

Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”



Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados



Madrid, 2013



Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Edita

© Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Secretaría General Técnica
Centro de Publicaciones

Distribución y venta

Paseo de la Infanta Isabel, 1
Teléfono: 91 347 55 41
Fax: 91 347 57 22

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:
<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

Tienda virtual: www.magrama.es
centropublicaciones@magrama.es

NIPO: 280-13-059-2 (papel)
NIPO: 280-13-058-7 (en línea)
Depósito Legal: M-10615-2013

Datos técnicos: Formato: 21x21cm. Caja de texto: 15x16,7cm. Composición: 2 columnas.
Tipografía: Yanone Kaffeesatz, 10pt. Encuadernación: fresado. Papel: interior papel reciclado de 100g. Cubierta: en cartulina gráfica de 250g. Tintas: 4/4. Impreso en papel reciclado 100%.

ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO"

Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados



Índice

| | |
|--|----|
| 1. Introducción | 5 |
| 2. Definiciones | 7 |
| 3. Dónde y por qué se producen las pérdidas y el desperdicio de alimentos | 9 |
| 4. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el mundo | 11 |
| 5. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en España | 18 |
| 6. Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" | 26 |
| 7. Actores | 41 |
| Referencias bibliográficas | 42 |
| Anexos | 45 |
| Anexo.1. DECÁLOGO AECOC "LA ALIMENTACIÓN NO TIENE DESPERDICIO. APROVÉCHALA." | 46 |
| Anexo 2: RESOLUCIÓN DEL PARLAMENTO EUROPEO, DE 19 DE ENERO DE 2012, SOBRE COMO EVITAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS: ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA EFICIENCIA DE LA CADENA ALIMENTARIA EN LA UE (2011/2175 (NI)) | 48 |

ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO" Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados

1. Introducción

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura¹, para **el año 2050 la producción mundial de alimentos deberá incrementarse en un 70 por ciento para abastecer el aumento previsto de la población de 7.000 a 9.000 millones de habitantes.**

No obstante, la Comisión Europea ² estima que cada año **se desaprovechan** más de 1.300 millones de toneladas de alimentos, es decir, **1/3 de la producción mundial**, de los que **89 millones de toneladas** de comida en buen estado se despilfarran cada año en la Unión Europea y **8 millones en España.**

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos pueden producirse en todos los eslabones de la cadena alimentaria: en el campo, en las industrias de transformación, en la fase de distribución, en los comedores escolares y restaurantes y en las casas de los propios consumidores. Las causas no son siempre las mismas, y varían según el tipo de producto, según la producción, el almacenamiento, el transporte, el envasado y, por último, los malos hábitos o la falta de concienciación de los consumidores.

Hasta la fecha, no se ha prestado mucha atención a las consecuencias del no consumo de los alimentos aprovechables, **ni se ha realizado un estudio exhaustivo para evaluar la magnitud de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.**

¹ FAO, GLOBAL FOOD LOSSES AND FOOD WASTE, 2012.

² Comisión Europea y BIO Intelligence Service, PREPARATORY STUDY ON FOOD WASTE ACROSS EU 27, 2010.

* Los términos evitable e inevitable se establecen en el punto 2 del documento.



- La FAO estima que se pierde o **desperdicia 1/3 de la producción mundial de alimentos.**
- **En Europa**, según el estudio “Preparatory Study on food waste across EU 27”, realizado por BIO Intelligence Service, para la Comisión Europea, se estiman que las pérdidas y desperdicio de alimentos alcanzan aproximadamente los 89 millones de toneladas de alimentos al año (179 kg pc), de los cuales:
 - 42% se estima proviene de los hogares, del cual el 60% sería evitable*.
 - 39% de los procesos de fabricación, del cual la mayor parte se considera inevitable*.
 - 5% de la distribución.
 - 14% de los servicios de restauración y catering.
- **España** es el sexto país que más comida desperdicia (7,7 millones de t), tras Alemania (10,3 t), Holanda (9,4 t), Francia (9 t), Polonia (8,9 t) e Italia (8,8 t).



Las pérdidas y desperdicio de alimentos no sólo representan, desde una perspectiva global, una **oportunidad desaprovechada** de alimentar a una población mundial en aumento, sino que, en el actual contexto de crisis económica, en el que la sociedad atraviesa momentos difíciles y debido al cual se ha incrementado el número de personas en situación de vulnerabilidad social, la reducción de este desperdicio alimentario sería un paso preliminar importante para **combatir el hambre y mejorar el nivel de nutrición de las poblaciones más desfavorecidas**.

Además del **problema ético y nutricional** que supone que una cantidad considerable de alimentos en buen estado se desaproveche cada día, se plantea el impacto ambiental, en términos de cantidad de recursos naturales finitos, como los recursos hídricos, la tierra o los recursos marinos utilizados para la producción de estos alimentos no consumidos. Así mismo el vertido de residuos biodegradables, entre los que se encontrarían los alimentos no aprovechados contribuyen al cambio climático.

No se puede, por tanto, limitar las actuaciones relacionadas con la sostenibilidad a la eficiencia en la producción y la distribución de alimentos, sino que también se deben examinar las pautas de consumo de alimentos con el objetivo de reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

La preocupación de la sociedad civil y de las instituciones públicas por reducir y prevenir las pérdidas y el desperdicio alimentario, es compartida por los agentes económicos. En este contexto, la mejora de la eficiencia del sistema productivo es clave para garantizar la rentabilidad en un mercado cada vez más competitivo.

El **Parlamento Europeo**, el 19 de enero de 2012, en su propuesta de *Resolución sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE*, **insta a los Estados miembros** y a los agentes de la cadena agroalimentaria a que **aborden urgentemente el problema** de las pérdidas y el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro y de consumo y formulen directrices sobre vías de mejora de la eficiencia de la cadena agroalimentaria sector por sector y las apoyen, y les insta a que incluyan esta cuestión como prioritaria en la agenda política europea; pide a la Comisión, en este contexto, que fomente el conocimiento de los trabajos en curso tanto en el Foro de Alto Nivel sobre la Mejora del Funcionamiento de la Cadena Alimentaria como en la Mesa Redonda Europea sobre Consumo y Producción Sostenible, también en lo referente a las recomendaciones acerca de cómo combatir las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos plantean cuestiones éticas, económicas, sociales, nutricionales y ambientales, debiéndose buscar soluciones que en todo momento tengan en cuenta la seguridad alimentaria.

Por todo ello, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha elaborado la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”, que se enmarca dentro de las políticas de sostenibilidad promovidas por este Ministerio, y que tiene como **finalidad fomentar la transparencia, el diálogo y la coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria y las Administraciones Públicas, y desarrollar de manera organizada, coordinada y estructurada, actuaciones comunes que contribuyan a un cambio real en las actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión de todos los agentes de la cadena, que permita limitar las pérdidas y el desperdicio y reducir las presiones ambientales.**

Debido a que el problema de las pérdidas y el desperdicio alimentario afecta a todos los eslabones de la cadena de suministro, y que numerosos factores influyen en él, la Estrategia se enfrenta al reto de lograr la participación de todos los sectores de la sociedad, involucrando en su elaboración y en su puesta en práctica a Administraciones Públicas, empresas y operadores relacionados con la cadena alimentaria, asociaciones, y la sociedad en su conjunto. Sólo así es posible reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos en todos los ámbitos de la cadena de suministro.



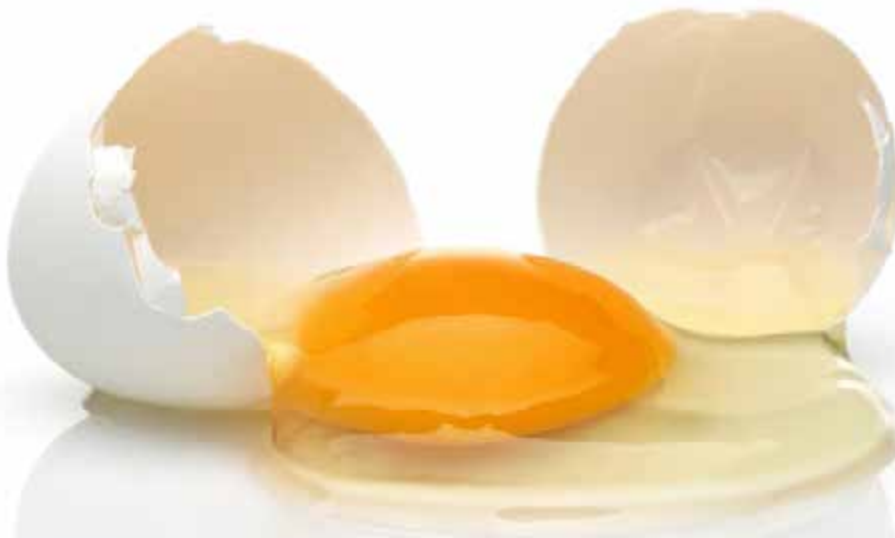
2. Definiciones de pérdidas y desperdicio de alimentos

Actualmente no existe en el marco de las instituciones internacionales y europeas que han abordado la problemática, un consenso oficial, sobre la definición del “desperdicio alimentario”, utilizándose indistintamente diversos términos como pérdidas, desperdicio, despilfarro o residuo.

Del análisis de los diversos trabajos e informes elaborados por la FAO, la Comisión Europea y países del entorno europeo como Francia o Reino Unido, se relacionan algunas de las definiciones utilizadas:

Pérdida de alimentos

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), define, en el proyecto “*Huella del despilfarro de alimentos. Contabilidad ambiental de las pérdidas y desperdicio de alimentos*”, las pérdidas de alimentos como la disminución, en la cadena trófica, de la masa alimentaria comestible durante las **etapas de producción, poscosecha, elaboración y distribución**. Las pérdidas son causadas esencialmente por un **funcionamiento ineficiente de las cadenas de suministro**, y



se deben, por ejemplo, a insuficiencias en infraestructuras y logística, a la carencia de tecnología, a la falta de destrezas, conocimiento y capacidades de gestión de los agentes que intervienen en la cadena trófica, o a las restricciones operativas que pueden derivarse de la normativa legal. Además de las pérdidas relacionadas con el funcionamiento de las cadenas, hay que tener en cuenta las que se ocasionan por catástrofes naturales o fenómenos adversos.

Desperdicio alimentario

La **FAO** define, en el citado proyecto, el desperdicio de alimentos como el descarte de alimentos aptos para el consumo.

