



INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE EXPIDE LA LEY NACIONAL CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El que suscribe, **DIPUTADO RICARDO ASTUDILLO SUÁREZ**, integrante del grupo parlamentario de Partido Verde Ecologista de México en la LXVI Legislatura de la Cámara de Diputados del Honorable Congreso de la Unión, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 71, fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, así como en el artículo 6, numeral 1, fracción I, 77 y 78 del Reglamento de la Cámara de Diputados, somete a la consideración de esta asamblea la presente **INICIATIVA CON PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE EXPIDE LA LEY NACIONAL CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS**, conforme a la siguiente:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1. En México, se estima que cada año se desperdician alrededor de 20.4 millones de toneladas de alimentos, suficientes para alimentar a 25 millones de personas. Este problema no solo refleja desigualdades sociales, sino también impactos ambientales severos debido a los recursos desperdiciados en la producción, transporte y eliminación de alimentos.
2. Mientras se enfrenta la inseguridad alimentaria, toneladas de alimentos aptos para el consumo son desechadas a diario. Esto perpetúa desigualdades sociales al limitar el acceso a alimentos básicos.
3. El desperdicio representa pérdidas significativas para productores, distribuidores y consumidores. Se estima que el valor de los alimentos desperdiciados asciende a miles de millones de pesos anuales.
4. La pérdida de alimentos contribuye al cambio climático, al liberar gases de efecto invernadero durante su descomposición en rellenos sanitarios. Además, se malgastan recursos vitales como agua y energía en su producción.
5. Es necesario alinear a México con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU, específicamente el ODS 12: Producción y Consumo Responsables, que busca

reducir a la mitad el desperdicio global de alimentos per cápita. Esto mejoraría la posición de México en la escena internacional en términos de compromiso con la sostenibilidad.

6. Al reducir el desperdicio de alimentos y redistribuirlos de manera eficiente, se atienden necesidades básicas, se reduce el hambre y se construye una sociedad más equitativa y solidaria.
7. Se estima que en México se desperdician toneladas de alimentos cada año, lo que representa el 37% de la producción agropecuaria.
8. Bajo el impacto económico de lo anterior, es importante destacar que el costo de las pérdidas y mermas asciende a más de 100 mil millones de pesos anuales, lo que genera un grave costo económico y social.
9. Si se recuperaran los alimentos desperdiciados, podrían alimentar durante semanas a los 7.4 millones de personas que padecen pobreza extrema y carencia alimentaria en México.
10. En frutas y verduras, se desperdicia hasta el 54% del aguacate, el 57.7% de la guayaba y el 54.5% del mango.
11. En productos animales, se pierde el 39% de la carne de pollo, el 40% de la carne de cerdo y el 54% de pescados y mariscos.
12. La Constitución Mexicana, en su artículo 4°, establece el derecho de toda persona a una alimentación adecuada. La implementación de esta ley sería un paso significativo hacia el cumplimiento de este derecho, al redistribuir alimentos que actualmente se desperdician y asegurando su aprovechamiento para combatir la inseguridad alimentaria.
13. Si bien existen iniciativas gubernamentales y privadas que abordan la recuperación de alimentos, estas carecen de un marco legal sólido que las haga obligatorias y sostenibles. La ley garantizaría que estas acciones sean sistemáticas, que los recursos

sean asignados de forma eficiente y que exista un monitoreo constante del cumplimiento de las medidas.

14. El desperdicio de alimentos no solo tiene un impacto social (hambre y pobreza), sino también económico (pérdidas en la cadena de producción) y ambiental (generación de gases de efecto invernadero). La ley ofrecería una respuesta integral, promoviendo cambios estructurales en los sistemas de producción, distribución y consumo.
15. México enfrenta graves problemas ambientales relacionados con la gestión de residuos. Los alimentos desperdiciados generan metano, un gas de efecto invernadero altamente contaminante. La ley contribuiría a mitigar el cambio climático al reducir el desperdicio y fomentar prácticas sostenibles.
16. México se ha comprometido con la Agenda 2030 de la ONU, particularmente con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 12, que busca reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2030. Esta ley alinearía al país con estos compromisos, mejorando su posición como líder en sostenibilidad global.
17. Al evitar que los alimentos terminen en rellenos sanitarios, disminuye la liberación de metano, un gas altamente contaminante.
18. Se reduciría el desperdicio de recursos como agua, energía y fertilizantes, utilizados en la producción de alimentos que terminan desechados.
19. Promover prácticas sostenibles a lo largo de la cadena de producción y consumo ayudaría a proteger los ecosistemas.
20. Las empresas podrían reducir costos asociados al manejo de alimentos desperdiciados y, al mismo tiempo, aprovechar incentivos fiscales por donar sus excedentes.
21. Los pequeños y medianos productores podrían beneficiarse de mejores sistemas de manejo de alimentos, optimizando sus recursos.

22. Al redistribuir alimentos aptos para el consumo humano a bancos de alimentos y comunidades vulnerables, se podría atender a millones de personas que viven en situación de inseguridad alimentaria.

Por lo expuesto y señalado anteriormente, se somete a la consideración de esta Soberanía el siguiente:

PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE EXPIDE LA LEY NACIONAL CONTRA EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

ARTÍCULO ÚNICO. Se expide la Ley Nacional contra el Desperdicio de Alimentos, para quedar como sigue:

Artículo 1: La presente Ley es de observancia general en toda la República y rige las disposiciones específicas del desperdicio de alimentos comprendidas en el capítulo III de la Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible.

