoridades competentes. El explotador también deberá informar a las autoridades competentes de las medidas adoptadas para prevenir los riesgos para el consumidor final y no impedirá a ninguna persona cooperar, de conformidad con la legislación y la práctica jurídica nacionales, con las autoridades competentes, ni la disuadirá de hacerlo, cuando ello permita prevenir, reducir o eliminar un riesgo resultante de un alimento. [...]

3.1. Actividades de las organizaciones benéficas y de redistribución

La naturaleza de la actividad de una organización, así como su modelo operativo, determinarán las normas específicas que cabe aplicar de conformidad con el marco normativo de la UE en el ámbito de la seguridad alimentaria y de la información alimentaria a los

³⁴ Artículo 18 de la legislación alimentaria general.

consumidores. En particular, el hecho de que una organización redistribuya alimentos a otra organización (es decir, «de empresa a empresa») o directamente a un beneficiario final («de empresa a consumidor»), así como el tipo de actividad que lleva a cabo la organización en cuestión (por ejemplo, donación de alimentos de origen animal, preparación de comidas), pueden conducir a diferentes requisitos en términos de trazabilidad, higiene alimentaria e información sobre alimentos.

Por consiguiente, es importante estudiar caso por caso el tipo de actividad que las organizaciones que participan en la redistribución de alimentos llevan a cabo, puesto que las normas aplicables y las obligaciones conexas pueden diferir.

Dado que las actividades de las organizaciones benéficas y de redistribución están esencialmente relacionadas con la distribución de alimentos, deben considerarse, en el marco de la legislación alimentaria general, como explotadoras de empresas alimentarias involucradas en actividades de «**comercio al por menor**».

«Comercio al por menor»³⁵ hace referencia a la manipulación o la transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final; se incluyen las terminales de distribución, las actividades de restauración colectiva, los comedores de empresa, los servicios de restauración de instituciones, los restaurantes y otros servicios alimentarios similares, las tiendas, los centros de distribución de los supermercados y los puntos de venta al público al por mayor.

En virtud de las normas de higiene alimentaria de la UE, las organizaciones benéficas y de redistribución se consideran fundamentalmente como centros de «**comercio al por menor**» o centros de distribución, cuyas actividades se limitan al almacenamiento y el transporte. La aplicación de las normas de higiene alimentaria de la UE, incluidas medidas concretas relacionadas con los alimentos de origen animal, se explica con más detalle en el apartado 5.

En virtud de las normas de la UE sobre etiquetado, las organizaciones benéficas y de redistribución que preparan alimentos listos para que el consumidor final los consuma se considerarán «**colectividades**». En el capítulo 6 se detallan las consecuencias derivadas de esta situación en lo que se refiere a las obligaciones relativas a la información alimentaria al consumidor.

«Colectividades»³⁶ hace referencia a cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final.

³⁵ Artículo 3, apartado 7, de la legislación alimentaria general.

³⁶ Artículo 2, apartado 2, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 25).

3.1.1. Clasificación de los excedentes alimentarios para la redistribución

No se comercializarán alimentos que no sean seguros. Algunos Estados miembros y partes interesadas han pedido aclaraciones sobre la redistribución de los productos que están compuestos por varias unidades en los que alguna puede no ser apta para el consumo humano. Cabe citar, por ejemplo: una bolsa de naranjas en la que una de las naranjas tenga moho; un paquete de varios yogures en el que uno de los envases esté roto; o una caja de huevos en el que uno tenga el cascarón agrietado. Las normas de seguridad alimentaria de la UE no prohíben que un explotador de empresa alimentaria clasifique dichos productos con vistas a su redistribución. En concreto, el artículo 14, apartado 6, de la legislación alimentaria general establece lo siguiente:

«Cuando un alimento que no sea seguro pertenezca a un lote o a una remesa de alimentos de la misma clase o descripción, se presupondrá que todos los alimentos contenidos en ese lote o esa remesa tampoco son seguros, salvo que una evaluación detallada demuestre que no hay pruebas de que el resto del lote o de la remesa no es seguro».

Por lo tanto, algunas operaciones como abrir una red de naranjas para separar las podridas de las aptas para el consumo humano —tanto si lo hace el donante (p. ej., el minorista) como si lo hace el receptor (p. ej., una organización benéfica o de redistribución)— son posibles siempre que, tras una evaluación detallada, se garantice que los alimentos que se vayan a redistribuir sean seguros para el consumo.

Al realizar una evaluación detallada de este tipo, el explotador de empresa alimentaria podrá guiarse por los aspectos que se tienen en cuenta a la hora de determinar si un alimento no es apto para el consumo humano, tal como se indica en la guía de la Comisión sobre la aplicación de la legislación alimentaria general³⁷. Dicha evaluación considerará toda una serie de factores, como: el tipo de producto (p. ej., alimentos perecederos/no perecederos); la composición del producto (p. ej., humedad alta/baja); el tipo/nivel de transformación; aspectos visuales y organolépticos; la integridad del embalaje y de los envases individuales; el período de conservación de los productos; las condiciones de manipulación, almacenamiento y transporte; las instrucciones de uso (cuando proceda), etc.

3.2. Trazabilidad

Garantizar la trazabilidad de los productos alimenticios en todas las fases de la producción, el procesado y la distribución es una de las principales obligaciones impuestas a los explotadores de empresas alimentarias en el marco de la legislación alimentaria general con el objetivo de proteger a los consumidores de todos los riesgos asociados a la cadena de suministro de alimentos y garantizar la seguridad alimentaria. Cuando se detecte un riesgo que exija la retirada de un alimento del mercado, los sistemas de trazabilidad permiten que este proceso se pueda gestionar de forma eficaz y oportuna.

³⁷ Orientaciones acerca de la aplicación de los artículos 11, 12, 14, 17, 18, 19 y 20 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 sobre la legislación alimentaria general. *Op. Cit.*, p. 10.

Los donantes de alimentos, que a su vez son explotadores de empresas alimentarias, están obligados a establecer un sistema de trazabilidad tanto si los alimentos se comercializan para su venta como si se ponen a disposición de organizaciones benéficas o de redistribución de forma gratuita. Como se explica en el apartado 2.2., los particulares que provean alimentos sobre una base *ad hoc* en eventos comunitarios u otros actos benéficos, así como las organizaciones benéficas que ocasionalmente reciban alimentos procedentes de donantes privados, quedan excluidos de las obligaciones relativas a la trazabilidad.

Los receptores de excedentes alimentarios, es decir, las organizaciones benéficas y de redistribución, igual que todos los explotadores de empresas alimentarias, también deben aplicar las medidas de trazabilidad que se requieran para garantizar la seguridad de la cadena alimentaria. También se han establecido normas específicas a nivel de la UE para los alimentos de origen animal³⁸, así como para los brotes y las semillas destinadas a la producción de brotes³⁹, con el fin de garantizar la correcta aplicación de los requisitos de trazabilidad a estos productos alimenticios a la luz de la experiencia adquirida en la gestión de crisis de seguridad alimentaria. En un documento de orientación para ayudar a todos los actores a cumplir las obligaciones derivadas de la legislación alimentaria general⁴⁰ también se ofrece información adicional sobre cómo aplicar los requisitos en materia de trazabilidad en la práctica.

Por ejemplo, en estas orientaciones se especifica que debe conservarse, como mínimo, la siguiente información a fin de cumplir los requisitos establecidos en el artículo 18:

- nombre y dirección del proveedor e identificación de los productos suministrados;
- nombre y dirección del cliente e identificación de los productos entregados;
- fecha y, en su caso, hora de la transacción/entrega;
- volumen, en su caso, o cantidad.

En relación con el período mínimo de tiempo durante el cual se deben conservar los registros, las orientaciones establecen que un período de cinco años a partir de la fecha de fabricación o de entrega probablemente se ajustaría a los objetivos del Reglamento.

Como la redistribución de alimentos tiene lugar al final de la cadena de valor de los alimentos y las organizaciones benéficas y de redistribución no suelen tener los alimentos almacenados durante un período de tiempo muy largo, la Comisión considera adecuado guardar los registros durante un plazo indicativo de dos a cinco años. Los Estados miembros pueden precisar dichos plazos en las normas o directrices nacionales; cabe la posibilidad, por ejemplo, de adaptar los plazos requeridos para el mantenimiento del registro en función de la

³⁸ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 931/2011 de la Comisión, de 19 de septiembre de 2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal (DO L 242 de 20.9.2011, p. 2).

³⁹ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 208/2013 de la Comisión, de 11 de marzo de 2013, sobre requisitos en materia de trazabilidad de los brotes y de las semillas destinadas a la producción de brotes (DO L 68 de 12.3.2013, p. 16).

⁴⁰ Orientaciones acerca de la aplicación de los artículos 11, 12, 14, 17, 18, 19 y 20 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 sobre la legislación alimentaria general. *Op. Cit.*, pp. 15-22.

naturaleza de la actividad de que se trate (p. ej., podrían requerirse unos plazos más breves para los restaurantes sociales).

La Comisión Europea aclaró en 2004 las obligaciones de trazabilidad en el contexto de la redistribución de alimentos⁴¹. En general, todos los operadores de la cadena alimentaria están obligados a mantener un registro de los proveedores de los productos que reciben (fase anterior) y de los destinatarios de los productos (fase posterior). No obstante, cuando se distribuyen alimentos al consumidor final, no es necesario registrar a los receptores.

Así pues, la obligación de garantizar la trazabilidad «una fase posterior» en las actividades de redistribución puede ser nueva para algunos explotadores de empresas alimentarias, por ejemplo del sector minorista y de la restauración, que normalmente solo suministran alimentos al consumidor final. Cuando estos explotadores de empresas alimentarias redistribuyen alimentos a organizaciones benéficas y de redistribución, también deberán garantizar la trazabilidad no solo de los productos que reciben, sino también de los que entregan (es decir, «una fase posterior»).

Las obligaciones de las organizaciones de redistribución y las de las entidades benéficas son diferentes en lo relativo a la trazabilidad. Mientras que las organizaciones de redistribución deben llevar un registro de los proveedores de productos (es decir, los proveedores de los productos que reciben) y de las organizaciones a las que redistribuyen los alimentos, las organizaciones benéficas que ofrecen alimentos al consumidor final solo deben llevar un registro de los proveedores de los alimentos que reciben.