El desperdicio de alimentos está relacionado esencialmente con malos hábitos de compra y consumo, así como por una inadecuada gestión y manipulación de los alimentos. El desperdicio de alimentos normalmente se puede evitar.

Para el desarrollo de esta Estrategia, utilizaremos el concepto de desperdicio de alimentos que el **Parlamento Europeo** establece en su *Resolución sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria*

en la UE. En ella, se extiende el concepto de desperdicio de alimentos, al conjunto de productos alimenticios descartados de la cadena agroalimentaria por razones económicas, estéticas o por la proximidad de la fecha de caducidad, pero que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan eliminados como residuos.

El desperdicio alimentario, en el **marco de la fase de consumo**, puede a su vez generar los siguientes tipos de desechos:

- **Desechos evitables:** Alimentos y bebidas que estando en perfecto estado para ser consumidos, se eliminan.
- **Desechos potencialmente evitables:** Alimentos y bebidas que a pesar de ser comestibles y estar en estado óptimo de consumo, algunas personas los consumen y otras no, dependiendo de cómo se preparen o se elaboren.
- **Desecho inevitables:** Residuos de alimentos o bebidas que no son comestibles en circunstancias normales (huesos, cáscaras de huevo, pieles de algunos productos).



3. Dónde y porqué se producen las pérdidas y el desperdicio de alimentos

Los alimentos se pierden y desperdician a lo largo de toda la cadena de suministro de alimentos, desde la producción agraria inicial hasta el consumo final en el hogar o en la restauración.

En los países de ingresos bajos, la mayoría de los alimentos se pierden en las etapas de la cadena de suministro de alimentos que van de la producción al procesamiento. Por el contrario, en los países de ingresos altos y medianos las pérdidas y el desperdicio son generados fundamentalmente por hábitos de consumo inadecuados.

Tras analizar diversos estudios y experiencias internacionales, se considera que es fundamental acometer el problema de las pérdidas y el desperdicio con un concepto global de cadena alimentaria, pero teniendo en consideración las circunstancias específicas de cada una de sus fases:

3.1. EN LA FASE DE PRODUCCIÓN PRIMARIA

La producción primaria es el primer eslabón de la cadena: producción o cultivo de los productos de la tierra, cría de ganadería, pesca, caza... y es la que proporciona “la materia prima” de la cadena.

En el ámbito agrícola, las pérdidas y el desperdicio de alimentos se pueden dividir en dos categorías: los alimentos que no se cosechan, y los alimentos que se pierden o desechan entre la cosecha y la venta en origen.

Dada la variación y los riesgos inherentes a la agricultura, en muchas ocasiones, es difícil para los agricultores ajustar la oferta a la demanda. Así mismo, existen productos que no pueden ser cosechados o comercializados debido a los daños causados por plagas, enfermedades o por el clima, lo que da lugar a que se planten o siembren más producciones de las

que se demandan en el mercado, con el fin de protegerse de las consecuencias de las inclemencias y adversidades.

En otros casos, la causa de las pérdidas y el desperdicio de los alimentos radica en la volatilidad de los precios de mercado, ya que si estos son demasiado bajos en el momento de la cosecha, puede que no compensen los costes de producción, incitando a los productores a dejar algunos productos en el campo.

Otra causa de las pérdidas y desperdicio en esta etapa la encontramos en la praxis de la recolección selectiva para reducir gastos posteriores de destríos, dejando en el campo cualquier producto que no vaya a pasar los estándares mínimos de calidad en cuanto a forma, tamaño, color, y maduración.



3.2. EN LA FASE DE GESTIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Una vez recogida la cosecha, la principal causa de pérdidas y desperdicio alimentario en los países desarrollados, no es la falta de instalaciones de almacenamiento, o de infraestructuras, o deficiencias en la cadena de frío y en transporte, sino la eliminación de los productos por tener en cuenta criterios de calidad comercial exigidos por las normas de calidad y por el mercado, como calibre, color, peso, defectos, contenido en azúcares...

3.3. EN LA FASE DE ACONDICIONAMIENTO O TRANSFORMACIÓN (INDUSTRIA)

La industria alimentaria se encarga de la preparación o elaboración de los alimentos utilizando la materia prima que llega desde la producción primaria. En dicho proceso se producen algunas pérdidas como consecuencia de un cierto deterioro de las materias primas o bien por peso, forma o apariencia inadecuados, o envases dañados, sin que por ello la inocuidad, el sabor o el valor nutricional de estos alimentos se vean afectados.

Las diversas operaciones de transformación generan así mismo pérdidas, en su mayoría debidas a recortes, cuando las partes comestibles (piel, grasa, piezas de los extremos) y las partes no comestibles (huesos) se extraen de los alimentos.

También pueden producirse pérdidas y desperdicio en la transformación, por los formatos de envases y embalajes que no estén adaptados a las necesidades de los consumidores o por los envases que son accidentalmente dañados durante el proceso. La industria agroalimentaria de los países desarrollados presta especial atención a la forma de reducir estas pérdidas y desperdicio alimentario, dado que los avances en el envasado y los materiales en contacto con los alimentos han sido una de las áreas más desarrolladas en los últimos años en el campo de la investigación.

3.4. EN LA FASE DE DISTRIBUCIÓN (MAYORISTAS Y MINORISTAS)

Durante el proceso de comercialización y venta, los productos preparados por la industria se ofrecen al consumidor en establecimientos minoristas. Así mismo, los productos frescos, llegan a estos establecimientos a través fundamentalmente de los mercados mayoristas y de las plataformas logísticas de distribución.

El transporte y una manipulación adecuada de los alimentos son especialmente importantes en esta fase de la cadena de suministro, especialmente con productos perecederos que requieren condiciones de frío, y en los que la cadena de frío no debe romperse.

Además del deterioro del producto, resultado de su carácter perecedero, cabe destacar los desechos generados ligados a las fechas límites de consumo (caducidad y consumo preferente), así como las pérdidas y el desperdicio de alimentos debidos a la manipulación del consumidor en los autoservicios, la existencia de estándares comerciales y los cambios en las preferencias del consumidor.





importante generación de desperdicios alimentarios.

En los hogares, los malos hábitos a la hora de planificar y hacer la compra y una gestión inadecuada de los alimentos conllevan a que se produzcan desperdicios en cantidades importantes, que podrían evitarse.

Se ha constatado que otra de las causas de desperdicio de alimentos en los hogares, es la falta de comprensión de la información indicada en las etiquetas, en cuanto a su conservación o caducidad.

3.5. EN LA FASE DE CONSUMO (HOGAR Y RESTAURACIÓN)

Los consumidores y la restauración constituyen el último eslabón de la cadena alimentaria. Los hábitos de consumo que se han tenido hasta el momento y la actitud del consumidor en algunas regiones del planeta han conllevado una

En la restauración también se produce un desperdicio significativo de alimentos tanto en las cocinas como en la sala. La dificultad de planificación entre la oferta y la demanda o el trabajar con productos de vida útil corta hacen que existan ámbitos importantes de mejora para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

4. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el mundo

A partir de los estudios disponibles, se estima que cada año **se desaprovechan** en el mundo, más de 1.300 millones de toneladas de alimentos, es decir **1/3 de la producción mundial**, de los que 89 millones de toneladas de comida en buen estado corresponden a la Unión Europea.

Tras una completa revisión de los trabajos publicados, se constata la inexistencia de estudios precisos que permitan conocer con precisión la cuantía de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, en las diferentes fases de la cadena alimentaria.

Pese a dichas limitaciones y para disponer de un completo panorama de la información disponible, se relacionan seguidamente diferentes estudios en los que, o bien han estimado

las pérdidas y desperdicio mundiales de alimentos, o bien han analizado el efecto ambiental de estos fenómenos en un país o zona específicos. Se incluye una breve descripción de dichos estudios e iniciativas de lucha contra las pérdidas y desperdicio alimentario con el objetivo de presentar el estado actual de la situación.

4.1. FAO, GLOBAL FOOD LOSSES AND FOOD WASTE (MAYO DE 2011)

Es la fuente de datos más recientes sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos a nivel global.

El estudio realizado en mayo de 2011, destaca las pérdidas y el desperdicio de alimentos que se producen a lo largo de toda la cadena alimentaria, evalúa su trascendencia y

establece sus causas así como las posibles maneras de prevenirlas. Los resultados del estudio sugieren que:

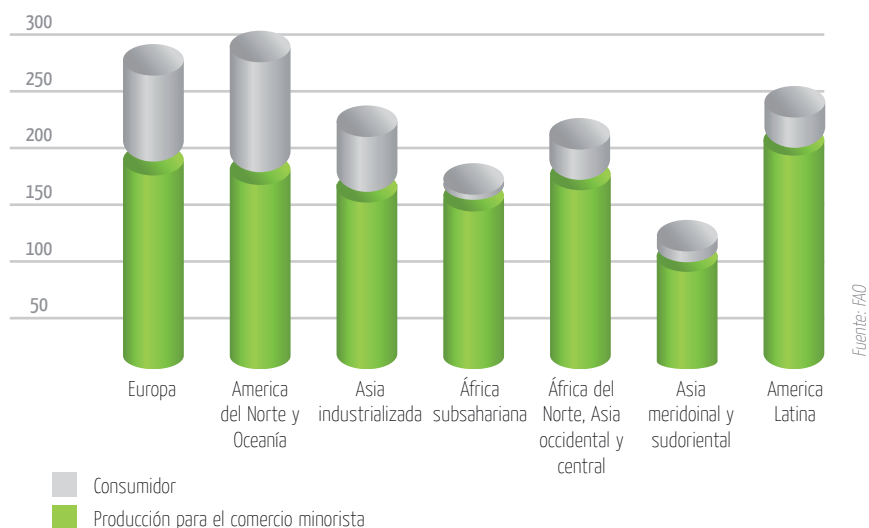
1/3 de la producción de los alimentos destinados al consumo humano (1.300 millones de toneladas al año) se pierde o desperdicia en todo el mundo, lo que equivale a aproximadamente la mitad de la cosecha mundial de cereales.

Los datos más relevantes que reporta el estudio de la FAO, son los siguientes:

- a. Los países industrializados y aquellos en desarrollo "dilatados" más o menos la misma cantidad de alimentos: 670 y 630 millones de toneladas, respectivamente, cada año.

Pérdida y desperdicio de alimento per cápita en las fases de consumo y anteriores al consumo en diferentes regiones

Pérdida y desperdicio de alimento per cápita (kg/año)



Cantidades muy importantes de los recursos destinados a la producción de alimentos, se utilizan por tanto en vano, lo que genera un impacto ambiental significativo debido al mal uso de dichos recursos y, entre otros efectos, a la cantidad de emisiones de gases de efectos invernadero que generan.