Artículo 2: Esta ley tiene como objeto establecer un marco legal integral que permita prevenir, reducir y gestionar el desperdicio de alimentos en México, garantizando que los recursos alimentarios sean aprovechados de manera eficiente y equitativa, bajo los siguientes puntos esenciales:

I. Combatir la inseguridad alimentaria

Redistribuir alimentos aptos para el consumo humano hacia bancos de alimentos, organizaciones civiles y comunidades vulnerables, con el propósito de reducir el hambre y mejorar la calidad de vida de millones de personas.

II. Promover la sostenibilidad ambiental

Reducir los impactos negativos del desperdicio de alimentos en el medio ambiente, como la generación de gases de efecto invernadero, y fomentar prácticas responsables en la producción y el consumo.

III. Fomentar una cultura de consumo responsable

Crear conciencia social sobre el valor de los alimentos, incentivando hábitos más responsables en su manejo, desde la producción hasta el consumo final.

IV. Reducir las pérdidas económicas

Optimizar la cadena de suministro alimentaria para disminuir las pérdidas económicas asociadas al desperdicio, al tiempo que se promueven incentivos fiscales para las empresas que contribuyan activamente a la recuperación de alimentos.

V. Cumplir con compromisos nacionales e internacionales

Alinear a México con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030, particularmente el ODS 12, que busca garantizar patrones de producción y consumo responsables.

Artículo 3: Para efectos de esta ley se entiende por:

I. Desperdicio de alimentos

Alimentos aptos para el consumo humano que se desechan en cualquier etapa de la cadena de suministro, ya sea en la producción, distribución, venta o consumo final, y que podrían haber sido aprovechados.

II. Pérdida de alimentos

Diferente al desperdicio, este término abarca las disminuciones en cantidad o calidad de los alimentos debido a problemas en las etapas de producción, almacenamiento, transporte o procesamiento antes de llegar al consumidor final.

III. Alimentos aptos para el consumo humano

Son aquellos alimentos que, pese a haber perdido su valor comercial o estética (como en el caso de productos con defectos de empaque o próximos a la fecha de caducidad), conservan condiciones de inocuidad y calidad que los hacen seguros para el consumo.

IV. Bancos de alimentos

Organizaciones sin fines de lucro que recolectan, almacenan y distribuyen alimentos donados por productores, distribuidores o consumidores, con el objetivo de apoyar a poblaciones vulnerables y combatir la inseguridad alimentaria.

V. Donación de alimentos

Acto voluntario mediante el cual individuos, empresas u organizaciones entregan alimentos aptos para el consumo a instituciones de beneficencia, bancos de alimentos o directamente a comunidades vulnerables.

VI. Gestión responsable de alimentos

Conjunto de prácticas y medidas adoptadas por productores, distribuidores, minoristas y consumidores para optimizar el manejo de alimentos, minimizar pérdidas y fomentar su aprovechamiento.

VII. Inseguridad alimentaria

Situación que enfrenta una persona o grupo cuando no tiene acceso suficiente, estable y adecuado a alimentos que garanticen su nutrición básica.

VIII. Consumo responsable

Práctica en la que el consumidor busca adquirir y utilizar alimentos de forma consciente, evitando el desperdicio innecesario y fomentando el uso eficiente de los recursos disponibles.

IX. Incentivo fiscal

Beneficio otorgado por el Estado a empresas o individuos que realicen donaciones de alimentos, como la deducción de impuestos, con el fin de promover esta práctica.

X. Cadena de suministro alimentario

Conjunto de etapas que abarcan desde la producción agrícola y ganadera, hasta la distribución, comercialización y consumo final de los alimentos.

XI. Economía circular

Modelo económico que promueve la reutilización, reciclaje y aprovechamiento de recursos para reducir desechos y generar valor sostenible, aplicable a la gestión de alimentos.

XII. Residuos orgánicos alimenticios

Son restos de alimentos no aptos para el consumo humano que pueden ser aprovechados para otros fines, como compostaje o generación de biogás.

XIII. Fecha de caducidad

Indica el momento a partir del cual un alimento deja de ser seguro para el consumo humano debido a posibles riesgos para la salud.

XIV. Fecha de consumo preferente

Refiere al periodo hasta el cual un alimento mantiene su calidad óptima (sabor, textura, aroma), aunque sigue siendo seguro para el consumo después de esa fecha si se almacena correctamente.

XV. Inocuidad alimentaria

Conjunto de condiciones y medidas necesarias para garantizar que los alimentos no representen un riesgo para la salud de los consumidores.

XVI. Alimentos no comercializables

Alimentos que, debido a razones estéticas (como tamaño, forma o color) o problemas de empaquetado no se pueden vender, pero aún son aptos para consumo humano.

XVII. Responsabilidad extendida del productor

Principio legal que obliga a los productores a hacerse responsables del manejo de los alimentos que producen, especialmente para evitar desperdicio y promover la redistribución o reciclaje de excedentes.

XVIII. Economía solidaria

Modelo que fomenta la cooperación y solidaridad en la gestión de recursos, en este caso, alimentos, para atender las necesidades de las comunidades más vulnerables.

XIX. Compostaje

Proceso biológico de descomposición de residuos orgánicos para convertirlos en abono natural, lo cual puede aplicarse a restos de alimentos no aptos para el consumo humano.

XX. Generación de biogás

Proceso en el que residuos orgánicos, incluidos los alimenticios, se descomponen en ausencia de oxígeno para producir una fuente de energía renovable, como el metano.



XXI. Redistribución alimentaria

Práctica de canalizar alimentos excedentes de la cadena de suministro a bancos de alimentos, organizaciones de beneficencia u otras instituciones que los distribuyen entre personas en situación de vulnerabilidad.