En el caso de los productos de la pesca y la acuicultura, las normas de trazabilidad general deben complementarse con las normas específicas de trazabilidad establecidas en el artículo 58 del Reglamento (CE) n.º 1224/2009⁴², por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común. Además de los requisitos de trazabilidad establecidos en la legislación alimentaria general, esto significa que los operadores de todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución (incluidas las organizaciones benéficas y de redistribución) deberán estar en posesión de la información específica requerida para la trazabilidad de los productos de la pesca y de la acuicultura, de modo que se pueda rastrear el origen de estos productos hasta la fase de captura o de cría.

Algunos Estados miembros también proporcionan orientaciones adicionales para ayudar a los diferentes agentes a cumplir las obligaciones de trazabilidad relativas a la redistribución de alimentos.

⁴¹ E-2704/04

⁴² Reglamento del Consejo (CE) n.º 1224/2009, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común, se modifican los Reglamentos (CE) n.º 847/96, (CE) n.º 2371/2002, (CE) n.º 811/2004, (CE) n.º 768/2005, (CE) n.º 2115/2005, (CE) n.º 2166/2005, (CE) n.º 388/2006, (CE) n.º 509/2007, (CE) n.º 676/2007, (CE) n.º 1098/2007, (CE) n.º 1300/2008 y (CE) n.º 1342/2008 y se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 2847/93, (CE) n.º 1627/94 y (CE) n.º 1966/2006 (DO L 343 de 22.12.2009, p. 24).

4. Determinación de la responsabilidad principal cuando surgen problemas de seguridad alimentaria

4.1. Contexto jurídico

Responsabilidad principal y responsabilidad jurídica

La responsabilidad principal de los explotadores de empresas alimentarias para garantizar el cumplimiento de la legislación alimentaria (tanto de la UE como nacional) (no solo de la legislación sobre seguridad alimentaria, sino también otra legislación alimentaria), establecida en el artículo 17 de la legislación alimentaria general, afecta a las actividades sometidas a su control y es aplicable a lo largo de toda la cadena alimentaria. Por lo tanto, prohíbe a los Estados miembros mantener o adoptar disposiciones legales a escala nacional que eximan a cualquier explotador de empresa alimentaria de esta obligación.

El requisito de responsabilidad principal no supone la introducción de un régimen de la Unión que regule la atribución de responsabilidades entre los diferentes agentes de la cadena alimentaria. Determinar los hechos y circunstancias por los cuales un explotador puede hacerse acreedor de sanciones penales o incurrir en responsabilidad civil es una cuestión compleja que depende en gran medida de la estructura de los diversos ordenamientos jurídicos y, en principio, entra dentro de las competencias nacionales.

Aunque el requisito establecido en el artículo 17, apartado 1, es directamente aplicable, en la práctica la responsabilidad de los explotadores de empresas alimentarias debe derivarse del incumplimiento de un requisito de la legislación alimentaria concreto, así como de la normativa relativa a la responsabilidad civil o penal del ordenamiento jurídico nacional de cada Estado miembro. Los procedimientos de responsabilidad no se basarán en el artículo 17, sino en un fundamento jurídico incluido en la legislación específica que se haya infringido a nivel nacional. No obstante, si se constata que un producto incumple los requisitos jurídicos, debería evaluarse la responsabilidad de cada uno de los agentes de la cadena alimentaria en función de si han cumplido sus responsabilidades en el marco de la legislación alimentaria general.

Responsabilidad del productor por productos defectuosos (Directiva 85/374/CEE del Consejo)⁴³

El artículo 21 de la legislación alimentaria general establece que sus disposiciones:

«...se aplicarán sin perjuicio de la Directiva 85/374/CEE del Consejo, de 25 de julio de 1985, relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros en materia de responsabilidad por los daños causados por productos defectuosos».

⁴³ Directiva 85/374/CEE del Consejo, de 25 de julio de 1985, relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados Miembros en materia de responsabilidad por los daños causados por productos defectuosos (DO L 210 de 7.8.1985, p. 29).

Dicha Directiva establece a escala de la UE el principio de que el **productor** será responsable de los daños **causados por los defectos de (cualquier) producto** (excepto en el caso de los productos agrícolas primarios). Se entiende por productor el fabricante, pero también «toda aquella persona que se presente como productor poniendo su nombre, marca o cualquier otro signo distintivo en el producto».

Con respecto a los productos alimenticios defectuosos, la Directiva 85/374 se aplicará en la medida que sus disposiciones no contravengan la legislación alimentaria general, especialmente en lo que respecta a la responsabilidad principal de los explotadores de empresas alimentarias de garantizar el cumplimiento de todos los requisitos de la legislación alimentaria establecidos tanto a nivel de la UE como a nivel nacional para las operaciones realizadas bajo su control. Como se ha indicado anteriormente, cuando un producto se considere defectuoso, la evaluación de la responsabilidad debería tener en cuenta si el productor ha cumplido correctamente sus propias responsabilidades específicas en el marco de la legislación alimentaria general.

¿Cómo se determinarán las responsabilidades cuando surjan problemas de seguridad alimentaria?

En el caso de que surja un problema de seguridad alimentaria (por ejemplo, una intoxicación alimentaria), las autoridades de salud pública investigarán toda la cadena alimentaria con el objeto de determinar el origen y la causa del problema. Puede ocurrir que el problema de seguridad alimentaria lo haya detectado una empresa del sector alimentario, que adoptará medidas para retirar o recuperar alimentos que no sean seguros o informar sobre ello (véase también el apartado 3).

Determinar la responsabilidad de uno o varios explotadores de empresas alimentarias requiere identificar, caso por caso, la causa del problema y la operación/actividad en el transcurso de la cual se produjo el incidente, por ejemplo:

- la intoxicación alimentaria fue resultado de la falta de pasteurización (responsabilidad del fabricante de alimentos);
- se rompió la cadena de frío durante el transporte de los alimentos desde el proveedor hasta el minorista (responsabilidad del proveedor de servicios logísticos);
- los alimentos no se almacenaron de forma adecuada en la tienda antes de la donación (responsabilidad del minorista);
- una organización benéfica distribuyó los alimentos una vez pasada su fecha de caducidad (responsabilidad de la organización benéfica), etc.

Una vez más, debe señalarse que **determinar los hechos y circunstancias por los cuales un explotador puede hacerse acreedor de sanciones penales o incurrir en responsabilidad civil es una cuestión que depende en gran medida de la estructura de los diversos ordenamientos jurídicos nacionales**. En las directrices sobre la aplicación de la legislación

alimentaria general⁴⁴ hay más información sobre el significado e impacto del artículo 17, apartado 1, de la legislación alimentaria general en relación con la asignación de responsabilidades en la cadena agroalimentaria.

4.2. Implicaciones de la redistribución de excedentes alimentarios

Las preocupaciones sobre posibles responsabilidades pueden ser una barrera que condicione a fabricantes y minoristas a la hora de participar en actividades de redistribución de alimentos. Además de preocupaciones de carácter jurídico, los explotadores de empresas alimentarias también pueden tener dudas por los posibles daños a la reputación empresarial o de la marca en caso de producirse un incidente en materia de seguridad alimentaria vinculado a la redistribución de alimentos.

Es preciso hacer hincapié en que el requisito de responsabilidad principal se aplica a todos los explotadores de empresas alimentarias con independencia de que los alimentos se vendan o se donen. El artículo 17 del Reglamento n.º 178/2002 sigue siendo igualmente aplicable. La única diferencia es que se añade un paso más en la cadena de distribución: las organizaciones benéficas o las de distribución, como ocurre con otros explotadores de empresas alimentarias, serán responsables de las operaciones realizadas en sus respectivo ámbito de control.

Si bien el concepto de «responsabilidad primaria» establecido en la legislación alimentaria general se aplica siempre a cada uno de los agentes implicados en la redistribución de alimentos en lo que respecta a las actividades bajo su control, la determinación de «quién debe ser considerado responsable de qué», en caso de incidente en materia de seguridad alimentaria, por ejemplo, es un asunto de competencia nacional. En algunos Estados miembros⁴⁵, se han establecido acuerdos formales de asociación que documentan la transmisión de la propiedad de los bienes de que se trate entre donantes y receptores, así como las respectivas funciones y responsabilidades de esos agentes a la hora de garantizar la seguridad, la trazabilidad y la información al consumidor a lo largo de la cadena de redistribución de alimentos.

5. Normas de higiene y redistribución de excedentes alimentarios

Todos los consumidores deben estar protegidos en igualdad de condiciones por las mismas normas de seguridad alimentaria, tanto si un alimento se comercializa directamente a los consumidores como si se redistribuye a la población necesitada mediante organizaciones de redistribución u otras organizaciones benéficas. A fin de garantizar este principio, la

⁴⁴ Orientaciones acerca de la aplicación de los artículos 11, 12, 14, 17, 18, 19 y 20 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 sobre la legislación alimentaria general. *Op. Cit.*, pp. 12-14.

⁴⁵ Por ejemplo, Francia — Modelo de acuerdo mutuo para la donación de alimentos entre una empresa minorista y una asociación de ayuda alimentaria autorizado en aplicación del artículo L. 230-6 del Código rural y de la pesca marítima («Convention de dons de denrées alimentaires entre un commerce de détail alimentaire et une association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime») (véase: <http://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-un-modele-de-convention-entre-distributeurs-et-associations>)

redistribución de excedentes alimentarios, incluidas la entrega y la manipulación de los alimentos, así como su posible transformación y preparación (por ejemplo, en restaurantes sociales) deberá cumplir las normas de la UE relativas a la higiene alimentaria aplicables a todos los explotadores de empresas alimentarias. Las normas de higiene alimentaria que se deben cumplir en las actividades comerciales también son aplicables a las actividades de las organizaciones benéficas y de redistribución.