- b. Las pérdidas y el desperdicio anual de alimentos en los países ricos por parte de los consumidores, 222 millones de toneladas, se acerca mucho a la producción alimentaria neta del África subsahariana (230 millones de toneladas).

- c. La producción total de alimentos 'per cápita' para el consumo humano en los países ricos se sitúa en 900 kilogramos anuales, cerca del doble frente a los 460 kilogramos producidos en las regiones más pobres.
- d. En los países en desarrollo el 40% de las pérdidas y desperdicio de alimentos ocurre en las fases de poscosecha y procesado, mientras que en los países industrializados más del 40% de las pérdidas y desperdicio de alimentos se da a nivel de ventas al por menor y del consumidor.
- e. A nivel de la venta al detalle también se desperdician grandes cantidades de alimentos debido a las normas de calidad que dan excesiva importancia a la apariencia. Las encuestas indican que los consumidores están dispuestos a comprar productos que no cumplan las exigencias de apariencia siempre que sean inocuos y tengan buen sabor.
- f. La FAO apuesta además, entre otras medidas, por la educación en los colegios e iniciativas políticas que cambien la actitud de los consumidores en los países ricos, para que planifiquen de un modo más adecuado sus compras de alimentos.
- g. Como conclusión se estima que **las acciones deben orientarse a la cadena de suministros en su conjunto**, ya que lo que se hace (o deja de hacerse) en una parte tiene consecuencias en el resto. En los países industrializados, las soluciones propuestas a nivel industrial y del productor serían poco rentables si los consumidores siguen desperdiciando a los niveles actuales. **Hay que informar a los consumidores y cambiar el comportamiento** que provoca los altos niveles actuales de desperdicio de alimentos.

De manera complementaria a lo anterior, en enero de 2013, surge, en el marco del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y en apoyo de la Iniciativa SAVE FOOD de la FAO y la Iniciativa Hambre Cero de la ONU, una

nueva campaña mundial "Think.Eat.Save. Reduce your foot print" ("Piensa. Aliméntate. Ahorra. Reduce tu huella alimentaria") para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.

La nueva campaña se dirige específicamente a los alimentos desperdiciados por los consumidores, los minoristas y la industria hotelera. Tiene como objetivo acelerar las medidas y proporcionar una visión global y un portal de intercambio de información (www.thinkeatsave.org) para las múltiples y diversas iniciativas en curso en todo el mundo.

La campaña también procura mejorar el conocimiento que tienen los consumidores sobre las fechas de caducidad de los alimentos.



4.2. COMISIÓN EUROPEA Y BIO INTELLIGENCE SERVICE, PREPARATORY STUDY ON FOOD WASTE ACROSS EU 27

Estudio encargado por la DG Environment Directorate C Industry de la Comisión Europea y publicado en octubre de 2010, analiza las pérdidas y el desperdicio de alimentos en hogares, restauración, distribución, e industria sin incluir la producción primaria.

El estudio está basado en análisis de datos disponibles y extrapolaciones y busca estimar la dimensión del problema. Identifica más de 100 iniciativas en Europa dirigidas a prevenir las pérdidas y el desperdicio alimentario.

Los datos más relevantes que reporta el estudio son los siguientes:

- a. Cada año se estima que se pierden o desperdician en Europa, entre un 30% y un 50% de los alimentos sanos y comestibles a lo largo de todos los eslabones de la cadena agroalimentaria hasta llegar al consumidor, y se convierten en residuos.
- b. La generación anual de pérdidas y desperdicios alimentarios en los 27 Estados Miembros es de unos **89 millones de toneladas**, o sea, **179 kilos por habitante**, y ello sin contar los de origen agrícola generados en el proceso de producción ni los descartes de pescado arrojados al mar.
- c. A este ritmo, el desperdicio alimentario alcanzará en **2020 los 126 millones de toneladas** (un aumento del 40 %).
- d. Los aproximadamente 89 millones de toneladas de alimentos desperdiciados generan **170 millones de toneladas equivalentes de CO₂ al año**.
- e. La producción del 30 % de alimentos que se queda sin consumir supone el uso de un 50 % más de recursos hídricos para el riego. Hay que tener en cuenta, a este respecto, que para producir un kilo de carne de vacuno se utilizan de 5 a 10 toneladas de agua.
- f. Se estima que el desperdicio de alimentos en los **hogares** alcanza el **42%** del total, en la fase de **fabricación el 39%**, en la **restauración el 14%** y en la **distribución el 5%**.





g. España es el sexto país que más comida desperdicia (7,7 millones de t), tras Alemania (10,3 t), Holanda (9,4 t) Francia (9 t) Polonia (8,9 t) e Italia (8,8 t).

En respuesta a este estudio, el Parlamento Europeo aprobó el 19 de enero de 2012 la **Resolución del Parlamento Europeo**, sobre como evitar el desperdicio de alimentos: **estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE (PE_TA(2012)0014)**, indicando que la lucha contra el despilfarro de alimentos debe convertirse en una prioridad en el plan de trabajo político europeo.

En dicha Resolución se pide a la Comisión, al Consejo y a los Estados Miembros que elaboren estrategias y medidas concretas para reducir a la mitad el despilfarro de alimentos a lo largo de toda la cadena de abastecimiento de aquí a 2025, mejorar la eficiencia del sector y sensibilizar a la opinión pública sobre un tema que todavía se ignora en muchos aspectos. Considera necesario que los ciudadanos sean informados no solo de las causas y consecuencias del despilfarro, sino también de los modos de reducirlo, y que se debe de promover una cultura científica y cívica orientada a los principios de sostenibilidad y solidaridad a fin de estimular comportamientos más adecuados. Así mismo reconoce que las iniciativas espontáneas de asociaciones, tanto de voluntariado como de profesionales, encaminadas a difundir

y materializar una cultura contraria al despilfarro, han tenido un gran éxito en los territorios en los que se han llevado a cabo.

En este contexto, el Parlamento Europeo insta al Consejo y a la Comisión Europea a que proclamen 2014 Año Europeo contra el despilfarro de alimentos, lo que, se considera, un importante instrumento de información y promoción para sensibilizar a los ciudadanos europeos y llamar la atención a los Gobiernos nacionales sobre este tema fundamental.

Las principales recomendaciones de la Resolución del Parlamento Europeo quedan recogidas en el Anexo II del presente documento.

4.3. REINO UNIDO. PROGRAMA WRAP (WASTE & RESOURCES ACTION PROGRAMME) "WORKING TOGETHER FOR A WORLD WITHOUT WASTE"

El objetivo del WRAP es reducir los residuos de envases y el desperdicio de alimentos del consumidor mediante un trabajo en investigación y desarrollo (I+D), en asesoramiento sobre mejores prácticas y en promoción.

El WRAP trabaja en colaboración con fabricantes de envases, vendedores minoristas, marcas, proveedores, institutos de investigación, universidades, agencias de diseño y asesores ambientales y de diseño.

De los estudios realizados las conclusiones obtenidas hasta el momento son que cada año, en **Gran Bretaña se desperdician 8,3 millones de toneladas de alimentos**, la mayoría de los cuales están en perfecto estado de consumo. Algunos de estos desperdicios son peladuras, espinas y huesos, pero la mayoría son, o fueron, alimentos perfectamente comestibles. El motivo de este enorme desperdicio suele ser que se cocina demasiado, que los alimentos no se consumen a tiempo o antes de que pase su fecha de caducidad.



Los estudios estiman que si todo el Reino Unido eliminara sus desperdicios alimentarios, el resultado en emisiones de CO₂ sería equivalente a la desaparición de uno de cada cuatro automóviles que circulan por las carreteras del país.

El Programa WRAP que ha logrado que en un periodo de 3 años (2007–2010) se registre una reducción del desperdicio alimentario del 13%, se ha basado en:

- a. **Realización de estudios** durante el año 2010 sobre las pérdidas y desperdicio de alimentos sólidos en la distribución y la restauración comercial.
- b. **Campañas** en el Reino Unido para que la población «ame los alimentos y odie el desperdicio» (del lema en inglés "Love Food, Hate Waste") y guías sobre almacenaje y fechas límites de consumo y en las que se demuestra que, mediante pequeños gestos cotidianos, se puede reducir la cantidad de comida que se desperdicia.
- c. **Courtauld Commitment (2005-2010):** Acuerdo voluntario firmado en julio de 2005 con el sector minorista para reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario y la generación de residuos de envases y embalajes. Su objetivo es mejorar la eficiencia de los recursos y reducir el carbono y el impacto ambiental del sector minorista de la alimentación.

Los resultados obtenidos fueron que en el Reino Unido entre 2005 y 2009 se han evitado la pérdida y desperdicio alimentario de 670.000 toneladas de alimentos y 520.000 toneladas de residuos de envases.

- d. **Courtauld Commitment (2010-2012):** Acuerdo voluntario que involucra a 50 empresas del sector de gran distribución y grandes marcas destinado a mejorar la eficiencia de recursos, reducir las pérdidas y desperdicio alimentario y la generación de residuos de envases y embalajes. Analiza el Ciclo de Vida completo de los productos desde su producción hasta su utilización en los hogares.

4.4. FRANCIA. INICIATIVA "STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE" ("ALTO AL DESPILFARRO ALIMENTARIO")

Surge de un «pacto nacional contra el despilfarro alimentario, un compromiso compartido» que busca **reducir a la mitad el volumen del desperdicio alimentario en 2025.**

En el marco de esta iniciativa se elaboró en 2011 el estudio "Pertes et gaspillages alimentaires" que presenta un análisis de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en Francia en la fase de suministro directo a los consumidores (distribución, pequeño comercio de proximidad, restauración comercial) y en la restauración colectiva (escuelas, hospitales o residencias de ancianos y empresas).

Las principales conclusiones del estudio son las siguientes:

- a. El comportamiento de compra y de consumo de los clientes representa un reto para el sector de la distribución y de la restauración, ya que su carácter aleatorio implica que siempre haya un cierto volumen de pérdidas y desperdicio alimentario inevitable.