XXII. Reducción de mermas

Conjunto de medidas implementadas para minimizar las pérdidas de alimentos en cualquier etapa de la cadena de suministro.

XXIII. Programas de aprovechamiento alimentario

Iniciativas específicas destinadas a recoger, procesar y redistribuir alimentos excedentes o no comercializables.

XXIV. Alimentos recuperados

Alimentos que, aunque inicialmente estaban destinados al desperdicio, fueron rescatados para consumo humano o para usos alternativos, como alimentación animal o compostaje.

XXV. Donatario autorizado

Organización o entidad registrada oficialmente para recibir alimentos donados y redistribuirlos según criterios de seguridad e inocuidad.

XXVI. Residuos postconsumo

Alimentos o restos de alimentos generados por los consumidores que ya no pueden aprovecharse y requieren una gestión adecuada.

XXVII. Huella ambiental de los alimentos

Indicador que mide el impacto ambiental asociado con la producción, transporte y desperdicio de los alimentos, incluyendo emisiones de gases de efecto invernadero y consumo de recursos naturales.

Artículo 4: Son responsabilidades de los productores de alimentos:

I. La prevención del desperdicio en la producción

- **Optimización de procesos:** Implementar prácticas agrícolas y ganaderas que reduzcan las pérdidas durante la cosecha, el almacenamiento y el transporte.

- **Reducción de excedentes no comercializables:** Adoptar medidas para minimizar la generación de excedentes y mermas en las etapas iniciales de la producción.

II. La Gestión responsable de excedentes

- **Donación de alimentos:** Establecer mecanismos para donar alimentos aptos para el consumo humano que no puedan ser comercializados, a bancos de alimentos, organizaciones civiles o instituciones autorizadas.
- **Uso alternativo de alimentos no aptos:** Destinar alimentos no aptos para el consumo humano a otros fines, como alimentación animal, compostaje o generación de biogás.

III. La transparencia y rendición de cuentas

- **Monitoreo de desperdicio:** Registrar y reportar regularmente las cantidades de alimentos desperdiciados, así como las acciones tomadas para reducirlos, a organismos reguladores.
- **Cumplimiento de normativas:** Garantizar que sus prácticas de manejo alimentario estén alineadas con los lineamientos legales establecidos por la ley.

IV. La aplicación de prácticas sostenibles

- **Agricultura regenerativa:** Promover métodos agrícolas que preserven los recursos naturales y reduzcan el impacto ambiental.
- **Economía circular:** Implementar estrategias que permitan reutilizar o reciclar los productos alimenticios, maximizando su aprovechamiento.

V. La participación en campañas educativas

- **Sensibilización sobre el desperdicio:** Colaborar con el gobierno y organizaciones civiles para informar a consumidores y distribuidores sobre la importancia de evitar el desperdicio.
- **Promoción del consumo responsable:** Incentivar el uso eficiente de los alimentos a través de prácticas de producción y distribución que fomenten la educación en sostenibilidad.

VI. La innovación, de proceso o tecnología

- **Desarrollo de soluciones tecnológicas:** Invertir en herramientas para mejorar el almacenamiento, conservación y transporte de alimentos, minimizando las pérdidas.
- **Investigación y desarrollo:** Contribuir al avance de nuevas técnicas para optimizar la producción y reducir mermas.

VII. La colaboración interinstitucional

- **Asociación con bancos de alimentos:** Trabajar de la mano con estas organizaciones para asegurar la distribución efectiva de los excedentes.
- **Alianzas con autoridades:** Participar activamente en programas y políticas públicas destinadas a combatir el desperdicio.

Artículo 5: Son responsabilidades de los distribuidores de alimentos:

I. La prevención de pérdidas en la cadena de distribución

- **Optimización logística:** Implementar estrategias para mejorar el transporte y almacenamiento de alimentos, asegurando que lleguen en buen estado a los puntos de venta y consumo.
- **Gestión de inventarios:** Establecer sistemas para prever y reducir excedentes, evitando que productos caducados o en mal estado sean desechados innecesariamente.

II. La donación de excedentes aptos para consumo humano

- **Alimentos sobrantes:** Donar los alimentos aptos para el consumo humano que no puedan ser vendidos a bancos de alimentos, organizaciones civiles o instituciones autorizadas.
- **Convenios con organizaciones sociales:** Colaborar directamente con instituciones que redistribuyen alimentos entre comunidades vulnerables.

III. La separación y clasificación de alimentos

- **Identificación de alimentos aprovechables:** Implementar sistemas para clasificar productos que aún son aptos para consumo humano y separarlos de los residuos no aprovechables.

- **Gestión de residuos orgánicos:** Destinar los alimentos no aptos para consumo a procesos alternativos, como compostaje o generación de biogás.

IV. La transparencia y monitoreo

- **Reportes regulares:** Informar a las autoridades correspondientes sobre la cantidad y tipo de alimentos distribuidos, donados o desechados, y las acciones adoptadas para minimizar el desperdicio.
- **Cumplimiento de normativas:** Asegurar que todas las prácticas de distribución estén alineadas con los lineamientos establecidos por la ley.

V. La educación y sensibilización

- **Campañas de concienciación:** Colaborar en la promoción de hábitos de consumo responsable entre los consumidores, informándoles sobre la importancia de reducir el desperdicio.
- **Capacitación interna:** Educar a los empleados en la implementación de medidas para evitar pérdidas y gestionar excedentes de manera sostenible.