A fin de proteger a los consumidores y garantizar la seguridad alimentaria, solo se pueden comercializar alimentos que cumplan los requisitos establecidos en las normas de higiene alimentaria de la UE y que sean aptos para el consumo humano, también en el caso de alimentos donados a organizaciones sin fines lucrativos para su distribución a personas necesitadas. Como explotadoras de empresas alimentarias, las organizaciones benéficas y de redistribución deben respetar la legislación alimentaria general y las normas de la UE relativas a la higiene alimentaria (el denominado «paquete de higiene»⁴⁶, compuesto por los Reglamentos (CE) n.º 852/2004⁴⁷, que contiene los requisitos generales de higiene y, cuando proceda, el n.º 853/2004⁴⁸, que contiene requisitos específicos en materia de higiene para los alimentos de origen animal).

5.1. Requisitos generales en materia de higiene aplicables a todas las donaciones de alimentos

El propio objetivo de las normas de higiene alimentaria —evitar la contaminación de los productos alimenticios (y, por lo tanto, evitar su deterioro debido a la proliferación de bacterias) a fin de proteger la salud humana— también contribuye a la reducción del desperdicio de alimentos. Las normas de higiene alimentaria de la UE son muy generales y ofrecen un amplio grado de flexibilidad para satisfacer las necesidades específicas de los diferentes tipos de establecimientos (por ejemplo, restaurantes). Esta flexibilidad se explica en la Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias⁴⁹.

El Reglamento (CE) n.º 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios es aplicable a todos los establecimientos alimentarios.

Los requisitos más importantes relacionados con la redistribución de alimentos son:

- inscripción del establecimiento en los servicios competentes (que puede ser un simple procedimiento de notificación a la autoridad nacional competente sobre sus actividades o sobre un cambio significativo de actividades);

⁴⁶ http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/com_rules_en.htm

⁴⁷ Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 226 de 25.6.2004, p. 3).

⁴⁸ Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 226 de 25.6.2004, p. 22).

⁴⁹ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=OJ:C:2016:278:FULL>

- aplicación de las prácticas correctas de higiene establecidas en el anexo II de dicho Reglamento;
- aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC.

El Reglamento (CE) n.º 852/2004 no establece normas muy detalladas, sino más bien requisitos generales (por ejemplo, para evitar la contaminación de los alimentos) que todos los agentes deben respetar.

Estas normas de higiene alimentaria, que ofrecen una gran flexibilidad en la forma en que se implementan, son las únicas aplicables a:

- los minoristas que solo almacenan o transportan alimentos que no están sujetos a condiciones de temperatura, como la refrigeración o congelación (ejemplos de tales alimentos son la pasta, las conservas, el azúcar, la harina, etc.);
- los minoristas que suministran alimentos directamente al consumidor final (incluidos los servicios de restauración colectiva con arreglo a la definición contenida en el artículo 3, apartado 7, de la legislación alimentaria general);
- los agentes que intervienen en la transformación de alimentos de origen no animal (por ejemplo, frutas, hortalizas, frutos secos), para su posterior redistribución.

5.2. Requisitos específicos en materia de higiene aplicables a la redistribución de alimentos de origen animal

Cuando los minoristas y las organizaciones de redistribución suministren alimentos de origen animal a otros establecimientos, se aplicarán normas adicionales específicas de higiene alimentaria, previstas en el Reglamento (CE) n.º 853/2004. Se consideran alimentos de origen animal la carne, los productos de la pesca y de la acuicultura, los productos lácteos (p. ej., los quesos), los huevos y productos derivados del huevo, etc. En principio, los minoristas que deseen donar alimentos de origen animal a organizaciones de redistribución o entidades benéficas deben cumplir todas las disposiciones del Reglamento (CE) n.º 853/2004, que contiene requisitos administrativos y cargas adicionales, incluida su aprobación por parte de las autoridades nacionales antes de que comience la actividad.

Se aplica una excepción del Reglamento (CE) n.º 853/2004 si, a nivel minorista, el suministro de alimentos de origen animal:

- es marginal, limitado y local, o
- se limita al transporte y almacenamiento (sin embargo, en este caso cabe aplicar las condiciones de temperatura establecidas en el Reglamento (CE) n.º 853/2004).

Las exenciones también se aplican a los llamados productos compuestos⁵⁰, es decir, los alimentos que contienen tanto productos **transformados** de origen animal como productos de origen no animal. Entre ellos se incluye una amplia variedad de productos muy diferentes (por ejemplo, pizzas con jamón, aceitunas rellenas con queso, pan o tartas con mantequilla, pasta

⁵⁰ Artículo 2, letra a), de la Decisión 2007/275/CE de la Comisión, de 17 de abril de 2007, relativa a las listas de animales y productos que han de someterse a controles en los puestos de inspección fronterizos con arreglo a las Directivas del Consejo 91/496/CEE y 97/78/CE (DO L 116 de 4.5.2007, p. 10).

con productos a base de huevo, etc.). Estos productos quedan excluidos del cumplimiento de las normas de higiene alimentaria aplicables a la redistribución de alimentos de origen animal. No obstante, los productos transformados de origen animal utilizados como ingredientes en la preparación de tales alimentos deberán obtenerse y manipularse de conformidad con los requisitos del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

Podrán aplicarse normas nacionales complementarias relativas al suministro de productos alimenticios de origen animal por parte de minoristas a los que se hayan concedido tales excepciones.

Puede ocurrir que un operador que normalmente solo suministra alimentos a consumidores finales, como por ejemplo una carnicería o un supermercado (en caso de que no sea aplicable el Reglamento (CE) n.º 853/2004), tenga que cumplir todas las disposiciones de dicho Reglamento al donar determinados alimentos (de origen animal) a otro establecimiento, ya sea una organización de redistribución o un restaurante social. La necesidad de que el minorista cumpla todas las disposiciones del Reglamento (CE) n.º 853/2004 surge a raíz de la naturaleza interempresarial de la operación.

Con el fin de abordar esta cuestión, los Estados miembros están autorizados a establecer excepciones a las normas dispuestas en el Reglamento (CE) n.º 853/2004, siempre y cuando dichas donaciones sean una actividad «**marginal, localizada y restringida**». Estos conceptos se explican de forma más detallada en el apartado 3.6 del Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) n.º 853/2004 sobre la higiene de los alimentos de origen animal. En resumen, «marginal» debe interpretarse en el sentido de una pequeña parte de las actividades, «restringida» se refiere a la limitación de la actividad a determinados productos y «localizada», a la proximidad inmediata del proveedor. Los Estados miembros deberían definir con más detalle estos conceptos en sus medidas nacionales previa notificación⁵¹ a la Comisión y a los demás Estados miembros.

En el [anexo 2](#) figura un árbol de decisiones para facilitar a los donantes y a los receptores de alimentos la evaluación de la necesidad de cumplir el Reglamento (CE) n.º 853/2004.

5.3. Requisitos en materia de higiene aplicables a la redistribución de excedentes alimentarios procedentes de la hostelería, la restauración y los sectores de servicios alimentarios

Mientras que la redistribución de excedentes alimentarios procedentes de los sectores de la hostelería y de la restauración está más limitada por razones de higiene, cabe la posibilidad de que los explotadores de empresas alimentarias identifiquen y evalúen posibles oportunidades de hacerlo caso por caso. La capacidad para garantizar una redistribución segura de los excedentes varía en función de factores como: el tipo de alimentos/comida producida; el tipo de establecimiento; la disponibilidad de las organizaciones receptoras; el acceso a un proveedor de servicios logísticos que pueda garantizar un transporte seguro de los excedentes disponibles, etc.

⁵¹ Procedimiento de notificación en virtud de la Directiva (UE) 2015/1535.

A fin de evitar los residuos alimentarios, es importante que los profesionales de la restauración eviten en la medida de lo posible la producción de excedentes alimentarios y controlen cuidadosamente las cantidades de alimentos que ofrecen, por ejemplo en un bufé, en cada momento. Aunque las normas pueden diferir de un Estado miembro a otro, algunas autoridades nacionales autorizan la redistribución de determinados alimentos que estén a disposición de los clientes, por ejemplo, alimentos de larga duración, alimentos envasados (p. ej., especias, galletas, etc.) siempre que los productos no estén abiertos y el embalaje no esté dañado.

El Reglamento (CE) n.º 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios no prohíbe, como tal, la refrigeración de comidas al finalizar un servicio con el fin de facilitar la donación de alimentos desde el sector de la alimentación o la hostelería.

Con objeto de facilitar la redistribución adecuada de excedentes alimentarios, algunos Estados miembros y organizaciones sectoriales han establecido o están elaborando directrices específicas relacionadas con la donación de alimentos en el sector de la hostelería y la restauración⁵².

5.4. Congelación de excedentes alimentarios para una mejor redistribución

En los recientes debates con los Estados miembros sobre las orientaciones necesarias a escala de la UE para favorecer la donación de alimentos, los expertos han indicado que la práctica de congelar alimentos antes de su fecha de caducidad con el fin de extender su vida útil y facilitar la redistribución segura merecen una mayor consideración a escala de la UE, puesto que los alimentos que las organizaciones de redistribución y las entidades benéficas reciben no siempre se pueden entregar al consumidor antes de la fecha de caducidad. No obstante, el Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece que, por motivos de higiene, los alimentos de origen animal que vayan a congelarse deberán congelarse de inmediato después de la producción⁵³. Este requisito no se aplicará a los establecimientos de venta al por menor que suministren alimentos a otros explotadores de empresas alimentarias como bancos de alimentos, siempre que esta actividad sea marginal, localizada y restringida con arreglo al artículo 1, apartado 5, letra b), inciso ii). Los Estados miembros que permitan la congelación de alimentos de origen animal para fines de redistribución deberían adoptar medidas nacionales en este sentido y notificarlas a la Comisión y a los demás Estados miembros.

⁵² Consulte las «Directrices para la donación de alimentos» en la siguiente dirección: http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en

⁵³ La carne que vaya a congelarse deberá congelarse de inmediato tras la producción [Reglamento (CE) n.º 853/2004]. Esto excluye la posibilidad de congelar los productos al final de su vida útil por razones de higiene y calidad.