MA BEAUTÉ
EST INTÉRIEURE



CHACQUE FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE. CE LAORS Q'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES!

www.alimentation.gouv.fr



- b. Los sectores que presentan los volúmenes de pérdidas y desperdicio alimentario más importantes, y que requieren de especial atención por parte del gobierno de Francia, son la restauración colectiva de hospitales, residencias e institutos, la restauración comercial, y la gran distribución.
- c. Cada francés desperdicia entre 20 y 30 Kg. de alimentos al año, lo que representa una media de 400 euros por familia, además de un coste de gestión pública municipal de residuos de procedencia doméstica.

Como resultado de este estudio se pusieron en marcha las **iniciativas siguientes**:

- **Una campaña para el gran público**, para compartir la información disponible. Destaca el sitio Web gaspillagealimentaire.fr con información diversa sobre las pérdidas y desperdicio en Francia y en el mundo, y que dispone de una plataforma que permite poner en contacto donan-

tes y receptores (Vendre et acheter plus juste).

- **Diálogo constante con el sector** con objeto de racionalizar la experiencia de compra, de forma que se compre lo necesario. Buscan facilitar la venta de unidades y las promociones diferidas, de forma que en ofertas 3 por 2, la tercera unidad se pueda llevar a casa posteriormente. Así mismo destacan la necesidad de que se mejore la gestión de stocks de forma que se retiren los productos de los lineales antes de alcanzar la fecha de caducidad pudiendo así entregarlos a ayuda alimentaria sin comprometer la seguridad de estos productos.
- Reducir las pérdidas y desperdicio alimentario en la **restauración colectiva**, mediante **programas pilotos** en institutos y comedores de empresa para buscar formas de ajustar mejor las raciones.



| | | | |
|---|--------------------------------------|--------------------------|-----|
| RESTAURACIÓN (gr/persona/comida) | Restauración colectiva Media:167 | Escuelas | 147 |
| | | Hospitales y residencias | 264 |
| | | Empresas | 125 |
| | Restauración comercial Media: 211 | tradicional | 230 |
| | | Gastronómica | 229 |
| | | Rápida | 175 |
| DISTRIBUCIÓN (Tm/establecimiento/año) | Gran distribución Media: 179 | De 50 a 199 empleados | 139 |
| | | Más de 200 empleados | 507 |
| | Pequeño comercio Media: 2,6 | Tienda de comestibles | 1,6 |
| | | Pastelería-panadería | 3,6 |

5. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en España

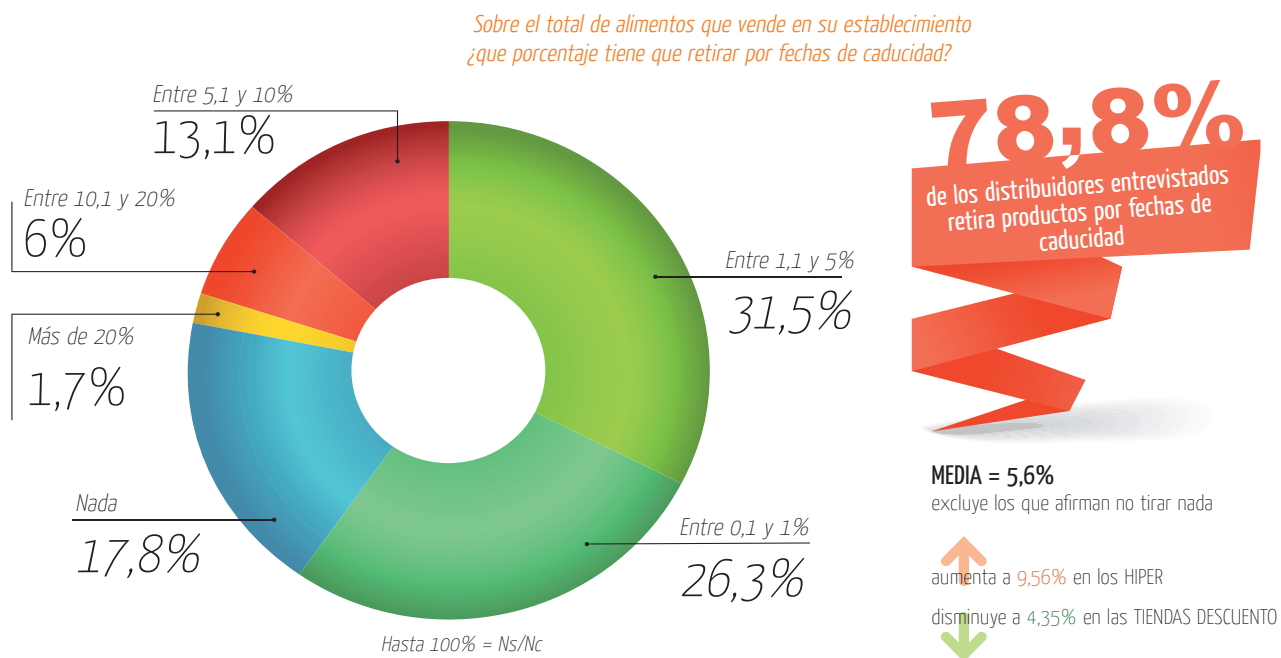
Actualmente, no se conoce con precisión la magnitud del problema global en nuestro país, ya que las pérdidas y el desperdicio alimentario se registran en diferentes puntos a lo largo de la cadena de valor y no se tiene constancia de la existencia de estudios al respecto.

A partir de los análisis realizados, la Comisión Europea, estima que en Europa se desperdician aproximadamente 89 millones de toneladas año, siendo España el sexto país que más comida desperdicia (7,7 millones de toneladas).

Si bien la parte más visible y con mayor impacto mediático y social de este problema es la que corresponde a las pérdidas y desperdicio de alimentos en la fase de distribución, las

cifras que se estiman en el estudio realizado por la Comisión Europea, indican que no es ni mucho menos el punto de la cadena en que se originan las mayores pérdidas y desperdicio de alimentos. Según dicho estudio aproximadamente el 42% de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en Europa proceden de los hogares, en su mayoría (60%) evitables mediante cambios de hábitos de consumo, compra y gestión de los alimentos; el 39% corresponde a las empresas de la producción, aunque se tratan mayoritariamente de pérdidas y desperdicios inevitables; por último el 14% corresponde a la restauración y el 5% a la distribución.

Tampoco se dispone de datos concretos sobre el destino que los distintos operadores dan a dichos alimentos desechados.





5.1 BARÓMETRO DEL CLIMA DE CONFIANZA DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

Para avanzar en el conocimiento de la situación en que nos encontramos, en el año 2012, se ha elaborado por el MAGRAMA la primera encuesta, en el marco del **Barómetro del Clima de Confianza del Sector Agroalimentario**, que ha permitido empezar a conocer con un cierto detalle la actitud de los productores, la industria, la distribución y los consumidores respecto de de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

Del **Estudio monográfico sobre los hábitos de los distribuidores en relación con los alimentos próximos a la fecha de caducidad** se desprende que:

- El 78,8% de los distribuidores retiran de media un 5,6% de sus productos por sobrepasar las fechas de caducidad.
- El 58% de los establecimientos, solo debe retirar entre el 0,1% y el 5% de sus productos y solo el 1,7% de los distribuidores debe retirar más del 20%.
- De cara a evitar que los alimentos caduquen en las estanterías, el 87,0% de los distribuidores revisa personalmente las estanterías y un 27,7% tiene controles informáticos.



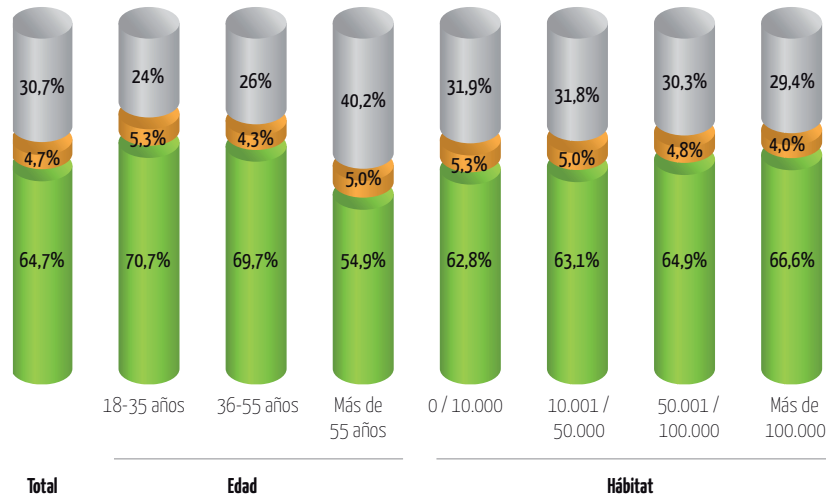
Del **Estudio monográfico sobre los hábitos de los consumidores en relación con los alimentos próximos a la fecha de caducidad** se desprende que:

- El 85,5% de los españoles consulta siempre la fecha de caducidad de los productos de alimentación, de los cuales más de la mitad (51,0%) la consultan en todos los productos. Los productos cuya caducidad se comprueba con más frecuencia son los lácteos (42,1%), las carnes y pescados (24,5%).
- El 77,2% acostumbra a revisar siempre las fechas de caducidad de los productos que tienen en la despensa y el frigorífico. Cuando encuentran en su despensa o frigorífico un producto caducado, el 59,2% lo tira, un 20,7% si no ha pasado mucho tiempo desde que ha cumplido la fecha de caducidad, lo consume y el 19,5% dependiendo el tipo de producto opta por tirarlo o consumirlo.
- El 78,8 % de los entrevistados que consumen productos aunque haya cumplido la fecha de caducidad, menciona principalmente los yogures.
- Por el contrario, los principales productos que nunca se consumirían una vez caducados son productos frescos –carne, pescados, frutas, etc.– (57,7%), Conservas (26,7%), Leche/Batidos (24,5%), Embutidos (12,3%).
- La crisis económica modifica las pautas de consumo, así, el 41,3% de los consumidores manifiesta haber disminuido la cantidad de alimentos que tira a la basura, y el 13,7% reutiliza más productos, como el aceite.
- El 64,7% de los consumidores dice conocer las diferencias entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente. Por edad, el conocimiento aumenta entre los más jóvenes, un 70,7% conoce la diferencia y disminuye notablemente entre los mayores de 55 años (54,9%).