VI. La colaboración interinstitucional

- **Apoyo en programas gubernamentales:** Participar activamente en iniciativas públicas relacionadas con el aprovechamiento de alimentos y la reducción del desperdicio.
- **Alianzas con productores y minoristas:** Establecer colaboraciones para asegurar que los alimentos en buen estado no sean descartados y lleguen a quienes los necesitan.

VII. La innovación tecnológica

- **Uso de herramientas digitales:** Adoptar tecnologías que permitan monitorear, gestionar y redistribuir alimentos en tiempo real para evitar pérdidas en la etapa de distribución.
- **Desarrollo de soluciones sostenibles:** Investigar e implementar prácticas innovadoras para conservar la calidad de los alimentos durante la distribución.

VIII. La minimización del impacto ambiental

- **Transporte ecológico:** Reducir las emisiones de gases contaminantes durante el transporte de alimentos, utilizando vehículos y métodos más sostenibles.

- **Reducción de residuos:** Limitar la generación de desperdicios en centros de distribución mediante el reciclaje y la reutilización de empaques.

Artículo 6: Son responsabilidades de los transportistas de alimentos:

I. Garantizar la calidad de los alimentos durante el transporte

- **Condiciones óptimas:** Asegurar que los vehículos utilizados mantengan las condiciones necesarias (temperatura, humedad, etc.) para conservar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- **Protección contra contaminación:** Implementar medidas para evitar que los alimentos sufran daños o contaminaciones durante el traslado.

II. Minimizar las pérdidas

- **Prevención de daños:** Adoptar sistemas de embalaje y carga adecuados para prevenir pérdidas o daños físicos a los productos durante el transporte.
- **Reducción de tiempos muertos:** Optimizar rutas y procesos logísticos para evitar retrasos que puedan afectar la vida útil de los alimentos.

III. La priorización de productos perecederos

- **Transporte eficiente:** Asegurar que los alimentos con una vida útil corta sean trasladados con prioridad, utilizando rutas más rápidas o métodos específicos para minimizar el riesgo de desperdicio.
- **Colaboración con productores y distribuidores:** Coordinarse para garantizar la entrega oportuna de estos alimentos.

IV. El reporte de mermas durante el traslado

- **Seguimiento y registro:** Informar a los productores o distribuidores sobre cualquier pérdida o daño ocurrido durante el transporte, para implementar medidas correctivas.
- **Cumplimiento de estándares:** Asegurarse de que las prácticas de transporte estén alineadas con los lineamientos establecidos por la ley.

V. La incorporación de prácticas sostenibles

- **Reducción de emisiones:** Adoptar vehículos menos contaminantes o tecnologías de transporte sostenible para disminuir el impacto ambiental de las operaciones.
- **Gestión responsable de residuos:** Asegurar la adecuada disposición de cualquier alimento no apto para consumo humano, reutilizándolo para compostaje o alimentación animal cuando sea posible.

VI. La educación y formación

- **Capacitación en buenas prácticas:** Participar en programas de formación sobre manejo y transporte adecuado de alimentos para minimizar pérdidas y garantizar su calidad.
- **Sensibilización sobre la importancia de reducir el desperdicio:** Promover una cultura de responsabilidad entre los transportistas y otros actores logísticos.

VII. El apoyo en la redistribución de excedentes

- **Colaboración con bancos de alimentos:** Facilitar el transporte de alimentos excedentes hacia bancos de alimentos u organizaciones de beneficencia, priorizando la rapidez en estos casos para garantizar su aprovechamiento.
- **Flexibilidad en rutas y horarios:** Asegurar que los alimentos donados sean transportados de manera eficiente hacia los destinos necesarios.

Artículo 7: Son responsabilidades de los comercializadores establecidos de alimentos:

I. Gestión eficiente de inventarios

- **Prevención de excedentes:** Implementar sistemas de gestión de inventarios que reduzcan la acumulación de productos próximos a caducar o con defectos de apariencia.
- **Rotación de productos:** Promover la rotación adecuada de alimentos para garantizar que los productos se vendan antes de que pierdan su vida útil.

II. Donación de alimentos aptos para consumo

- **Productos no comercializables:** Donar alimentos aptos para el consumo humano que no puedan ser vendidos debido a factores como estética, proximidad a la fecha de caducidad o defectos en el empaquetado.

- **Redes de donación:** Establecer convenios con bancos de alimentos, organizaciones civiles y otras instituciones para redistribuir excedentes.

III. Transparencia y monitoreo

- **Registro de alimentos desperdiciados:** Mantener un reporte detallado sobre la cantidad y tipo de alimentos descartados o donados, y compartir esta información con las autoridades pertinentes.
- **Cumplimiento legal:** Asegurar que todas las prácticas de manejo de alimentos estén alineadas con los lineamientos establecidos por la ley.

IV. Separación y clasificación de alimentos

- **Identificación de alimentos aptos para donación:** Implementar procedimientos para clasificar los alimentos que aún son seguros para consumo humano, separándolos de aquellos que no son aprovechables.
- **Gestión de residuos:** Destinar los alimentos no aptos para consumo humano a procesos alternativos, como alimentación animal, compostaje o generación de biogás.

V. Campañas de sensibilización

- **Educación al consumidor:** Informar a los clientes sobre la importancia de reducir el desperdicio alimentario y fomentar el consumo responsable.
- **Promoción de productos cercanos a caducar:** Ofrecer descuentos o promociones para incentivar la compra de alimentos próximos a la fecha de caducidad, evitando que sean descartados.