6. Información alimentaria facilitada al consumidor

6.1. Contexto jurídico

El Reglamento (UE) n.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor establece los principios, requisitos y responsabilidades generales que rigen la información alimentaria y, en particular, el etiquetado de los alimentos. Su objetivo es garantizar un alto nivel de protección de la salud y los intereses de los consumidores, proporcionando una base para que estos tomen decisiones con conocimiento de causa y utilicen los alimentos de forma segura. En el contexto de la redistribución de excedentes alimentarios, es fundamental garantizar que los beneficiarios finales tengan acceso a la misma información que la que se exige y se ofrece cuando compran alimentos en los comercios.

La lista de menciones obligatorias que deben figurar en el etiquetado de los alimentos se precisa en el artículo 9, apartado 1, del Reglamento e incluye, entre otras cosas: la denominación del alimento, la lista de ingredientes, la fecha de duración mínima (es decir, la fecha de consumo preferente) o, cuando corresponda, la fecha de caducidad; las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización; y una declaración nutricional. Puede que, de conformidad con disposiciones de etiquetado de otras normativas de la UE, incluida la legislación sectorial (p. ej., el Reglamento n.º 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, o normas de la organización común de mercados como el Reglamento n.º 1379/2013 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura) o de la legislación nacional, se exija otra información obligatoria.

Responsabilidades de los explotadores de empresas alimentarias

En el artículo 8 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, se establecen las responsabilidades de los explotadores de empresas alimentarias a la hora de facilitar información alimentaria al consumidor. En dicho artículo se indica, entre otras cosas, que:

- el explotador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria es el importador o el operador bajo cuyo nombre o razón social se comercializa el alimento;
- el explotador de empresa alimentaria debe garantizar la presencia y la exactitud de la información alimentaria conforme a la normativa de la UE y a toda medida pertinente recogida en la legislación nacional;
- los explotadores de empresas alimentarias que no tengan que ver con la información alimentaria facilitada no deben suministrar alimentos que saben o suponen, sobre la base de la información de que disponen como profesionales, que incumplen la normativa aplicable sobre información alimentaria;
- los explotadores de empresas alimentarias, en las empresas bajo su control, no deben modificar la información que acompaña a un alimento en caso de que tal modificación induzca a error al consumidor o reduzca de otro modo el nivel de protección de los consumidores y las posibilidades para el consumidor final de elegir con conocimiento

de causa. Los explotadores de empresas alimentarias son responsables de cualquier modificación que introduzcan en la información alimentaria que acompaña a un alimento;

- los explotadores de empresas alimentarias, en las empresas bajo su control, deben garantizar que se cumplen los requisitos de la normativa sobre información alimentaria y las correspondientes disposiciones nacionales que sean pertinentes para sus actividades y deben verificar que se cumplen dichos requisitos.

¿Cómo se debe presentar la información obligatoria?

En el caso de los alimentos envasados, el artículo 12, apartado 2, especifica que la información alimentaria obligatoria debe figurar directamente en el envase o en una etiqueta pegada al mismo. En algunos casos, esa información también podrá presentarse en documentos comerciales relacionados con los alimentos, en caso de que se pueda garantizar que tales documentos acompañan al alimento al que se refieren o se enviaron antes o en el momento de la entrega. El artículo 8, apartado 7, especifica que es posible suministrar información por medio de documentos comerciales en caso de que los alimentos envasados estén destinados al consumidor final, pero se comercialicen en una fase anterior a la venta al consumidor final o en caso de que estén destinados a ser suministrados a colectividades⁵⁴ (para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados).

Además de la información alimentaria indicada en los documentos comerciales, también deberán figurar en el embalaje exterior en que los alimentos envasados se presentan para su comercialización la indicación de las menciones siguientes: la denominación del alimento, la fecha de duración mínima de la fecha de caducidad, las condiciones especiales de conservación o las condiciones de utilización, así como el nombre o la razón social y la dirección del explotador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria (tal como se especifica en el artículo 8, apartado 1).

En el caso de los alimentos no envasados, el artículo 44 prevé una mayor clarificación en cuanto a la información que debe facilitarse y los medios por los que debe hacerse. Establece que, en el caso de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata, será obligatorio indicar las menciones especificadas en el artículo 9, apartado 1, letra c). Esto significa que el consumidor debe ser informado de la presencia en los alimentos de todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento, o derivado de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.

El artículo 44 dispone asimismo que los Estados miembros podrán establecer medidas nacionales relativas a los medios que pueden utilizarse para presentar la información sobre

⁵⁴ Para la definición de «colectividades», véase la p. 12.

alérgenos (y cualesquiera otras menciones obligatorias establecidas en normativas de la UE que exija la legislación nacional para los alimentos no envasados) y, en su caso, su forma de expresión y presentación. Por ejemplo, algunos Estados miembros han adoptado una legislación específica que permite colgar carteles en las tiendas para comunicar a los clientes que pueden pedir más información sobre alérgenos al personal.

En el caso concreto de los productos de la pesca y de la acuicultura, podrá facilitarse la información obligatoria sobre alimentos no envasados para la venta al por menor mediante información comercial, como tablonos o carteles.

Entre empresas vs. entre empresas y consumidores

Los explotadores de empresas alimentarias que suministren a otros explotadores de empresas alimentarias alimentos no destinados al consumidor final ni a colectividades garantizarán que estos otros explotadores dispongan de información suficiente que les permitan cumplir sus obligaciones en relación con la presencia y la exactitud de la información alimentaria (tal como se especifica en el artículo 8, apartado 2), por ejemplo incluyendo dicha información en documentos comerciales, en caso de que no figure en los propios alimentos.

En el caso de la información específica al consumidor sobre los productos de la pesca y la acuicultura, su transmisión se garantiza mediante las normas de trazabilidad sectoriales, cuando proceda. Para los productos de la pesca y la acuicultura transformados y preparados (clasificados con los códigos 1604 y 1605 de la nomenclatura combinada⁵⁵), cabe aplicar la normativa general de conformidad con el artículo 8, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

6.2. Implicaciones de la redistribución de excedentes alimentarios

6.2.1. Requisitos de información para los alimentos envasados

Tanto si los consumidores compran los alimentos como si los obtienen de forma gratuita como beneficiarios finales por medio de ayuda alimentaria u otros mecanismos de redistribución de alimentos, dichos alimentos deben contener la información alimentaria pertinente, que debe presentarse al beneficiario final de conformidad con las normas nacionales y de la UE relativas a la información alimentaria facilitada a los consumidores. Cuando los alimentos donados están etiquetados de acuerdo con todos los requisitos legales, resulta muy fácil cumplir las obligaciones sobre información alimentaria. Sin embargo, cuando se generan excedentes alimentarios, por ejemplo a nivel de producción, a causa de un etiquetado incorrecto o de errores en el etiquetado de los productos que imposibiliten el acceso de estos alimentos a los canales minoristas habituales, será necesario adoptar medidas o aclaraciones complementarias para garantizar que el beneficiario final reciba toda la información obligatoria.

⁵⁵ La nomenclatura combinada (https://ec.europa.eu/taxation_customs/business/calculation-customs-duties/what-is-common-customs-tariff/combined-nomenclature_en).

En lo que respecta a los alimentos envasados puestos a disposición del consumidor final, las normas de la UE exigen que todas las menciones obligatorias deben figurar en el envase o en una etiqueta pegada al mismo. En los casos en los que no se puedan reetiquetar alimentos con un etiquetado deficiente antes de su redistribución, el explotador de la empresa alimentaria responsable de la información alimentaria (véase el artículo 8, apartado 1) deberá facilitar toda la información necesaria a la organización de redistribución o a la entidad benéfica a fin de garantizar que estas puedan cumplir sus obligaciones en materia de información alimentaria facilitada al beneficiario final. Algunos Estados miembros han proporcionado orientación a fin de asegurarse de que alimentos seguros y comestibles que, de otro modo, se desecharían puedan redistribuirse, al mismo tiempo que garantizan que el beneficiario final tenga acceso a toda la información que sea necesaria (véase el artículo 9, apartado 1), incluso si dicha información no figura directamente en la etiqueta. No obstante, en los casos en que el error de etiquetado pueda tener consecuencias para la salud pública (por ejemplo, relativas a la información sobre la presencia de alérgenos), los Estados miembros podrán exigir que se corrija el error en el etiquetado del producto afectado antes de donar estos alimentos.

6.2.2. Requisitos lingüísticos

El Reglamento (UE) n.º 1169/2011 exige que la información alimentaria obligatoria figure en una lengua que comprendan fácilmente los consumidores de los Estados miembros donde se comercializa el alimento⁵⁶. Además, los Estados miembros donde se comercialice el producto podrán exigir el empleo de una lengua específica⁵⁷.

En la práctica, sería(n) la(s) lengua(s) oficial(es) del país donde se comercializa el alimento. No obstante, se puede facilitar la información obligatoria en un idioma extranjero que el consumidor pueda entender fácilmente. Hay muchos ejemplos en los que el consumidor puede entender fácilmente algunos términos o expresiones aunque no estén en su lengua. En tales casos, parece desproporcionado exigir un cambio de etiquetado.

Dado que el etiquetado de productos alimenticios en una lengua extranjera puede constituir un obstáculo adicional para la redistribución de alimentos, algunos Estados miembros han elaborado orientaciones a este respecto.

6.2.3. Requisitos de información para los alimentos no envasados

Es importante que los consumidores reciban la información necesaria sobre los alimentos que consumen también cuando se trata de alimentos no envasados y cuando los alimentos se transformen, preparen y cocinen para su posterior consumo en un servicio de restauración o restaurante (social). Como se señala en el apartado 6.1., en tales casos, la información alimentaria necesaria se limita a la relativa a la presencia de alérgenos y cualquier otra información adicional que la normativa nacional requiera.

⁵⁶ Artículo 15 del Reglamento. Este requisito no es nuevo; se estableció por primera vez en el artículo 14 de la Directiva 79/112/CEE del Consejo relativa al etiquetado de los alimentos.