- Ante la idea de que los establecimientos de distribución pudiesen sacar ofertas de productos de alimentación con fechas de caducidad muy próximas a cumplir, la mayoría de entrevistados (54,6%) admite que los compraría. Por edad, este porcentaje aumenta entre los más jóvenes (65,3%) y disminuye entre los mayores de 55 años (45,9%).
- El 75,1% de los consumidores considera acertada la idea planteada en el Parlamento Europeo de ampliar la fecha de caducidad de algunos productos alimenticios para reducir el número de toneladas de alimentos en buen estado que se desperdician cada año.
- El 70,6% de los productores manifiesta no tener que retirar ningún producto porque no pueda comercializarlos, este porcentaje disminuye a 49,0% en el caso de la Industria y a 40,5% entre los mayoristas. En el caso de las empresas que sí tienen que hacerlo, los productores retiran un 8,1%, de producto, en la industria un 7,7% y entre los mayoristas un 7,1%.
- El principal motivo que lleva a retirar estos productos es que se han estropeado. Como segundo motivo los productores destacan por el exceso de producción: en la industria por los envases defectuosos, y en los mayoristas por las estrategias comerciales inadecuadas.
- La mitad de los agentes que tienen que retirar productos porque no pueden comercializarlos manifiesta que lo tira. El porcentaje de reciclaje/reutilización es de un 38,6% entre los productores, un 31,4% en la industria y un

De los **Estudios monográficos sobre la percepción de los productores, la industria, los mayoristas y los distribuidores, en relación con las pérdidas y el desperdicio alimentario** se desprende que:

Porcentaje de Conocimiento de la diferencia entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente



22,4% entre los mayoristas. El porcentaje más alto de los que donan a los bancos de alimentos/ONGs lo encontramos entre los mayoristas (44,9%), en la industria es de un 18,0% y entre los productores de un 9,2%.

- Los productores que retiran parte de su producción porque no pueden comercializarla destinan un porcentaje medio del 7,9 % a consumidores y del 14,4% a la industria. El 75,4% manifiesta no destinar nada a los consumidores y el 55,7% no destina nada a la industria.
- El 8,2% de los productores entrevistados manifiesta tener algún sistema de revalorización de los productos que se retiran y también un 8,2% cree que se podría establecer algún sistema para reducir las mermas, porcentaje que aumenta a un 18,0% entre los mayoristas.
- Los principales sistemas que mencionan los productores son:
 - Estrategias y métodos adecuados de producción, recolección y almacenaje.
 - Sistemas de reciclaje (aceite para barcos, biomasa, cosméticos, abonos, etc).
 - Planificación de producción de acuerdo a demanda, producir sobre estimaciones.
- Por su parte, los mayoristas consideran que se deberían vigilar más las fechas de caducidad y, en menor medida, destacan la importancia de mejorar la manipulación y enviar a conserva los excesos de producción.
- Los profesionales de la industria son los agentes más preocupados por el tema del desperdicio alimentario, un 49,5% reconoce que este tema constituye para ellos una preocupación, y el 65,6% considera que deberían tomarse medidas. Más del 42% tanto productores como mayoristas se muestran preocupados, y más del 50% de ellos cree igualmente que deberían tomarse medidas al respecto.

- En cuanto a quién debería tomar esas medidas, el Gobierno de España sería el principal responsable según los diferentes agentes, pero en gran medida consideran que también debería ser responsabilidad de Comunidades Autónomas, Administración Local y del propio Sector Agroalimentario.
- Los puntos de la cadena alimentaria donde se produce mayor desperdicio de alimentos son: distribución mayorista, distribución minorista y consumidor. Las respuestas son homogéneas por tipología de agente.

De los **Estudios monográficos sobre la percepción de los productores, la industria, los mayoristas y los distribuidores**, respecto al tema de las **fechas de caducidad**:

- El 64,0% de las industrias entrevistadas considera que el actual sistema de fechas de caducidad es adecuado y un 36,0% cree que debería revisarse para alargar plazos.
- El 11,8% de la industria manifiesta que es frecuente que la distribución organizada devuelva partidas. El principal



motivo que justifica estas devoluciones son los productos defectuosos. Cuando se realizan estas devoluciones, la mayoría de industrias (55,8%) no discrepa con la distribución, pero un 44,2% sí.

La mayoría de los distribuidores:

- Valoran positivamente (80,8%) que se revisen las fechas de caducidad y consumo preferente para alargar la vida de los productos.
- Valoran positivamente (76,9%) que se elabore una normativa que incluya el etiquetado con doble fecha, por un lado la fecha límite para la venta y por otro la fecha límite de consumo.
- Valoran positivamente (71,7%) que se elabore una normativa que permita vender productos más baratos con fechas de caducidad cercanas.
- Están exigiendo (51,1%) a la Industria que se adapten los formatos de los envases a las necesidades reales del consumidor.

5.2 OTROS ESTUDIOS DE INTERÉS:

Existen iniciativas privadas, llevadas a cabo por el sector empresarial y por las asociaciones de consumidores, que buscan conocer la dimensión del problema. Se citan, a continuación y con un carácter informativo, algunos resultados de varios estudios llevados a cabo en España:

Estudio Save Food

El estudio SAVE FOOD, elaborado en el 2011, por ALBAL, es el primer estudio paneuropeo realizado sobre el desperdicio de alimentos en hogares particulares. Realizado en siete países, el estudio revela datos relativos al desperdicio de alimentos en los hogares europeos.

Los resultados se basan en un total de 1.500 encuestas que respondieron en Alemania, Francia y España (representativos de la población total según criterios de: tamaño del hogar, tamaño de la comunidad, región, y tipo de vivienda).

Los datos más relevantes que reporta el estudio sobre el desperdicio de alimentos en hogares en Europa y España son los siguientes:

Como media, los europeos tiran un 20% de la comida que compran. Los españoles desperdician **alrededor del 18 %, lo que equivale a 2,9 millones de toneladas de alimentos cada año**, por valor de **11 mil millones de euros**.

Cada español tira unos 250 € anuales en comida y más del 45% de estos alimentos podrían haberse consumido si su adquisición se hubiera planificado y gestionado y si se hubieran almacenado mejor. Aproximadamente el 30% de la comida empaquetada se tira antes de ser abierta y alrededor del 50% de los alimentos desperdiciados lo constituyen frutas y verduras, seguido de sobras procedentes de platos cocinados en casa y/o comida rápida.

En España los consumidores estiman que su porcentaje de desperdicio es del 4 %, cuando en realidad la cifra se sitúa en el 18 %. Ello denota una clara **falta de conciencia del desperdicio real de alimentos**.

En 2012, Albal presenta un segundo estudio Save Food **sobre el desperdicio de alimentos en diferentes regiones españolas**, cuyos resultados se basan en un total de 600 entrevistas online realizadas a responsables de las compras en el hogar distribuidas geográficamente por las Comunidades Autónomas de Andalucía, Cataluña, Galicia, Madrid, País Vasco y Comunidad Valenciana.

Los datos más relevantes que reporta el estudio sobre el desperdicio en España son los siguientes:

Las comunidades autónomas que más desperdicios evitables generan debidos a la mala planificación o mal almacenamiento son Andalucía con un 10,37 % de desperdicios evitables, sobre el total de alimentos adquiridos en términos de peso, seguido por la Comunidad de Madrid con un 8,09%, Galicia con un 7,67%, el País Vasco con un 7,71%, la Comunidad Valenciana con un 7,05% y, en último lugar, siendo la que menos desperdicios evitables genera, Cataluña con un 6,21%.

Galicia y Andalucía son las regiones con mayor frecuencia de compra de alimentos, con medias de 15,8 y 15,2 compras al mes, respectivamente. En el extremo opuesto se sitúan Cataluña y País Vasco, con 13,1.

A la hora de hacer las listas de la compra, destacan Madrid y Galicia como las regiones más “organizadas” y Cataluña, como la menos “planificadora” a la hora de elaborar los menús.

La región menos impulsiva a la hora de hacer la compra es Cataluña, seguida de Valencia. En el extremo opuesto se sitúan Madrid y Andalucía, con mayor aceptación o reconocimiento de los impulsos momentáneos.

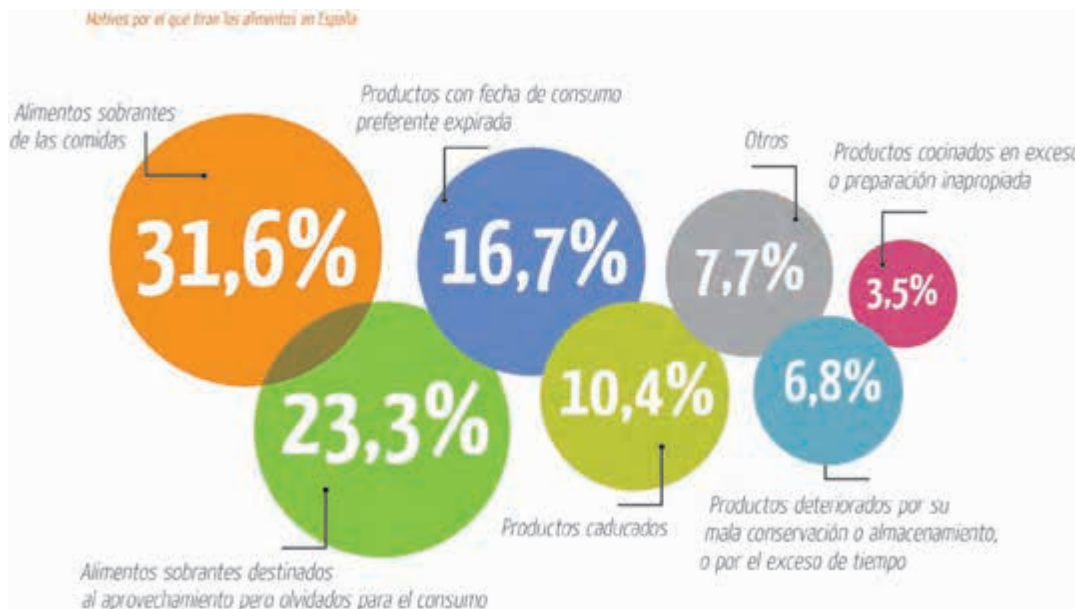
Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares

Este estudio, publicado en 2013, se ha llevado a cabo por la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios (HISPACOP), y ha sido avalado por el Instituto Nacional de Consumo (INC), recoge los resultados obtenidos de las encuestas realizadas a 413 hogares españoles sobre cuál es el nivel de desperdicio alimentario en el ámbito doméstico, qué tipo de alimentos se desechan y cuáles son los motivos por los que acaban en la basura.