VI. Uso de tecnología

- **Sistemas digitales:** Adoptar herramientas tecnológicas para monitorear inventarios, optimizar la distribución de excedentes y reducir pérdidas.
- **Innovación en almacenamiento:** Implementar soluciones avanzadas para conservar alimentos de forma segura y eficiente.

VII. Colaboración interinstitucional

- **Participación en programas públicos:** Contribuir activamente a iniciativas gubernamentales dirigidas a combatir el desperdicio alimentario.
- **Alianzas con transportistas y productores:** Establecer conexiones con otros actores de la cadena de suministro para coordinar la redistribución de alimentos.

VIII. Incentivos para el personal

- **Capacitación:** Educar a los empleados sobre prácticas para prevenir el desperdicio alimentario y fomentar una cultura de responsabilidad.
- **Reconocimiento interno:** Crear programas que premien iniciativas exitosas para reducir desperdicios dentro del establecimiento.

IX. Reducción del impacto ambiental

- **Minimización de residuos:** Implementar prácticas de reciclaje y compostaje para los alimentos descartados.
- **Consumo energético sostenible:** Reducir el uso de energía en la conservación de alimentos mediante tecnologías más eficientes.

Artículo 8: Son responsabilidades del Estado:

I. Creación e implementación de políticas públicas

- **Diseño de estrategias nacionales:** Desarrollar e implementar un programa nacional para la prevención y reducción del desperdicio de alimentos.
- **Fomento a la redistribución de excedentes:** Promover la donación de alimentos a través de incentivos fiscales y facilidades logísticas.
- **Apoyo a la economía circular:** Invertir en programas que fomenten la reutilización y reciclaje de alimentos no aptos para consumo humano (compostaje, biogás, etc.).

II. Regulación y supervisión

- **Establecimiento de normas:** Definir estándares claros para la clasificación, donación y manejo de alimentos, asegurando su inocuidad.
- **Supervisión y fiscalización:** Monitorear el cumplimiento de la ley mediante inspecciones regulares y sanciones en caso de incumplimiento.

- **Sistema de trazabilidad:** Crear un registro nacional que permita rastrear las donaciones y el manejo de alimentos desperdiciados.

III. Educación y sensibilización

- **Campañas públicas:** Lanzar iniciativas nacionales de concienciación para educar a la ciudadanía sobre la importancia de reducir el desperdicio de alimentos.
- **Promoción del consumo responsable:** Incluir en los programas educativos información sobre la gestión eficiente de alimentos y el impacto ambiental del desperdicio.

IV. Incentivos y apoyo a los actores involucrados

- **Incentivos fiscales:** Otorgar deducciones tributarias o beneficios económicos a productores, distribuidores y vendedores que participen en la donación o manejo responsable de mermas.
- **Subsidios para infraestructura:** Apoyar a bancos de alimentos y organizaciones receptoras con recursos para mejorar su capacidad de almacenamiento y distribución.

V. Inversión en innovación y tecnología

- **Desarrollo de tecnologías sostenibles:** Financiar investigaciones y proyectos que optimicen la producción, distribución y manejo de alimentos.
- **Plataformas digitales:** Crear sistemas que faciliten la conexión entre donantes y beneficiarios para la redistribución eficiente de excedentes.

VI. Cooperación interinstitucional

- **Coordinación entre niveles de gobierno:** Asegurar que las políticas nacionales se implementen de manera efectiva en los niveles estatal y municipal.
- **Alianzas con la sociedad civil:** Colaborar con organizaciones no gubernamentales y bancos de alimentos para potenciar su impacto.

VII. Protección de derechos humanos

- **Garantía del derecho a la alimentación:** Asegurar que los alimentos recuperados lleguen a las personas en situación de vulnerabilidad, priorizando a quienes enfrentan inseguridad alimentaria.

- **Igualdad y no discriminación:** Establecer medidas que aseguren que los beneficios de la ley sean accesibles para todos, sin importar su condición social, económica o geográfica.

VIII. Evaluación y rendición de cuentas

- **Indicadores de impacto:** Implementar sistemas para medir los resultados de la ley, como la cantidad de alimentos recuperados y redistribuidos o la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero.
- **Transparencia:** Publicar informes periódicos sobre los avances y desafíos en la implementación de la legislación.

Artículo 9: Son requisitos a cumplir para la donación de alimentos no comercializables:

I. Inocuidad de los alimentos donados

- **Aptos para el consumo humano:** Los alimentos deben estar en condiciones seguras y cumplir con estándares de inocuidad alimentaria, aunque no sean comercializables por razones estéticas, defectos de empaque o proximidad a la fecha de consumo preferente.
- **No contaminados:** No deben presentar signos de contaminación química, física o biológica.
- **Embalaje adecuado:** Los alimentos deben estar en un empaque que proteja su integridad, incluso si este presenta pequeños daños que no afecten la calidad del contenido.

II. Documentación y trazabilidad

- **Etiquetado claro:** Deben conservar etiquetas visibles que indiquen la naturaleza del producto, los ingredientes, la fecha de caducidad o de consumo preferente, y las instrucciones de almacenamiento.
- **Registro de donaciones:** El donante debe llevar un registro detallado que incluya el tipo, cantidad y condiciones de los alimentos donados.

III. Requisitos para las entidades receptoras

- **Capacidad de almacenamiento:** Los bancos de alimentos u organizaciones receptoras deben contar con instalaciones adecuadas para almacenar los alimentos en condiciones que garanticen su conservación.
- **Certificación sanitaria:** Las entidades receptoras deben estar registradas y cumplir con normativas sanitarias para asegurar el manejo adecuado de los alimentos donados.