⁵⁷ Artículo 15, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

El artículo 44 del Reglamento n.º 1169/2011 dispone asimismo que los Estados miembros pueden adoptar medidas nacionales relativas a los medios que pueden utilizarse para presentar la información sobre alérgenos (y otra posible información obligatoria) y, en su caso, su forma de expresión y presentación.

Por consiguiente, los Estados miembros tienen plena capacidad para estipular todas las normas necesarias que garanticen que la información sobre alérgenos en los alimentos se pone a disposición de las organizaciones benéficas y de redistribución y, en última instancia, de los consumidores de un modo práctico y eficiente. La mayoría de los Estados miembros ya han adoptado tales medidas.

6.3. Indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente

6.3.1. Contexto jurídico

El objetivo de la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente en el etiquetado de los alimentos es ayudar a los consumidores a hacer un uso óptimo y seguro de los alimentos. Se trata de una indicación que establece cuánto tiempo se puede almacenar un alimento bajo las condiciones de almacenamiento especificadas. La pieza clave de la legislación de la UE para la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente es el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Hay dos tipos de indicaciones de la fecha de caducidad y consumo preferente:

- la fecha de consumo preferente, que es adecuada para la mayor parte de los alimentos e indica la fecha hasta la cual se prevé que el alimento puede mantener razonablemente sus condiciones óptimas si se almacena adecuadamente. Está relacionada con la calidad de los alimentos. Hay algunos alimentos que están exentos del requisito de indicar la fecha de consumo preferente, por ejemplo, la fruta fresca, las hortalizas, los vinos, la sal, el azúcar, el vinagre o los chicles;
- la fecha de caducidad, que es obligatoria para aquellos alimentos que desde un punto de vista microbiológico son muy perecederos y que por ello pueden suponer un peligro inmediato para la salud humana, después de un corto período de tiempo. La fecha de caducidad está relacionada con la seguridad; después de su fecha de caducidad, el alimento no se podrá comercializar, puesto que no se considerará seguro.

El formato utilizado para expresar las indicaciones de fecha mencionadas se regula en el anexo X del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

En cooperación con los Estados miembros de la UE, la Comisión Europea elaboró un folleto⁵⁸ que ofrece información adicional sobre el significado de estas dos fechas, así como la traducción de los términos en cada una de las lenguas nacionales. La Comisión también ha publicado una infografía para contribuir a clarificar el significado de estos conceptos, así como conclusiones recientes en cuanto a la comprensión de dichos términos por parte de los

⁵⁸ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_best_before_es.pdf

consumidores⁵⁹. Además, los Estados miembros y las organizaciones interesadas promueven campañas de información y desarrollan herramientas relacionadas con la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente, con el fin de orientar a los explotadores de empresas alimentarias y asesorar a los consumidores en su gestión de los alimentos⁶⁰.

6.3.2. Implicaciones de la redistribución de excedentes alimentarios

La fijación de las fechas de caducidad y de consumo preferente es responsabilidad de los fabricantes de alimentos. Con la excepción de los huevos destinados al consumo, la legislación de la UE no prescribe cómo establecer la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente (es decir, ya se trate de la elección entre «fecha de caducidad» y «consumo preferente» o la duración de la vida útil). Mientras que el consumo de alimentos cuya fecha de caducidad ha expirado puede plantear problemas de seguridad, los alimentos cuya fecha de consumo preferente ha pasado siguen siendo seguros para el consumo, siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento y el embalaje no esté dañado. Con respecto a las fechas de consumo preferente, los fabricantes garantizan la calidad de los alimentos (por ejemplo, su frescura, color, sabor, etc.) y el cumplimiento de lo que se afirma en el etiquetado (p. ej., alegaciones nutricionales sobre el nivel de vitamina C de un producto alimenticio) únicamente hasta la fecha de consumo preferente.

En lo que se refiere a la donación de alimentos etiquetados con una fecha de caducidad, los donantes de alimentos deben asegurarse de que los productos tienen suficiente vida útil de almacenamiento al entregar estos productos a bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas con el fin de hacer posible su distribución y uso seguros por parte del consumidor final antes de la fecha de caducidad indicada. Algunos Estados miembros han establecido normas específicas sobre el tiempo mínimo de vida útil que deben tener los productos alimenticios cuando sean objeto de una donación⁶¹.

La comercialización de alimentos más allá de su fecha de duración mínima (es decir, su fecha de consumo preferente) está autorizada en virtud de las normas de la UE, siempre que tales alimentos sigan siendo seguros y su presentación no induzca a error. Está permitido, en cada fase de la cadena alimentaria, comercializar alimentos cuya fecha de duración mínima haya pasado. Es responsabilidad de los explotadores de empresas alimentarias (p. ej., minoristas) garantizar que el alimento siga siendo seguro para el consumo humano y que los consumidores estén debidamente informados de que su fecha de consumo preferente ya ha pasado (por ejemplo, dichos productos pueden comercializarse por separado con letreros que indiquen que ha expirado la fecha de durabilidad mínima).

⁵⁹ http://ec.europa.eu/food/safety/docs/fw_eu_actions_date_marking_infographic_en.pdf

⁶⁰ Dinamarca: «árbol de decisión» sobre la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente http://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_da_mind-the-date_decision-tree.pdf

⁶¹ Por ejemplo, en Francia, el modelo de acuerdo por el que se establecen disposiciones para la donación de alimentos entre la industria y las organizaciones benéficas (definido en la Ley n.º 2016-138, de 11 de febrero de 2016) exige que los fabricantes de alimentos y los minoristas suministren alimentos etiquetados con una fecha de caducidad según la cual los productos tengan al menos 48 horas de vida útil disponible en el momento de su entrega a bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas.

Algunos Estados miembros limitan e incluso prohíben la comercialización de alimentos cuya fecha de consumo preferente haya pasado, lo que da lugar a un desperdicio de alimentos que se podría evitar⁶². Tales prácticas, que limitan la recuperación y la redistribución de alimentos, puede deberse a una falta de claridad sobre cuánto tiempo después de la fecha de consumo preferente debería estar a disposición de los consumidores un producto alimenticio y la necesidad de respetar el papel de los explotadores de empresas alimentarias que tienen la responsabilidad de establecer la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente. Algunos explotadores de empresas alimentarias también pueden tener sus propias normas internas sobre cuánto tiempo pasada la fecha de consumo preferente puede redistribuirse un producto para el consumo humano, teniendo en cuenta, por ejemplo, sus especificaciones de calidad.

A fin de facilitar la redistribución de alimentos una vez pasada su fecha de consumo preferente, algunas autoridades nacionales de los Estados miembros han proporcionado a los agentes implicados orientaciones adicionales sobre los productos alimenticios que los bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas pueden utilizar/distribuir una vez pasada la fecha de consumo preferente, así como los plazos de tiempo orientativos para cada categoría de alimentos afectados⁶³. Las autoridades públicas ponen de relieve, sin embargo, que estas orientaciones son solo indicativas y la posible distribución de alimentos cuya fecha de consumo preferente haya expirado debe evaluarse caso por caso. Si existen motivos para pensar que un alimento puede no ser apto para el consumo, no debería distribuirse. Las condiciones adecuadas de conservación y la integridad del embalaje deben estar siempre garantizadas.

6.3.3. Huevos: normas sobre la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente y prácticas de redistribución

De conformidad con las normas de comercialización de la UE, los huevos de clase «A» (esto es, huevos destinados al consumo) deben estar etiquetados con una fecha de consumo preferente que se fija en veintiocho días a partir de la puesta⁶⁴. Las normas de higiene alimentaria de la UE⁶⁵ especifican, además, que los huevos deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo de veintiún días a partir de la puesta. Esto significa que, si bien transcurridos veintiún días desde la puesta el establecimiento ya no puede vender los huevos, los consumidores que compran huevos antes de esa fecha tendrán una semana adicional durante la cual tienen garantizada la calidad y la frescura de los huevos que han comprado.

⁶² [Comparative study on EU Member States' legislation and practices on food donations](#), Comité Económico y Social Europeo, 2014.

⁶³ Por ejemplo: Autoridad de seguridad alimentaria belga [Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives, 8.2.2017](#); Italia — [Manual de buenas prácticas para organizaciones benéficas](#), Cáritas italiana, la Fondazione Banco Alimentare Onlus, marzo de 2016.

⁶⁴ Artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 589/2008 de la Comisión, de 23 de junio de 2008, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos (DO L 163 de 24.6.2008, p. 10).

⁶⁵ Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (capítulo I, punto 3, de la sección X del anexo III).

A fin de evitar el desperdicio de alimentos, los establecimientos de venta al por menor podrán vender huevos más allá del límite de veintiún días a la industria de la transformación de huevos⁶⁶ para la producción de ovoproductos o para su transformación (con tratamiento térmico suficiente) para permitir su posterior utilización. Con la misma lógica, los huevos también podrán ponerse a disposición de la redistribución de alimentos más allá del límite de veintiún días, siempre que el explotador de empresa alimentaria receptor (p. ej., una organización benéfica) transforme los huevos (con tratamiento térmico suficiente para garantizar la seguridad) antes de ofrecerlos a los consumidores.

7. Normas fiscales

El impuesto sobre el valor añadido puede tener consecuencias para la transferencia de excedentes alimentarios de donantes a bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas.

Algunos instrumentos fiscales (por ejemplo, deducciones fiscales y rebajas del impuesto de sociedades) pueden ofrecer incentivos económicos para la donación de alimentos y contribuir así a la redistribución de excedentes de alimentos comestibles y a la prevención del desperdicio de alimentos.

7.1. Impuesto sobre el valor añadido (IVA)

El impuesto sobre el valor añadido (IVA) está regulado a escala de la UE por la Directiva sobre el IVA⁶⁷, que debe incorporarse al Derecho nacional. La legislación en materia de IVA tal y como se aplica en los Estados miembros de la UE en ocasiones puede tener repercusiones en la donación de alimentos, ya que se percibe como un obstáculo para la transferencia de excedentes alimentarios entre donantes, bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas⁶⁸. Al adaptar las normas aplicables a los bienes distribuidos de forma gratuita (en virtud de los artículos 16 y 74 de la Directiva del IVA), los Estados miembros pueden facilitar la donación de excedentes alimentarios con fines benéficos.