Además, con el objetivo de conocer cuáles son los comportamientos y actitudes de los consumidores españoles ante el correcto aprovechamiento de los alimentos, se recoge, a través de 3.454 encuestas realizadas de forma online, las percepciones de los consumidores sobre la gestión de los alimentos (compra, preparación, almacenamiento y conservación) y sobre conceptos básicos referentes a las fechas de consumo de los alimentos.



Fuente: HISPACOP



Las principales conclusiones recogidas en dicho estudio son las siguientes:

El desperdicio medio por hogar (2,7 personas de media) es de 1,3 Kg/sem o 76 kg/año, lo que equivale a más de medio Kg. de alimentos por persona y semana.

Los hogares españoles tiran en un año 1,5 millones de toneladas de alimentos que eran válidos para el consumo.

El mayor porcentaje de alimentos desechados corresponde al pan, cereales y otros alimentos de pastelería (19,3%), seguidos de frutas y hortalizas (16,9%) y la leche, yogures, quesos y otros derivados lácteos (13,3%).

El momento del día en que más alimentos se desechan es la comida 34,6%, seguido de la cena (20,1%), el desayuno 20,1% y 18,6% en otros momentos.

El motivo mayoritario por el que se tiran los alimentos a la basura es por tratarse de alimentos sobrantes de las comidas (86,4%), seguido del deterioro de los productos por

su mala conservación o almacenamiento o por el exceso de tiempo (63,6%), de alimentos sobrantes destinados al aprovechamiento pero olvidados para el consumo (45,6%), de los productos cocinados en exceso o preparación inapropiada (18,6%) y de productos con fecha de consumo preferente expirada (9,6%), entre otros.

El perfil de los hogares que más tiran se caracteriza por estar compuestos por 2 personas, de clase social media, con responsables de 60 o más años y en las comunidades autónomas de Cataluña y Madrid.

Los consumidores no son conscientes de la cantidad de alimentos que se tiran, y la percepción del responsable de los alimentos de los hogares es que no se tira nada de forma mayoritaria por todos los grupos de alimentos, excepto por el de frutas y hortalizas. La percepción de los consumidores sobre los desechos de alimentos que se producen en los hogares contrasta con lo que se tira realmente a la basura, siendo relevante en el caso de algunos grupos de alimentos como el pan, cereales y otros productos de pastelería.

En cuanto a los comportamientos y hábitos de los responsables de la compra de alimentos en los hogares españoles, 7 de cada 10 comprueba siempre o casi siempre el estado de los alimentos que tiene en su casa para planificar la compra del hogar (69%), y dos de cada tres aseguran que elaboran una lista previa de alimentos a adquirir (65,1%).

La mayoría de los consumidores aseguran que intentan conservar los alimentos que han sobrado de otras comidas (94,8%), frente a una pequeña parte de los que reconocen que los tiran (4,9%). Además, de los que los intentan conservar, el 95% suelen congelarlos en envases o guardarlos en el frigorífico para un consumo posterior, frente a un 4,7% que los congela o los guarda en la nevera, pero que acaba tirándolos mas adelante.

Respecto a la planificación de la compra de acuerdo a los menús previamente establecidos, el 36,7% de los responsables de alimentos de los hogares españoles planifican siempre o casi siempre la compra de acuerdo a los menús, y un 37% lo hacen bastantes veces.

A la hora de realizar la compra siete de cada diez responsables de los alimentos afirman que se fijan en las fechas de caducidad o de consumo preferente de todos o casi todos los alimentos (69,3%), una cuarta parte asegura que se fijan en las fechas de algunos alimentos pero no de todos (26,5%) y el 4,2% declaran que no se fijan nunca o casi nunca en las fechas.

Según el resultado de las encuestas, hay confusión entre los conceptos de fecha de caducidad y consumo preferente. El 25% de los entrevistados cree que la fecha de caducidad quiere decir que a partir de esa fecha el alimento ya no conserva sus cualidades específicas pero es seguro para comerlo, lo cual puede repercutir en consumir alimentos en mal estado. El 24,9% cree que la fecha de consumo preferente quiere decir que a partir de esa fecha el producto no es del todo seguro para comerlo, lo que puede provocar que gran cantidad de alimentos perfectamente válidos para el consumo sea desechados.

Estudio “Un consumo + responsable de los alimentos”

El estudio, publicado en 2013, por la Agència de Residus de Catalunya, intenta dimensionar las pérdidas y el desperdicio de alimentos, identificar las causas y plantea propuestas de actuación para reducir estas pérdidas y desperdicio de alimentos, así como los impactos sociales, económicos y ambientales que se derivan de ello.

Las principales conclusiones son las siguientes:

En Cataluña se derrochan anualmente más de 260.000 toneladas de alimentos, que se corresponde al 7% de lo que adquieren las familias, los restaurantes y los comercios. Es decir, se tiran cada año unos 35 kilos de alimentos por persona que se pueden aprovechar, dato que equivale a tirar la comida consumida durante unos 25 días o alimentar más de medio millón de personas al año.

La mayor parte de la pérdida y desperdicio de alimentos (el 58%) se produce en los hogares, seguido de los supermercados (16%), la hostelería (12%), comercio al por menor (9%), catering (4%) y mercados municipales (1%).

En el ámbito doméstico, las principales causas que influyen en la pérdida y desperdicio de alimentos, son la falta de concienciación sobre lo que se tira, la poca planificación de las compras, la falta de conocimiento sobre las técnicas de almacenamiento, la confusión sobre las fechas de caducidad y de consumo preferente, y los formatos de las raciones que se pueden adquirir en los supermercados.

En la distribución, los problemas se detectan en la demanda creciente de los productos refrigerados y la duración de los productos frescos entre otras.



6. "Estrategia Más alimento, menos desperdicio"

La puesta en marcha de la Estrategia "Más Alimento, menos desperdicio", requiere de la participación de amplios segmentos de la sociedad y de los agentes de la cadena alimentaria.

La prevención y reducción del desperdicio alimentario presenta un perfil de implicación multisectorial, multidisciplinar y multifactorial, como el que requerirá la puesta en marcha y gestión de esta Estrategia.

Por tanto, la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio", se basa en:

- **Un objetivo claro:** limitar las pérdidas y el desperdicio alimentario y reducir las presiones ambientales.
- **Dos pilares fundamentales** para lograrlo:
 - Aplicar la Estrategia con criterios de transparencia, sostenibilidad y solidaridad, fomentando el diálogo y la coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria y las Administraciones Públicas.
 - Propiciar de una forma organizada, coordinada y estructurada, un cambio real en las actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión de todos los agentes de la cadena.

La Estrategia, persigue ofrecer una **imagen positiva**: Todos los agentes implicados en la cadena de suministro de alimentos, pueden y están contribuyendo de forma directa o indirecta a la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicio de alimentos.

Sin embargo, es necesario **anar esfuerzos de todos los actores** implicados para continuar trabajando en la mejora de la eficiencia de la cadena alimentaria, que contribuya a corto, medio y largo plazo a la disminución del desperdicio alimentario.

Para la aplicación de la Estrategia, habrá que tener en cuenta **la jerarquía que inspira la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, 19 de noviembre de 2008, sobre los residuos**, y en base a la cual, se establecerá el orden de prioridad en las actuaciones llevadas a cabo en esta Estrategia: Prevención (en la generación del desperdicio alimentario), reutilización, reciclado y por último otros tipos de valorización.

La prevención y reducción del desperdicio alimentario no debe estar ligado a una política intervencionista y restrictiva. De acuerdo con esta filosofía, la aplicación de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio", se instrumentará mediante **recomendaciones, acuerdos voluntarios y autorregulación**, si bien en algunos ámbitos estas medidas podrán ir acompañadas de iniciativas normativas dirigidas a mejorar la eficiencia de la cadena de suministros.

El conocimiento actual respecto a la dimensión del problema generado por el desperdicio alimentario es limitado. Por esta razón, será necesario, evaluar, en el marco de la Comisión de seguimiento de la Estrategia y con la participación de todos los agentes, los resultados de los estudios realizados al respecto,

La Estrategia, persigue ofrecer una **imagen positiva**: Todos los agentes implicados en la cadena de suministros de alimentos, pueden y están contribuyendo de forma directa o indirecta a la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicio de alimentos.

identificando y priorizando aquellas actuaciones que hayan tenido o vayan a tener un mayor impacto en la reducción del desperdicio alimentario.

Por último, es importante, potenciar la participación de todas aquellas instituciones, asociaciones y agentes que puedan contribuir a mantener viva la Estrategia y promover el intercambio de experiencias con los países de nuestro entorno y organizaciones internacionales.

6.1. OBJETIVO

La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”, se enmarca dentro las **políticas de sostenibilidad** promovidas por este Ministerio, y tiene como finalidad fomentar la **transparencia**, el **diálogo** y la **coordinación** entre los agentes de la cadena alimentaria y las Administraciones Públicas, y desarrollar de manera organizada, coordinada y estructurada, actuaciones comunes que propicien un cambio real en las actitudes, procedimientos de trabajo y sistemas de gestión de todos los agentes de la cadena, que permita limitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos y reducir las presiones ambientales.

6.2. EL ÁMBITO DE ACTUACIÓN

El ámbito de actuación de la Estrategia son los alimentos o productos alimenticios perdidos o desperdiciados a lo largo de la cadena alimentaria y los agentes u operadores que intervienen en la misma, entendiendo por alimentos o productos alimenticios aquellos definidos en el **Reglamento 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:

Se entiende por “alimento” (o “producto alimenticio”) cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo,

tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no. **No son “Alimento”** los piensos, los animales vivos, salvo que estén preparados para ser comercializados para consumo humano, las plantas antes de la cosecha, los medicamentos, los cosméticos, el tabaco y los productos del tabaco, las sustancias estupefacientes o psicotrópicas, los residuos y contaminantes.

6.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

Para la implementación de esta Estrategia, se prevé un horizonte a **3 años** que permita cumplir las acciones establecidas.

6.4. ÁREAS DE ACTUACIÓN:

Para lograr la meta propuesta, las acciones que van a llevarse a cabo se van a enmarcar en las siguientes áreas de actuación:

- a. Realizar estudios para conocer el cuánto, cómo, dónde y el porqué de las pérdidas y desperdicio de alimentos.
- b. Divulgar y promover buenas prácticas y acciones de sensibilización.
- c. Analizar y revisar aspectos normativos.
- d. Colaborar con otros agentes.
- e. Fomentar el diseño y desarrollo de nuevas tecnologías.

La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” ha de servir de plataforma donde incluir e impulsar todas aquellas iniciativas que contribuyan a reducir, lo máximo posible, las pérdidas y el desperdicio de alimentos y su mejor aprovechamiento.