IV. Cadena de frío y conservación

- **Mantenimiento de la cadena de frío:** En el caso de alimentos perecederos, el donante debe asegurarse de que se respeten las condiciones de refrigeración o congelación durante el transporte y entrega.
- **Transporte adecuado:** Los alimentos deben trasladarse en vehículos que mantengan condiciones óptimas para preservar su calidad e inocuidad.

V. Exclusión de ciertos productos

- **Alimentos claramente caducados:** Está prohibida la donación de productos cuya fecha de caducidad ya haya expirado.
- **Productos en mal estado:** No deben incluir alimentos que presenten descomposición, daños visibles que comprometan su inocuidad, o que representen riesgos para la salud.

VI. Responsabilidad del donante y donatarios

- **Garantía de calidad:** El donante debe asegurar que los alimentos donados cumplan con los requisitos establecidos en la normativa correspondiente.
- **Exención de responsabilidad penal:** Siempre que el donante cumpla con los lineamientos legales, quedará exento de responsabilidades legales en caso de problemas posteriores con los alimentos donados.

VII. Sensibilización y coordinación

- **Capacitación:** Los donantes deben recibir orientación sobre los procedimientos para identificar y manejar alimentos que pueden ser donados.
- **Colaboración interinstitucional:** Promover acuerdos con bancos de alimentos y organizaciones receptoras para una redistribución efectiva.

Artículo 10: Son requerimientos para la gestión de mermas:

I. Identificación y clasificación de mermas

- **Separación de alimentos aprovechables:** Implementar un sistema para identificar los alimentos que, aunque no sean aptos para la venta, aún pueden consumirse o destinarse a otros usos.
- **Clasificación por estado:**
 - a) Alimentos aptos para consumo humano.
 - b) Alimentos no aptos para humanos, pero utilizables para alimentación animal.
 - c) Restos orgánicos para compostaje o biogás.

II. Procedimientos para la redistribución

- **Donación a bancos de alimentos:** Aquellos productos que todavía sean seguros para el consumo humano deberían donarse a organizaciones que los redistribuyan a personas en situación de vulnerabilidad.
- **Colaboración con instituciones educativas o de beneficencia:** Establecer convenios para entregar alimentos a comunidades locales o programas de alimentación escolar.

III. Alternativas para alimentos no aptos para el consumo humano

- **Alimentación animal:** Desviar alimentos dañados pero seguros (como frutas o vegetales) a su procesamiento como alimentos para animales.
- **Producción de compost:** Utilizar restos de alimentos para generar abono orgánico, promoviendo prácticas de agricultura sostenible.
- **Generación de biogás:** Convertir los residuos orgánicos en energía renovable mediante procesos de digestión anaeróbica.

IV. Optimización en puntos de venta

- **Promoción de productos próximos a caducar:** Ofrecer descuentos para incentivar la venta de alimentos cercanos a su fecha de caducidad, evitando que se desechen.
- **Venta de “productos imperfectos”:** Comercializar alimentos con imperfecciones estéticas a precios reducidos, pero que siguen siendo seguros para el consumo.

V. Reducción de mermas en la cadena de suministro

- **Mejor manejo logístico:** Adoptar tecnologías para optimizar el transporte y almacenamiento de alimentos, minimizando los daños o pérdidas.
- **Capacitación del personal:** Entrenar a los empleados en prácticas de manejo adecuado para reducir mermas en puntos de venta y distribución.

VI. Registro y monitoreo

- **Trazabilidad:** Mantener un registro detallado de las mermas generadas, clasificadas según su destino (donación, compostaje, biogás, etc.).
- **Reportes periódicos:** Exigir a empresas y comercios que informen sobre sus niveles de mermas y las medidas adoptadas para reducirlas.

VII. Innovación tecnológica

- **Sistemas de alerta temprana:** Adoptar herramientas tecnológicas que detecten productos cercanos a caducar o con riesgos de desperdicio, para darles un destino oportuno.
- **Aplicaciones móviles:** Crear plataformas que conecten establecimientos con bancos de alimentos u organizaciones receptoras para la redistribución rápida.

VIII. Incentivos para la gestión adecuada

- **Beneficios fiscales:** Otorgar deducciones de impuestos a empresas que donen alimentos o destinen mermas a procesos sostenibles como el compostaje.
- **Reconocimiento público:** Establecer programas que destaquen a las empresas con mejores prácticas en la gestión de mermas.

Artículo 11: Son medidas y alternativas para evitar el desperdicio alimentario:

I. Producción

- **Optimización agrícola:** Implementar prácticas agrícolas que reduzcan las pérdidas durante la cosecha, como técnicas de recolección más eficientes y almacenamiento adecuado.
- **Cultivo regenerativo:** Utilizar técnicas sostenibles para maximizar la producción con menor impacto ambiental y menos desperdicio.

- **Aprovechamiento de productos “imperfectos”:** Comercializar frutas y verduras con imperfecciones estéticas para consumo directo o procesamiento, en lugar de descartarlas.

II. Procesamiento y manufactura

- **Reutilización de subproductos:** Convertir los desechos derivados del procesamiento, como cáscaras o restos, en insumos para otros productos, como harinas, aceites o suplementos.
- **Innovación en empaques:** Usar envases que prolonguen la vida útil de los alimentos y garanticen su frescura.

III. Distribución y venta

- **Gestión de inventarios:** Adoptar sistemas de inventario que minimicen excedentes y garanticen una rotación adecuada de productos.
- **Promociones y descuentos:** Ofrecer productos cercanos a su fecha de consumo preferente con precios reducidos.
- **Alianzas con bancos de alimentos:** Crear redes de redistribución para garantizar que los excedentes lleguen a comunidades vulnerables.