El Comité del IVA de la UE acordó el 7 de diciembre de 2012 las directrices⁶⁹ para garantizar la aplicación uniforme de la Directiva sobre el IVA en todos los Estados miembros de la UE. Estas directrices ofrecen orientaciones concretas sobre la aplicación de los artículos 16 y 74 en relación con la donación de alimentos:

⁶⁶ De conformidad con las normas de higiene alimentaria de la UE relativas a los alimentos de origen animal, los establecimientos de venta al por menor podrán suministrar huevos a otro establecimiento si cumplen todas las disposiciones del Reglamento (CE) n.º 853/2004 (incluidas su aprobación por las autoridades nacionales) o si el suministro se considera «marginal, limitado y local» y está regulado por medio de medidas nacionales notificadas a la Comisión Europea. Para más información, véase el apartado 5.2.

⁶⁷ Directiva 2006/112/CE del Consejo, de 28 de noviembre de 2006, relativa al sistema común del impuesto sobre el valor añadido (DO L 347 de 11.12.2006, p. 1).

⁶⁸ Estudio comparativo sobre la legislación y las prácticas por las que se rigen las donaciones de alimentos en los Estados miembros de la UE, Comité Económico y Social Europeo, 2014.

⁶⁹ Las directrices acordadas por el Comité del IVA están disponibles en:
http://ec.europa.eu/taxation_customs/sites/taxation/files/resources/documents/taxation/vat/key_documents/vat_committee/guidelines-vat-committee-meetings_en.pdf

«El Comité del IVA coincide unánimemente en que la donación de alimentos a los pobres, realizada por un sujeto pasivo libre de cargo, se tratará como una entrega de bienes a título oneroso, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 16, párrafo primero, de la Directiva del IVA, a menos que esta donación cumpla los requisitos establecidos por el Estado miembro para ser considerado un obsequio de escaso valor en el sentido del artículo 16, apartado ? segundo, de la Directiva del IVA.

El Comité del IVA también conviene unánimemente en que, en los casos en que dicha donación deba asimilarse a una entrega de bienes a título oneroso, la base imponible estará constituida por el precio de compra de tales bienes (o de bienes similares o, a falta de precio de compra, por el precio de coste de los bienes) donados, adaptado al estado de los mismos en el momento en que la donación tenga lugar, tal como se establece en el artículo 74 de la Directiva del IVA».

Aplicaciones de las normas sobre el IVA a la redistribución de alimentos en los Estados miembros de la UE

En determinados Estados miembros, se paga poco o ningún IVA cuando se dona comida a bancos de alimentos, ya que las autoridades nacionales consideran, con arreglo al artículo 74 de la Directiva del IVA tal como se aplica en el Derecho nacional, que el valor de los alimentos donados cuya fecha de consumo preferente o fecha de caducidad es cercana es bajo o nulo. Por el contrario, otros Estados miembros consideran que el precio de un producto preparado para ser donado está al mismo nivel que el precio de compra a través de transacciones comerciales habituales. De este modo, el IVA también se calcula sobre la base del precio comercial, lo cual tiene consecuencias negativas para la donación de alimentos⁷⁰.

Las conclusiones del estudio comparativo del Comité Económico y Social Europeo (CESE) sobre la legislación y las prácticas de donación de alimentos ponen de manifiesto que la mayoría de los Estados miembros consideraron⁷¹ no aplicar el IVA cuando los alimentos se donan a bancos de alimentos, siempre que se cumplan determinadas condiciones. Según el estudio del CESE y otros datos facilitados a la Comisión por expertos de los Estados miembros, Bélgica, Croacia, Dinamarca, Italia, Alemania, Grecia, Países Bajos, Polonia y Portugal han introducido disposiciones específicas en su propia legislación fiscal nacional para abordar la cuestión del IVA en relación con la donación de alimentos. En el Reino Unido, se aplica un tipo cero a la mayoría de los artículos alimenticios, pero hay excepciones que están gravadas al tipo normal (es decir, con un IVA del 20 %), como confitería, galletas de chocolate, patatas fritas, etc. En la práctica, se aplica un tipo cero a la mayoría de los alimentos donados a organizaciones benéficas en el Reino Unido, lo que significa que una empresa puede donar alimentos sin tener que declarar los impuestos. España y Suecia carecen de disposiciones particulares sobre el IVA en relación con la donación de alimentos.

⁷⁰ *Review of EU legislation and policies with implications on food waste*, FUSIONS, 15 de junio de 2015 <https://www.eu-fusions.org/index.php/about-food-waste/283-food-waste-policy-framework>.

⁷¹ Bélgica, Dinamarca, Francia, Alemania, Grecia, Hungría, Italia, Polonia, Portugal, España, Suecia y Reino Unido. *Estudio comparativo sobre la legislación y las prácticas por las que se rigen las donaciones de alimentos en los Estados miembros de la UE*, Comité Económico y Social Europeo, 2014.

Aclaraciones adicionales de la legislación de la UE

En respuesta a una pregunta formulada por el Parlamento Europeo⁷², la Comisión ha expresado su punto de vista de que las barreras fiscales no deben impedir la donación de alimentos a bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas. La Comisión, de acuerdo con las directrices acordadas por el Comité del IVA de la UE, recomienda que, al fijar el IVA para la donación de alimentos, el valor de estos productos se adapte en función de las circunstancias y del estado en que se encuentran los bienes en el momento de la donación. El hecho de que la donación de alimentos se realice cerca de la *fecha de consumo preferente* o de la *fecha de caducidad* o cuando los productos no sean aptos para la venta pero puedan consumirse sin peligro debe ser tomado en consideración por los Estados miembros al determinar el IVA que ha de pagarse, que puede ser incluso igual a cero si los alimentos carecen realmente de valor⁷³.

7.2. Incentivos fiscales

Algunos Estados miembros intentan estimular la donación de alimentos mediante deducciones fiscales. Otros Estados miembros ofrecen créditos fiscales para apoyar los regímenes de redistribución.

Los incentivos fiscales a las empresas vigentes en algunos Estados miembros (por ejemplo, Francia, España y Portugal) han demostrado su eficacia a la hora de fomentar la donación de excedentes alimentarios por parte de la industria. En Francia, el 60 %⁷⁴ y en España el 35 % del valor contable neto de los alimentos donados puede declararse como exenciones del impuesto de sociedades, lo que significa que los donantes de alimentos pueden deducir ese porcentaje del valor de los alimentos donados del impuesto de sociedades sobre sus ingresos. El estudio comparativo realizado por el CESE también muestra que en la mayoría de los Estados miembros analizados, la donación de alimentos puede tratarse como un gasto fiscal deducible y puede reducir los ingresos imponibles (dentro de ciertos límites y umbrales que dependen de los Estados miembros). El CESE señala que Portugal practica una deducción fiscal mejorada por la que los donantes pueden deducirse hasta el 140 % del valor de los alimentos en el momento de la donación, siempre y cuando los alimentos se utilicen para un propósito social (como el abastecimiento de bancos de alimentos) y limitado al 8/1000 del volumen de negocios del donante.

⁷² E-009571/2014 (<http://www.europarl.europa.eu/sides/getAllAnswers.do?reference=E-2014-009571&language=ES>)

⁷³ Esta recomendación se basa en las discusiones mantenidas por la Comisión con los Estados miembros en relación con la determinación del IVA aplicable a los alimentos donados a personas necesitadas.

⁷⁴ con el límite del 0,5 % del volumen de negocios de la empresa.

8. Otros programas de la UE

8.1. Fondo de Ayuda Europea para las Personas Más Desfavorecidas y donaciones de alimentos

El Fondo de Ayuda Europea para las Personas Más Desfavorecidas (FEAD) tiene el objetivo específico de contribuir a paliar las peores formas de pobreza que se dan en la UE mediante el suministro de una asistencia no financiera a las personas más desfavorecidas de la Unión Europea. La asistencia del Fondo puede materializarse en forma de ayuda alimentaria, asistencia material básica (ropa, calzado, artículos de higiene, etc.) o acciones destinadas a promover la inclusión social de las personas más necesitadas.

En cada Estado miembro, el FEAD se ejecuta con la ayuda de organizaciones asociadas — organismos públicos u organizaciones sin ánimo de lucro— encargadas de distribuir la ayuda o de llevar a cabo las actividades de inclusión social.

Los alimentos distribuidos por las organizaciones asociadas se pueden comprar con recursos del FEAD, pero también pueden donarse. Los programas operativos del FEAD pueden contemplar la financiación de donaciones de alimentos, a fin de que los alimentos se donen a una organización asociada y se distribuyan a las personas más necesitadas de forma gratuita. Los costes que las organizaciones asociadas asumen para la recogida de alimentos donados y su transporte, almacenamiento y distribución entre las personas más necesitadas pueden cubrirse con fondos FEAD. En este sentido, el fondo puede contribuir a reducir la cantidad de residuos alimentarios. El FEAD también puede financiar actividades de sensibilización de las organizaciones asociadas entre los potenciales donantes.

La posibilidad de financiación de las donaciones de alimentos ha de indicarse en el correspondiente programa operativo del FEAD. El Reglamento (UE) n.º 223/2014⁷⁵ establece el reembolso a las organizaciones asociadas sobre la base de los gastos efectivamente incurridos y pagados⁷⁶. Sin embargo, la Comisión ha propuesto varias modificaciones del Reglamento (UE) n.º 223/2014 en el marco de la propuesta de revisión del Reglamento Financiero, aprobado el 14.9.2016 [COM(2016)605 final]. Una de estas enmiendas, en caso de aprobarse, ofrecerá a los Estados miembros la posibilidad de aplicar también opciones de costes simplificadas a la hora de financiar las donaciones de alimentos. Como consecuencia de ello, los Estados miembros podrán determinar importes a tanto alzado, costes unitarios o cantidades fijas únicas y utilizarlos como base para los pagos a las organizaciones asociadas que recogen y distribuyen los alimentos donados.