Se recoge seguidamente una descripción detallada de las actividades que está previsto llevar a cabo en las cinco áreas de actuación antes mencionadas.



A- REALIZAR ESTUDIOS PARA CONOCER EL CUÁNTO, CÓMO, DÓNDE Y EL PORQUÉ DE LOS DESPERDICIOS

ÁREA: Estudios para conocer el cuánto, cómo, dónde y el porqué de los desperdicios

ACTUACIÓN: Promover la realización de estudios y generación de conocimiento para conocer el cuánto, cómo, dónde y el porqué de las pérdidas y desperdicio alimentario.

OBJETIVO: Conocer en qué etapa y procesos se producen las pérdidas a lo largo de la cadena de valor, su cuantificación y valor, su impacto económico, social, nutricional y ambiental y cómo se valorizan o reutilizan actualmente las pérdidas y desperdicios alimentarios.

ACCIONES:

- a. Promover la realización de **congresos, jornadas académicas y jornadas técnicas** que permitan conocer y reflexionar sobre las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- b. **Definir y consensuar** con los agentes del sector **los conceptos básicos sobre el desperdicio alimentario** en cada fase de la cadena, para poder armonizar las metodologías usadas para la elaboración de estudios y comparación de resultados.
- c. **Definir la metodología a seguir** en la elaboración de estudios: Análisis bibliográfico, toma de datos cuantitativos (entrevistas y campañas de pesado), entrevistas cualitativas, metodología cuantitativa.
- d. Definir los **volúmenes y tipos de productos** alimentarios perdidos, desperdiciados o desechados en cada etapa de la cadena de valor, identificando las **causas potenciales** y proponiendo **pistas para su reducción**.
- e. Conocer el **comportamiento del consumidor** en el hogar en relación con el desperdicio alimentario a través de sus pautas de compra y determinar y cuantificar las **pérdidas y desperdicio de alimentos en la restauración**.
- f. Medir el **grado de sensibilidad ante el problema del desperdicio** alimentario.
- g. **Establecer una antena de seguimiento**, recopilación y análisis de la información, nacional e internacional, que se genere entorno a estas cuestiones.
- h. Promover **acuerdos con diferentes administraciones** para el **intercambio de información** de los diferentes estudios que puedan afectar a reducir las pérdidas y desperdicio alimentario.
- i. Elaborar **análisis comparativos** de los resultados procedentes de nuestro país, con los relativos a otros países.

ACTORES: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Otras administraciones, Sector de producción primaria, Industria alimentaria, Sector de la Distribución, Canal HORECA, Consumidores.



ÁREA: Estudios para conocer el cuánto, cómo, dónde y el porqué de los desperdicios

ACTUACIÓN: Trabajar en el diseño de indicadores de evaluación.

OBJETIVO: Medir las actitudes, percepción, prácticas y comportamientos de las empresas y ciudadanos en materia de prevención, reutilización y revalorización de los desechos alimentarios y evaluar el impacto real de las medidas emprendidas por las administraciones, tanto sectorialmente como territorialmente.

ACCIONES:

- a. **Promover el desarrollo de indicadores** que permitan valorar la evolución de la actitud de los consumidores y de los operadores de la cadena ante las pérdidas y el desperdicio de alimentos, y la incorporación de nuevas formas de trabajo y consumo dirigidas a su reducción.
- b. **Promover acuerdos** de colaboración con FIAB, AECOC, FEHR, asociaciones de la distribución comercial, Cooperativas Agroalimentarias y OPAS **para el intercambio de información relativa a los métodos de medición de las pérdidas y desperdicio de alimentos en el marco de las empresas** y sobre su destino, aprovechamiento o valorización.
- c. Trabajar por el establecimiento de un **modelo de evaluación global** de pérdidas y desperdicio de alimentos, que permita su cuantificación y valorización en las distintas fases de la cadena, y conocer su evolución en el tiempo.

ACTORES: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Otras administraciones, Sector de producción primaria, Industria alimentaria, Distribución, Organizaciones de Consumidores.

B- DIVULGAR Y PROMOVER BUENAS PRÁCTICAS Y ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN

ÁREA: Divulgación y promoción de buenas prácticas y acciones de sensibilización

ACTUACIÓN: Elaborar y difundir guías de buenas prácticas para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos entre los agentes económicos de la cadena alimentaria.

OBJETIVO: Elaborar y difundir entre los agricultores, empresas y operadores de la cadena guías de buenas prácticas, que faciliten el conocimiento de los problemas existentes y promuevan la adopción de medidas correctoras.

ACCIONES:

- a. **Elaborar** en colaboración con los agentes de la cadena **guías de buenas prácticas** para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos.
- b. **Elaborar** con los sectores afectados **guías para que los profesionales del los establecimientos minoristas y asociaciones de distribución, informen a los consumidores** sobre las mejores prácticas de conservación y elaboración de productos perecederos.
- c. **Difusión de las guías de buenas prácticas** entre los agentes del sector a través de medios presenciales, electrónicos y redes sociales.

ACTORES: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Otras administraciones, Sector de producción primaria, Industria alimentaria y Sector de la Distribución, Fundación Española de la Nutrición.



ÁREA: Divulgación y promoción de buenas prácticas y acciones de sensibilización

ACTUACIÓN: Desarrollar campañas de información dirigidas a consumidores y restauración.

OBJETIVO: Trabajar en el desarrollo de campañas informativas dirigidas a los consumidores y a la restauración, en relación con el conocimiento de las prácticas para la conservación de alimentos y la importancia de la reducción del desperdicio alimentario en los ámbitos privado y público.

ACCIONES:

- a. **Promover campañas de sensibilización, información y divulgación** sobre el valor de los alimentos y los productos agrícolas y sobre las causas y las consecuencias del despilfarro de alimentos, y los modos de reducirlos.
- b. Trabajar con organizaciones de la restauración para **promover el mejor aprovechamiento de los productos, mejores prácticas de gestión, la realización de auditorías internas en cocinas y almacenes**, y fomentar la práctica del “no lo tiro”.
- c. Diseñar sistemas de **autoevaluación en hogares y restauración** para poner a su disposición instrumentos que permitan evaluar los avances logrados con la aplicación de las guías de buenas prácticas.
- d. Fomentar la introducción de **campañas de educación y sensibilización** sobre el desperdicio alimentario en centros escolares.
- e. **Elaboración de guías de buenas prácticas sobre gestión de alimentos** (sistemas de conservación, decisiones de compra, elaboración de raciones, ventajas y formas de reutilización de algunos alimentos...) haciendo especial incidencia en el valor nutricional de los alimentos según su forma de conservación, elaboración y forma de reutilización.
- f. **Difusión de las guías** a través de medios presenciales y electrónicos, utilización de las redes sociales para difundir estas buenas prácticas, y elaboración de documentación audiovisual destinada al gran consumo.
- g. Creación de **un sitio Web destinado a promover la responsabilidad social y el debate público** respecto al desperdicio alimentario.
- h. **Apoyar las medidas promovidas en el marco de la proclamación por parte del Parlamento Europeo de 2014 como año Europeo contra el desperdicio alimentario.**

ACTORES: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Otras administraciones, Sector de producción primaria, Industria alimentaria y distribución, Asociaciones de consumidores, Federación Española de Hostelería y Restauración, Fundación Española de Nutrición.

C- ANALIZAR Y REVISAR ASPECTOS NORMATIVOS

ÁREA: Aspectos normativos

ACTUACIÓN: Promover la colaboración institucional de cara a una posible revisión de las normas aplicables al sector.

OBJETIVO: Identificar, en colaboración con los agentes de la cadena las trabas normativas que puedan limitar la reducción, reutilización o valorización de los alimentos desechados.

ACCIONES:

- a. **Identificar** posibles **requisitos normativos** de la legislación nacional que puedan incidir sobre la generación de pérdidas o desperdicios.
- b. **Identificar** posibles **limitaciones existentes para reutilizar** productos no comercializables.
- c. **Revisar estándares de calidad** aplicables al aspecto exterior como el calibre y la forma.
- d. **Impulsar medidas e incentivos legales** que favorezcan las **donaciones** de alimentos a entidades benéficas.
- e. **Análisis** sobre la **aplicación de la normativa de higiene en pequeñas explotaciones** que permita facilitar las iniciativas de comercialización local, en el marco de las exigencias sobre seguridad alimentaria.
- f. **Revisar la normativa de gestión de subproductos no destinados a consumo humano** para facilitar su tratamiento y aprovechamiento alimentario o energético.

ACTORES: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio ambiente, Industria alimentaria, Sector de la distribución, Sector de producción primaria.

D- COLABORAR CON OTROS AGENTES

ÁREA: Actuaciones en colaboración con otros agentes



ACTUACIÓN: Promover acuerdos de cumplimiento voluntario.

OBJETIVO: Impulsar y colaborar en la definición de los compromisos que las empresas, organizaciones y asociaciones de diferentes eslabones de la cadena alimentaria, se comprometan a cumplir de forma voluntaria para avanzar en la reducción del desperdicio de alimentos. Contribuir al desarrollo y cumplimiento de dichos acuerdos.

ACCIONES:

- a. **Apoyo institucional** del Ministerio al desarrollo del decálogo “La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala” impulsado por AECOC (se incluye como anexo 1. una descripción detallada de este acuerdo).
- b. **Participación del MAGRAMA en los comités** que se creen en el marco del Acuerdo “La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala”, para el desarrollo de acciones de prevención, redistribución de alimentos desechados y aspectos legales contemplados en el Decálogo.
- c. **Fomentar las políticas de responsabilidad social empresarial**, para que las industrias vinculadas con la cadena alimentaria (sector frío, transporte, fabricante de materiales de envases...) y centros públicos se comprometan también a implantar prácticas dirigidas a reducir el desperdicio de alimentos.

ACTORES: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Otras administraciones, Asociaciones de Sector de producción primaria, Industria alimentaria, Sector de la Distribución, AECOC y Otros sectores de actividad vinculados a la cadena alimentaria.

ÁREA: Actuaciones en colaboración con otros agentes

ACTUACIÓN: Desarrollar la colaboración con los bancos de alimentos y otras entidades benéficas.

OBJETIVO: Contribuir a maximizar la redistribución de los alimentos desechados, promoviendo la colaboración con los bancos de alimentos y otras entidades.