IV. Consumo

- **Educación al consumidor:** Fomentar la planificación de compras, el almacenamiento adecuado y el aprovechamiento de sobras mediante campañas de sensibilización.
- **Cocina creativa:** Promover recetas que permitan aprovechar ingredientes sobrantes o partes no tradicionales de alimentos, como cáscaras o tallos.
- **Conciencia de las fechas de etiquetado:** Informar al público sobre la diferencia entre “fecha de caducidad” y “consumo preferente” para evitar el descarte innecesario.

V. Restaurantes y hoteles

- **Porciones ajustables:** Ofrecer porciones flexibles para evitar que los clientes dejen alimentos en sus platos.
- **Reciclaje orgánico:** Implementar programas de compostaje para restos de alimentos no consumidos.
- **Sobres para llevar:** Incentivar que los comensales lleven las sobras de sus comidas para consumirlas después.

VI. Aprovechamiento de residuos

- **Compostaje comunitario:** Promover programas de compostaje para convertir residuos orgánicos en fertilizantes naturales.
- **Energías renovables:** Utilizar desechos alimentarios en la generación de biogás y otras formas de energía.

VII. Regulaciones y políticas públicas

- **Incentivos fiscales:** Estimular a productores, distribuidores y consumidores a adoptar prácticas sostenibles mediante exenciones tributarias.
- **Campañas nacionales:** Lanzar iniciativas educativas y programas de sensibilización sobre la importancia de combatir el desperdicio.

VIII. Innovación tecnológica

- **Aplicaciones de redistribución:** Desarrollar plataformas digitales que conecten a empresas con bancos de alimentos u organizaciones receptoras en tiempo real.
- **Sistemas de alerta temprana:** Usar tecnología para identificar productos cercanos a caducar y darles un destino oportuno.

IX. Compostaje

- **Transformación en fertilizante:** Los alimentos orgánicos se pueden convertir en abono natural para mejorar la calidad del suelo, promoviendo la agricultura sostenible.
- **Programas comunitarios:** Implementar iniciativas en comunidades para crear espacios de compostaje que permitan aprovechar restos orgánicos locales.
- **Compostaje industrial:** Crear plantas especializadas en procesar grandes volúmenes de alimentos para la generación de compost en escalas mayores.

X. Generación de biogás

- **Producción de energía renovable:** Los desechos orgánicos pueden ser procesados en sistemas de digestión anaeróbica para producir biogás (metano), que sirve como fuente de energía limpia.

- **Reducción de emisiones:** Este proceso minimiza la liberación de gases de efecto invernadero que ocurren cuando los alimentos se descomponen en rellenos sanitarios.

XI. Alimentación de suelos con biofertilizantes

- **Biofertilizantes líquidos:** Además del compost, los restos orgánicos pueden ser fermentados para crear fertilizantes líquidos que enriquecen los nutrientes del suelo.
- **Aprovechamiento en cultivos urbanos:** Usar estos fertilizantes en proyectos de agricultura urbana o huertos comunitarios.

XII. Reciclaje industrial

- **Recuperación de nutrientes:** Procesar los alimentos en fábricas para extraer nutrientes y componentes útiles, como aceites o proteínas, que pueden utilizarse en otros productos no comestibles.
- **Producción de biomateriales:** Crear bioplásticos, embalajes biodegradables o productos alternativos a partir de restos orgánicos.

XIII. Educación y sensibilización

- **Capacitación en gestión de residuos:** Ofrecer talleres para enseñar a las comunidades cómo separar y manejar restos orgánicos para compostaje o reciclaje.
- **Conciencia empresarial:** Incentivar a empresas y productores a adoptar prácticas sostenibles para el manejo de alimentos vencidos.

XIV. Investigación y desarrollo

- **Tecnologías innovadoras:** Invertir en el desarrollo de nuevas tecnologías que permitan procesar restos orgánicos de manera más eficiente y rentable.
- **Estudios sobre impacto ambiental:** Investigar cómo el compostaje y otros procesos benefician a largo plazo la salud del suelo y la reducción de residuos.

Artículo 12: Son autoridades supervisoras de los procesos para evitar el desperdicio alimentario:

I. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)

- **Supervisión de la producción agrícola:** Vigilar que los productores implementen prácticas que reduzcan las pérdidas en la etapa de producción y cosecha.
- **Fomento a la economía circular:** Promover programas de aprovechamiento de excedentes agrícolas.
- **Capacitación a productores:** Ofrecer talleres y recursos para prevenir el desperdicio desde el origen.

II. Secretaría de Salud

- **Regulación de inocuidad alimentaria:** Garantizar que los alimentos donados y redistribuidos cumplan con normas sanitarias para proteger la salud pública.
- **Supervisión de donaciones:** Certificar que los alimentos destinados al consumo sean aptos y seguros.
- **Programas de educación nutricional:** Promover el uso consciente y adecuado de los alimentos para prevenir su desperdicio.

III. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT)

- **Gestión de residuos orgánicos:** Coordinar programas para el aprovechamiento de alimentos no aptos para consumo humano mediante compostaje o generación de biogás.
- **Reducción de impacto ambiental:** Monitorear los efectos del desperdicio alimentario en el medio ambiente e implementar políticas para su mitigación.
- **Promoción de prácticas sostenibles:** Fomentar la adopción de tecnologías y procesos responsables en toda la cadena alimentaria.