La Comisión ha creado la red FEAD para el intercambio de experiencias y de buenas prácticas entre las partes interesadas del FEAD. Se trata de un foro donde las organizaciones

⁷⁵ Reglamento (UE) n.º 223/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2014, relativo al Fondo de Ayuda Europea para las Personas Más Desfavorecidas (DO L 72 de 12.3.2014, p. 1).

⁷⁶ Véase el artículo 26, apartado 2, letra d), del Reglamento (UE) n.º 223/2014.

asociadas pueden compartir sus experiencias con los alimentos donados: <http://ec.europa.eu/feadnetwork>.

8.2. Organización común de los mercados de productos agrarios

El plan de gestión de mercados de la UE (elemento de la «organización común de los mercados agrarios») apoya activamente al sector de las frutas y hortalizas a través de cuatro grandes objetivos: un sector más competitivo y orientado al mercado; menos fluctuaciones en los ingresos de los productores provocadas por crisis; un mayor consumo de frutas y hortalizas en la UE; y un mayor uso de técnicas de cultivo y de producción respetuosas con el medio ambiente.

Para beneficiarse del régimen de frutas y hortalizas, se anima a los productores a unirse a organizaciones de productores que reciban ayudas para aplicar programas operativos, sobre la base de una estrategia nacional.

Las medidas de prevención y de gestión de crisis en el marco de la organización común de los mercados de productos agrarios (OCM) ofrecen a las organizaciones de productores la posibilidad de retirar cantidades de frutas y hortalizas del mercado. Dado que la producción de frutas y hortalizas está sujeta a importantes fluctuaciones y los productos son de temporada y muy perecederos, los planes de retirada facilitan la gestión de los excedentes de mercado que puedan surgir. La totalidad de la ayuda financiera proviene del presupuesto de la Unión si el destino de las frutas y hortalizas retiradas del mercado es la distribución gratuita de productos a través de organizaciones benéficas (dentro del límite del 5 % del volumen de la producción comercializada de cada organización de productores). Sin embargo, los Estados miembros, previa solicitud, podrán autorizar a las organizaciones caritativas y a las instituciones que reciben dichos productos a pedir una contribución a los beneficiarios finales.

La legislación de la UE da prioridad a la distribución gratuita (retiradas benéficas) sobre otros destinos mediante la concesión de un mayor nivel de apoyo financiero. Cuando las frutas y hortalizas son retiradas para otros destinos (usos no alimentarios como el compostaje, fertilizantes, conversión energética, etc.), la ayuda financiera de la Unión se limitará al 50 % (o, bajo ciertas condiciones, al 60 %) del importe de los gastos reales incurridos. Estas retiradas de frutas y hortalizas son, por tanto, una forma de organizar la donación a beneficiarios finales.

La distribución gratuita de frutas y hortalizas retiradas del mercado afecta a los siguientes beneficiarios: organizaciones caritativas y fundaciones autorizadas por los Estados miembros; instituciones penitenciarias; centros docentes; colonias de vacaciones para niños; y hospitales y residencias de ancianos que hayan sido designados por los Estados miembros.

Estos beneficiarios toman todas las medidas necesarias para que las cantidades distribuidas en tal concepto se añadan a las compradas normalmente por dichos establecimientos y para que dispongan de capacidad suficiente para almacenar el producto recibido.

Las normas de la OCM también permiten la transformación de frutas y hortalizas retiradas del mercado para su distribución gratuita. En estos casos, se podrá autorizar que los beneficiarios de la distribución gratuita paguen en especie a los transformadores de frutas y hortalizas siempre que se adopten disposiciones adecuadas a escala de los Estados miembros que garanticen que los productos transformados se destinan a los destinatarios finales.

También está previsto un etiquetado específico para dar a conocer el origen y la utilización de los fondos de la UE. Mediante la concesión de un mayor porcentaje de contribución, la prioridad de la Unión en cuanto a la asignación de retiradas del mercado es claramente que los productos retirados se redistribuyan a las personas más necesitadas a través de organizaciones benéficas, así como otras instituciones aprobadas por los Estados miembros.

8.3. Organización común de mercados de productos de la pesca y de la acuicultura

Contribuir a la explotación sostenible de los recursos biológicos marinos vivos es uno de los principales objetivos de la organización común de mercados (OCM) de productos de la pesca y de la acuicultura. Las organizaciones de productores son los principales agentes encargados de la consecución de este objetivo.

En este contexto, existen dos objetivos complementarios, que son evitar y reducir en lo posible las capturas no deseadas y, en la medida en que no puedan evitarse, hacer el mejor uso de ellas. A fin de alcanzar los objetivos de conservación de la política pesquera común de la UE y con vistas a fomentar unas prácticas de pesca selectivas, se aplican tallas mínimas de referencia a efectos de conservación para determinadas especies. Como consecuencia de ello, para esas especies, las capturas que estén por debajo de la talla mínima de conservación no podrán utilizarse para el consumo humano directo. Sin embargo, estas capturas pueden utilizarse para otros fines, siempre que ello no lleve a la creación de un mercado para el pescado de talla inferior a la reglamentaria.

Otra importante actividad de las organizaciones de productores es la adaptación de la producción a las necesidades del mercado. Planificando las actividades de captura con arreglo a la demanda del mercado de tal modo que siempre exista un mercado para el pescado que se desembarca, las organizaciones de productores pueden garantizar los mejores ingresos posibles a los pescadores, limitando al mismo tiempo el desperdicio de alimentos.

Desde su reforma en 2014, la OCM ha eliminado la mayoría de medidas de compensación para las retiradas del mercado. No obstante, con el fin de facilitar la introducción gradual del nuevo sistema, se introdujo una medida temporal⁷⁷ que, hasta finales de 2018, permite a las organizaciones de productores retirar productos del mercado cuando el precio de mercado sea demasiado bajo. Esta ayuda financiera se concede en condiciones específicas que exigen, por ejemplo, que los productos se vuelvan a comercializar para el consumo humano (ya sea a cambio de un pago o de forma gratuita).

⁷⁷ Artículo 67 del Reglamento (UE) n.º 508/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de mayo de 2014, relativo al Fondo Europeo Marítimo y de Pesca.

Si bien la OCM no promueve específicamente la donación de productos de la pesca y la acuicultura, esta opción no está excluida. El suministro de productos de la pesca para el consumo humano directo se limita únicamente a aquellos productos que cumplen con los tamaños mínimos de conservación de referencia y con las normas comunes de comercialización de los mismos en el momento de su primera puesta a la venta o de la primera venta. Esta restricción no se aplica a los productos de la acuicultura.

Referencias

(BE) *Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives*, Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, FAVV-AFSCA, 08/02/2017.

http://www.favv-afsca.be/denreesalimentaires/circulaires/_documents/2017-02-08_Circ-ob_Banquesalimentaires_FR_V3_clean.pdf

Estudio comparativo sobre la legislación y las prácticas por las que se rigen las donaciones de alimentos en los Estados miembros de la UE. Comité Económico y Social Europeo, junio de 2014. http://www.eesc.europa.eu/resources/docs/comparative-study-on-eu-member-states-legislation-and-practices-on-food-donation_finalreport_010714.pdf

Counting the Cost of Food Waste: EU food waste prevention. 10º informe del período de sesiones 2013-2014, Comisión sobre la Unión Europea, Cámara de los Lores, Reino Unido.

<http://www.parliament.uk/documents/lords-committees/eu-sub-com-d/food-waste-prevention/154.pdf>

[European Hospitality Industry Guidelines to Reduce Food Waste and Recommendations to Manage Food Donations](#) . HOTREC Hospitality Europe, 2017.

Every Meal Matters – Food donation guidelines. FoodDrinkEurope, Eurocommerce y Federación Europea de Bancos de Alimentos (respaldada por el Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos), 2016.

http://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/publications_documents/6194_FoodDrink_Europe_Every_Meal_Matters_screen.pdf

(FI) *Foodstuffs donated to Food Aid*, EVIRA Control Department, 21.05.2013.

<http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:902211/ATTACHMENT02.pdf>

Redistribución de alimentos en la región nórdica, experiencias y resultados de un estudio piloto (TemaNord, 2014)

<http://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:784307/FULLTEXT01.pdf>

Redistribución de alimentos en la región nórdica: fase II: identificación de los modelos de mejores prácticas para una mejor redistribución de alimentos (TemaNord, 2016)

<http://www.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2%3A902211&dswid=-1064>

(FR) *Entreprises du secteur alimentaire : Guide pratique et réglementaire pour donner aux associations d'aide alimentaire*, DRAAF Rhône-Alpes.

http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_alimentaires_-_20-septembre-1_cle0124ef.pdf

(FR) [Guía de prácticas correctas de higiene en la distribución de alimentos por parte de organizaciones caritativas](#), Federación francesa de Bancos de Alimentos, 2011.

(FR) Ley n.º 2016-138, de 11 de febrero de 2016, sobre la lucha contra el desperdicio de alimentos, JORF n.º 0036, de 12 de febrero de 2016

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032036289&dateTexte=&categorieLien=id>

(FR) Modelo de acuerdo mutuo para la donación de alimentos entre una empresa minorista y una asociación de ayuda alimentaria autorizado en aplicación del artículo L. 230-6 del Código rural y de la pesca marítima (*Convention de dons de denrées alimentaires entre un commerce de détail alimentaire et une association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime*) (véase:

<http://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-un-modele-de-convention-entre-distributeurs-et-associations>).

Review of EU legislation and policies with implications on food waste, FUSIONS, junio de 2015.

<https://www.eu-fusions.org/index.php/publications/267-analysing-food-waste-policies-across-the-eu-28>

Hospitality Food Surplus Redistribution Guidelines, FUSIONS, septiembre de 2015

<http://www.eu-fusions.org/phocadownload/feasibility-studies/Hospitality/Hospitality%20Food%20Surplus%20Redistribution%20Guideline.pdf>

(IT) Ley n.º 166 de 19 de agosto de 2016. «Medidas relativas a la donación y la distribución de productos alimenticios y farmacéuticos por solidaridad social y para la limitación de los residuos» (*Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentare e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*). *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*. N.º 202, 30 de agosto de 2016

<http://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/2016/08/30/202/sg/pdf>

(IT) [Manual de buenas prácticas para organizaciones benéficas](#), Caritas Italiana, Fondazione Banco Alimentare O.N.L.U.S., 2016

(NL) [Manual de seguridad alimentaria](#), Asociación de bancos de alimentos neerlandeses, 2016

(PT) [Procedimientos que deben adoptarse en restaurantes, servicios de restauración y eventos; Procedimientos para los alimentos donados por grandes establecimientos; Preguntas frecuentes — ONG DariAcordar con ASAE \(Autoridad de Seguridad Alimentaria y Económica y DGAV \(Autoridad Nacional de Sanidad Animal\)](#)

Véanse también otras orientaciones nacionales y sectoriales sobre donación de alimentos publicadas en:

http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library/index_en.htm

Anexo 1: Cuadro recapitulativo de las disposiciones jurídicas relevantes para la donación de alimentos⁷⁸

<p>Legislación alimentaria general</p>	<p>Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Este presente Reglamento se aplica a todos los explotadores de empresas alimentarias que comercializan alimentos, incluidas las organizaciones de redistribución y otras organizaciones benéficas (artículo 3, apartado 2). • Todos los agentes de la cadena alimentaria se asegurarán de que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria general (artículo 17, apartado 1). • El explotador de la empresa alimentaria es responsable del cumplimiento de todos los requisitos de la legislación alimentaria (por ejemplo, la seguridad de los alimentos, la higiene alimentaria, la información alimentaria para los consumidores) para las actividades que se llevan a cabo en la fase de la cadena alimentaria bajo su control (artículo 17). • El artículo 14 establece una serie de requisitos esenciales de seguridad alimentaria que deben ser respetados por todos los agentes. • El artículo 18 de la legislación alimentaria general introduce el concepto de trazabilidad. • Las actividades relacionadas con el uso y consumo doméstico privado de alimentos quedan excluidas del ámbito de aplicación del Reglamento (artículo 1, apartado 3).
<p>Paquete de higiene alimentaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios • Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen 	<ul style="list-style-type: none"> • Todos los explotadores de empresas alimentarias deben cumplir las normas de la UE relativas a la higiene de los alimentos. • Es necesario garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria, empezando en la producción primaria.

⁷⁸ Cuadro basado en la presentación del *Estudio comparativo de la legislación y las prácticas de los Estados miembros sobre la donación de alimentos* del Comité Económico y Social de la UE (Bio by Deloitte, 7 de julio de 2014).

	<p>las normas específicas de higiene aplicables a los productos alimenticios de origen animal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es importante que los alimentos que no pueden almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, en particular los alimentos congelados, mantengan la cadena de frío. • Deben respetarse las prácticas correctas de higiene y los procedimientos basados en los principios del sistema APPCC, cuando proceda, a lo largo de la cadena alimentaria. • Se aplican requisitos específicos para la distribución o donación de alimentos de origen animal. • Las normas de higiene deben aplicarse solo a las empresas, cuya naturaleza implica una cierta continuidad de las actividades y un cierto grado de organización (considerando 9 del Reglamento (CE) n.º 852/2004).
Etiquetado de los alimentos y durabilidad	<p>Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los explotadores de empresas alimentarias están obligados a indicar una fecha de consumo preferente o una fecha de caducidad. • La comercialización de productos alimenticios cuya fecha de consumo preferente se haya rebasado está permitida con arreglo al derecho de la UE (en cambio, su distribución después de la fecha de caducidad se considera peligrosa y, por tanto, está prohibida). • Las normas sobre la información alimentaria facilitada al consumidor deben aplicarse solo a las empresas, cuya naturaleza implica una cierta continuidad de las actividades y un cierto grado de organización (considerando 15).
Normas del IVA	<p>Directiva 2006/112/CE, del Consejo, de 28 de noviembre de 2006, relativa al sistema común del impuesto sobre el valor añadido</p> <p>Orientaciones del Comité del</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Con arreglo a la Directiva 2006/112/CE del Consejo, debe pagarse el IVA sobre los alimentos destinados a la donación si se ha deducido el importe del IVA que el donante ha pagado en el momento de la compra (artículo 16). • La base imponible es el precio de

	IVA, resultantes de la reunión n.º 97 ⁷⁹	<p>compra en el momento de la donación adaptado al estado de los bienes en el momento en el que la donación tiene lugar (artículo 74).</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Comisión recomienda que, para los alimentos que estén cerca de la fecha de consumo preferente, los Estados miembros deberían tener en cuenta que el valor sobre el que se calcula el IVA es relativamente bajo, incluso próximo a cero, en casos en los que los alimentos verdaderamente no tienen valor alguno.
Controles oficiales	<p>Reglamento (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano</p> <p>Reglamento (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales</p> <p>Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controles de los establecimientos que elaboran productos de origen animal destinados al consumo humano. • Controles para garantizar el cumplimiento de la legislación en materia de alimentos y piensos, sanidad animal y bienestar de los animales. • Aborda los controles oficiales y otras actividades oficiales llevadas a cabo con el fin de garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, las normas sobre salud y bienestar de los animales, fitosanidad y productos fitosanitarios. Las nuevas normas se aplicarán de forma progresiva, siendo el 14 de diciembre de 2019 la fecha de aplicación principal.

⁷⁹ Incluidas en la lista de orientaciones (véase la p. 165) disponibles en: http://ec.europa.eu/taxation_customs/resources/documents/taxation/vat/key_documents/vat_committee/guidelines-vat-committee-meetings_en.pdf

	(UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales)	
Directiva Marco de Residuos (DMR)	Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 19 de noviembre de 2008 sobre los residuos y por la que se derogan determinadas Directivas	<ul style="list-style-type: none"> • Establece la prevención de residuos como el primer paso de la jerarquía de residuos y exige a los Estados miembros que establezcan programas de prevención de residuos. • La propuesta de modificación de la DMR [COM(2015)595 final] refuerza la prevención de residuos alimentarios como parte de la política general de prevención de residuos. Pide a los Estados miembros que reduzcan los residuos alimentarios en cada fase de la cadena de suministro, que hagan un seguimiento de los niveles de residuos alimentarios y elaboraren un informe sobre ello cada dos años. • La Comisión adoptará la metodología para medir el desperdicio de alimentos sobre la base de la opinión favorable de los Estados miembros.
Servicios de la sociedad de la información (en particular, el comercio electrónico)	Directiva 2000/31/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2000, relativa a determinados aspectos jurídicos de los servicios de la sociedad de la información, en particular el comercio electrónico en el mercado interior (Directiva sobre el comercio electrónico)	<ul style="list-style-type: none"> • Contribuye al correcto funcionamiento del mercado interior, garantizando la libre circulación de los servicios de la sociedad de la información entre los Estados miembros. • Aproxima determinadas disposiciones nacionales en materia de servicios de la sociedad de la información relativas, entre otras

		<p>cosas, a la responsabilidad de los intermediarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Complementa la legislación de la Unión aplicable a los servicios de la sociedad de la información, sin perjuicio del nivel de protección, en particular, de la salud pública y de los intereses del consumidor, como se establece en las normas de la UE y nacionales, en la medida en que no restringen la libertad de prestar servicios de la sociedad de la información.
Organización común de mercados de los productos agrarios	Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007	Artículo 34, apartado 4, sobre retiradas de organizaciones benéficas. Estas retiradas constituyen actualmente una forma de donación organizada gratuita a los beneficiarios finales. La legislación relacionada prevé un mayor apoyo a la distribución gratuita (retiradas de organizaciones benéficas) que a las retiradas para otros destinos. También está previsto un etiquetado específico para dar a conocer el origen y la utilización de los fondos de la UE. La asignación prioritaria de las retiradas del mercado es, claramente, que la ayuda se conceda a las personas más necesitadas a través de organizaciones benéficas y otras instituciones aprobadas por los Estados miembros. Existen otros usos de los productos retirados como alternativas a la distribución gratuita.
Organización común de los mercados de los productos de la pesca y de la acuicultura	Reglamento (UE) n.º 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los productos de la pesca y de la acuicultura, que modifica los Reglamentos (CE) n.º 1184/2006 y (CE) n.º 1224/2009 del Consejo y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 104/2000 del Consejo	Artículo 34, apartado 2, sobre cumplimiento de las normas comunes de comercialización. Los productos de la pesca que no cumplan las normas comunes de comercialización (incluidas las tallas mínimas de conservación de referencia) no podrán suministrarse para el consumo humano directo. Hay otros usos que están permitidos.
Normas de	Reglamento (CE) n.º 1224/2009	El artículo 58 establece los requisitos

control de la política pesquera común	<p>del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común, se modifican los Reglamentos (CE) n.º 847/96, (CE) n.º 2371/2002, (CE) n.º 811/2004, (CE) n.º 768/2005, (CE) n.º 2115/2005, (CE) n.º 2166/2005, (CE) n.º 388/2006, (CE) n.º 509/2007, (CE) n.º 676/2007, (CE) n.º 1098/2007, (CE) n.º 1300/2008 y (CE) n.º 1342/2008 y se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 2847/93, (CE) n.º 1627/94 y (CE) n.º 1966/2006</p>	<p>específicos de trazabilidad aplicables a los productos de la pesca y de la acuicultura.</p>
Fondo de Ayuda Europea para las Personas Más Desfavorecidas (FAED)	<p>Reglamento (UE) n.º 223/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de marzo de 2014, relativo al Fondo de Ayuda Europea para las Personas Más Desfavorecidas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los programas operativos del FEAD pueden prever la financiación de las donaciones de alimentos, de manera que los alimentos se donan a una organización asociada (organismo público u organización sin ánimo de lucro) de forma gratuita. • Los costes asociados a la recogida de alimentos donados y a su transporte, almacenamiento y distribución entre las personas más necesitadas pueden cubrirse con fondos FEAD. • También podrán recibir ayuda aquellas actividades de sensibilización destinadas a posibles donantes de alimentos.

Anexo 2: Árbol de decisión: ¿Tengo que cumplir con lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 como minorista que suministra a organizaciones benéficas / bancos de alimentos o como organización benéfica / banco de alimentos?