IV. Comisión Nacional de los Derechos Humanos (CNDH)

- **Protección del derecho a la alimentación:** Supervisar que las políticas públicas garanticen el acceso equitativo a los alimentos recuperados para las poblaciones vulnerables.
- **Monitoreo de justicia social:** Vigilar que las acciones en la cadena de alimentos no perpetúen desigualdades sociales.

V. **Secretaría de Economía**

- **Incentivos fiscales:** Diseñar y supervisar mecanismos de apoyo económico para las empresas y productores que implementen prácticas de reducción de desperdicio.
- **Fomento a la innovación:** Impulsar el desarrollo de tecnologías que faciliten el manejo responsable de alimentos y la optimización de recursos.

VI. **Gobiernos estatales y municipales**

- **Aplicación local de la ley:** Coordinar e implementar políticas en los estados y municipios que se alineen con los objetivos nacionales para reducir el desperdicio.
- **Fomento a bancos de alimentos locales:** Apoyar la creación y operación de bancos de alimentos en comunidades vulnerables.
- **Educación comunitaria:** Organizar campañas locales sobre la importancia de reducir el desperdicio alimentario.

VII. **Organismos interinstitucionales**

- **Comité Nacional contra el Desperdicio de Alimentos:**
 - a) Crear un organismo interinstitucional encargado de coordinar las acciones entre diferentes dependencias gubernamentales.
 - b) Monitorear la implementación de la ley y proponer mejoras.
- **Centros de investigación:**
 - a) Colaborar con universidades y organismos de investigación para medir el impacto del desperdicio y desarrollar soluciones innovadoras.

VIII. **Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO)**

- **Protección del consumidor:** Vigilar la correcta información sobre fechas de caducidad y consumo preferente.
- **Fomento de prácticas responsables:** Supervisar que supermercados, restaurantes y comercios cumplan con las medidas para minimizar el desperdicio.

Artículo 13: Son consecuencias al incumplimiento de esta ley, las siguientes:

I. Multas económicas

- **Multas progresivas:** sanciones económicas proporcionales a la magnitud del incumplimiento, como la cantidad de alimentos desperdiciados o no gestionados adecuadamente.
- **Incentivos invertidos:** Destinar las multas recaudadas a programas de redistribución de alimentos o infraestructura para bancos de alimentos.

II. Suspensión de actividades

- **Clausura temporal:** Suspender temporalmente las operaciones de empresas o establecimientos reincidentes que no cumplan con las normativas de manejo y donación de alimentos.
- **Restricción de permisos:** Revocar o limitar permisos de operación en caso de incumplimientos graves o continuos.

III. Responsabilidad legal

- **Sanciones penales:** Consecuencias legales más severas en casos de negligencia deliberada que cause daños a la salud pública o al medio ambiente.
- **Obligaciones compensatorias:** Requerir a los infractores que contribuyan directamente a iniciativas de redistribución de alimentos como medida compensatoria.

IV. Publicación de incumplimientos

- **Listas públicas:** Publicación periódica de un registro de los actores que hayan incumplido con las disposiciones de la ley, afectando su reputación.
- **Reducción de beneficios fiscales:** Retiro de incentivos o exenciones fiscales a empresas que no cumplan con sus responsabilidades.

V. Supervisión adicional

- **Auditorías obligatorias:** Someter a inspecciones adicionales a empresas reincidentes para monitorear sus prácticas de manejo de alimentos.
- **Planes de mejora:** Exigir la implementación de planes específicos para corregir las prácticas inadecuadas.



VI. Educación y sensibilización obligatoria

- **Capacitación forzosa:** Imponer programas de formación sobre buenas prácticas alimentarias a los responsables de los incumplimientos.

TRANSITORIO

Único. El presente decreto entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

DADO EN EL PALACIO LEGISLATIVO DE SAN LÁZARO, A 28 DE ABRIL DE 2025.

SUSCRIBE



DIP. RICARDO ASTUDILLO SUÁREZ

Cámara de Diputados del Honorable Congreso de la Unión, LXVI Legislatura**Junta de Coordinación Política**

Diputados: Ricardo Monreal Ávila, presidente; José Elías Lixa Abimerhi, PAN; Carlos Alberto Puente Salas, PVEM; Reginaldo Sandoval Flores, PT; Rubén Ignacio Moreira Valdez, PRI; Ivonne Aracely Ortega Pacheco, MOVIMIENTO CIUDADANO.

Mesa Directiva

Diputados: Sergio Carlos Gutiérrez Luna, presidente; vicepresidentes, María de los Dolores Padierna Luna, MORENA; Kenia López Rabadán, PAN; María Luisa Mendoza Mondragón, PVEM; secretarios, Julieta Villalpando Riquelme, MORENA; Alan Sahir Márquez Becerra, PAN; Nayeli Arlen Fernández Cruz, PVEM; José Luis Montalvo Luna, PT; Fuensanta Guadalupe Guerrero Esquivel, PRI; Laura Iraís Ballesteros Mancilla, MOVIMIENTO CIUDADANO.

Secretaría General**Secretaría de Servicios Parlamentarios****Gaceta Parlamentaria de la Cámara de Diputados**

Director: Juan Luis Concheiro Bórquez, **Edición:** Casimiro Femat Saldívar, Ricardo Águila Sánchez, Antonio Mariscal Pioquinto.

Apoyo Documental: Dirección General de Proceso Legislativo. **Domicilio:** Avenida Congreso de la Unión, número 66, edificio E, cuarto nivel, Palacio Legislativo de San Lázaro, colonia El Parque, CP 15969. Teléfono: 5036 0000, extensión 54046. **Dirección electrónica:** <http://gaceta.diputados.gob.mx/>