ACCIONES:

- a. Fomentar el **establecimiento y el desarrollo de acuerdos entre bancos de alimentos, entidades benéficas y el sector agroalimentario** para potenciar el suministro de alimentos en dichas entidades y facilitar la contribución de excedentes alimentarios.
- b. Desarrollar acciones destinadas a **incrementar** entre el sector agroalimentario y la sociedad, el **grado de concienciación sobre la necesidad y beneficios de colaborar con los bancos de alimentos y otras entidades**.

ACTORES: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Otras administraciones, Sector de producción primaria, Industria alimentaria y Distribución, Bancos de alimentos y Cruz Roja Española, MERCASA.



ÁREA: Actuaciones en colaboración con otros agentes

ACTUACIÓN: Fomentar los canales cortos de comercialización.

OBJETIVO: Fomentar las relaciones directas entre productores y consumidores, acortando las cadenas de suministros de alimentos, como medio para contribuir a la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

ACCIONES:

- a. Desarrollo coordinado de actuaciones para facilitar la aplicación de la normativa de higiene en pequeñas explotaciones, y favorecer las iniciativas de **comercio de proximidad**.
- b. Desarrollo de **menciones de etiquetado facultativo** y de calidad vinculados a la producción, a pequeña escala, siguiendo esquemas de producciones tradicionales.
- c. Desarrollo y fomento de canales cortos de comercialización, con actuaciones como:
- d. Fomentar el establecimiento de **redes de productores** y de **consumidores**.
- e. Promover la **investigación en micro-logística** adaptada a las características del mercado.
- f. Apoyo de las iniciativas para la **promoción de los productos de proximidad y la venta directa** (tanto a través de publicidad dirigida al consumidor, como mediante la celebración de eventos).
- g. Diseño e implementación de **guías o registros para mejorar el conocimiento de este tipo de canales**, facilitar su utilización a los consumidores y disponer de un cauce para conocer su desarrollo y evolución.

ACTORES: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Otras administraciones, Canal HORECA, OIAAs, Industria Alimentaria, Sector de producción primaria.

ÁREA: Actuaciones en colaboración con otros agentes

ACTUACIÓN: Fomentar las auditorías sectoriales o de empresas.

OBJETIVO: Impulsar el desarrollo y aplicación de auditorías en el seno de las empresas, destinadas a evaluar la eficiencia en la gestión de las pérdidas y desperdicio alimentario e identificar los puntos de mejora.

ACCIONES:

- a. Desarrollo de **métodos de autoevaluación para medir las pérdidas y desperdicio alimentario** en los ámbitos de la producción, la industria y la distribución, con objeto de cuantificar y establecer indicadores cuantitativos de evolución del desperdicio alimentario en el seno de la empresa que permita **hacer auditorías internas** y mejorar la eficiencia en la prevención y el tratamiento de los desechos alimentarios.
- b. Divulgación de **casos reales sobre los beneficios que un sistema de auditorías** dirigidas a evaluar la eficiencia en la gestión de los desechos alimentarios.
- c. Colaboraciones con empresas o asociaciones representativas del sector agroalimentario para **impulsar la incorporación de sistemas de auditorías internas de carácter voluntario** que permitan la autoevaluación y un mayor autocontrol del desperdicio alimentario.

ACTORES: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Sector de producción primaria, Industria alimentaria, Sector de la Distribución, Sector de hostelería y restauración.

E- FOMENTAR EL DISEÑO Y DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS

ÁREA: Fomentar el diseño y desarrollo de nuevas tecnologías

ACTUACIÓN: Fomentar el diseño y el desarrollo de nuevas tecnologías.

OBJETIVO: En el marco de las políticas de innovación para la industria alimentaria se promoverán trabajos y proyectos que permitan mejorar la eficiencia en el aprovechamiento de los productos.

ACCIONES:

- a. **Convenios y colaboraciones con entidades del sector agroalimentario y centros tecnológicos y de investigación** para promover trabajos y proyectos que permitan mejorar la eficiencia en el aprovechamiento de los productos.
- b. Incorporar el objetivo de reducción y valorización de los alimentos desechados, como **objetivo horizontal en las políticas de innovación** promovidas por las administraciones públicas.
- c. Estudiar la viabilidad de conceder **subvenciones y líneas de ayuda** para impulsar proyectos innovadores dirigidos a la reducción y valorización de alimentos desechados.
- d. Promover **concursos sobre mejores proyectos innovadores** y su divulgación entre el sector en relación con el desperdicio alimentario.
- e. Fomentar **foros de debate** enfocados en la innovación aplicada a la reducción del desperdicio alimentario.
- f. Apoyar el **uso de Internet y de las nuevas tecnologías y establecer una comunidad del conocimiento e innovación** sobre el desperdicio alimentario centrada, entre otras cosas, en prevenir las pérdidas y desperdicio de alimentos.
- g. **Divulgar ejemplos de buenas prácticas** llevadas a cabo por el sector agroalimentario que permitan ser el motor para nuevas iniciativas.
- h. **Promover la colaboración con países del entorno europeo** para conocer y divulgar tecnologías empleadas para reducir el desperdicio alimentario y mejorar su aprovechamiento.

ACTORES: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Sector de producción primaria, Industria alimentaria, Sector de la Distribución, Sector de hostelería y restauración.



6.5. CUADRO RESUMEN

ESTRATEGIA "Más alimento, menos desperdicio"

| ÁREAS | ACTUACIONES | OBJETIVO |
|---|--|--|
| REALIZAR ESTUDIOS PARA CONOCER EL CUÁNTO, CÓMO, DÓNDE Y EL PORQUÉ DEL DESPERDICIO | Promover la realización de estudios para conocer el cuánto, cómo, dónde y el porqué del desperdicio | Conocer en qué etapa y procesos se producen las pérdidas a lo largo de la cadena de valor, su cuantificación y valor, su impacto económico, social, nutricional y ambiental y cómo se valorizan o reutilizan actualmente las pérdidas y desperdicios alimentarios. |
| | Trabajar en el diseño de indicadores de evaluación | Medir las actitudes, percepción, prácticas y comportamientos de las empresas y ciudadanos en materia de prevención, reutilización y revalorización de los desechos alimentarios y evaluar el impacto real de las medidas emprendidas por las administraciones, tanto sectorialmente como territorialmente. |
| DIVULGAR Y PROMOVER BUENAS PRÁCTICAS Y ACCIONES DE SENSIBILIZACIÓN | Elaborar y difundir guías de buenas entre agentes económicos | Elaborar y difundir entre los agricultores, empresas y operadores de la cadena, guías de buenas prácticas, que faciliten el conocimiento de los problemas existentes y promuevan la adopción de medidas correctoras. |
| | Desarrollar campañas de información dirigidas a consumidores y restauración | Trabajar en el desarrollo de campañas informativas dirigidas a los consumidores y la restauración, en relación con el conocimiento de las prácticas para la conservación de alimentos y la importancia de la reducción de desperdicios alimentarios en los ámbitos privado y público. |
| ANALIZAR Y REVISAR ASPECTOS NORMATIVOS | Promover la colaboración institucional de cara a una posible revisión de las normas aplicables al sector | Identificar en colaboración con los agentes de la cadena, las trabas normativas que puedan limitar la reducción, reutilización o valorización de los alimentos desechados. |



ESTRATEGIA "Más alimento, menos desperdicio"

| ÁREAS | ACTUACIONES | OBJETIVO |
|---|---|---|
| COLABORAR CON OTROS AGENTES | Promover acuerdos de cumplimiento voluntario | Impulsar y colaborar en la definición de compromisos que las empresas de diferentes eslabones de la cadena alimenticia, se comprometan a cumplir de forma voluntaria para avanzar en la reducción del desperdicio de alimentos. Contribuir al desarrollo y cumplimiento de dichos acuerdos. |
| | Desarrollar la colaboración con los bancos de alimentos y otras entidades benéficas | Contribuir a maximizar la redistribución de los alimentos desechados, promoviendo la colaboración con los bancos de alimentos y otras entidades. |
| | Fomentar los canales cortos de comercialización | Fomentar las relaciones directas entre productores y consumidores, acortando las cadenas de suministros de alimentos, como medio para contribuir a la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario. |
| | Fomentar las auditorías sectoriales o de empresas | Impulsar el desarrollo y aplicación de auditorías en el seno de las empresas, destinadas a evaluar la eficiencia en la gestión de los desechos alimentarios e identificar los puntos de mejora. |
| FOMENTAR EL DISEÑO Y DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS | Fomentar el diseño y desarrollo de nuevas tecnologías | En el marco de las políticas de innovación para la industria alimentaria se promoverán trabajos y proyectos que permitan mejorar la eficiencia en el aprovechamiento de los productos. |

6.6. APLICACIÓN Y DESARROLLO DE LA ESTRATEGIA

Con objeto de garantizar el logro de los objetivos previstos en esta Estrategia se constituirá una Comisión de Seguimiento.

La **Comisión de Seguimiento**, integrada por la Administración y los principales actores implicados, se encargará del seguimiento del desarrollo de las actuaciones previstas en la Estrategia, debiendo informar periódicamente sobre aspectos tales como el grado de ejecución de las actuaciones propuestas en la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio", las dificultades encontradas durante su desarrollo, los resultados conseguidos y las acciones correctoras que tengan que introducirse.

Las **principales funciones** de la Comisión de Seguimiento serán las siguientes:

Evaluar el grado de cumplimiento de los objetivos marcados en la Estrategia.

Constituir Grupos de Trabajos para cada una de las áreas de actuación de la Estrategia, para abordar cuestiones puntuales relacionadas con el desarrollo de las acciones contempladas en cada actuación y coordinar las acciones emprendidas por la Administración con aquellas llevadas a cabo por los agentes de la cadena en el marco del Acuerdo "La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala".

Proponer al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente las modificaciones puntuales para una actualización permanente de la Estrategia a la luz de los avances de los Grupos de trabajo, así como de la información o estudios que sean sometidos a evaluación de la Comisión.

Validar la metodología a aplicar para la determinación del desperdicio alimentario, y los objetivos perseguidos por los estudios previstos en el marco de la Estrategia.

Concretar el modelo de indicadores a desarrollar y proponer indicadores para el seguimiento del cumplimiento de objetivos, en desarrollo de lo previsto en la Estrategia.

Redefinir los indicadores que se vayan estableciendo cuando así lo aconsejen los resultados de las evaluaciones parciales de objetivos.

Analizar la viabilidad técnica y económica de las distintas alternativas posibles de valorización y prevención propuestas en el marco de la actuación de fomento del diseño y desarrollo de nuevas tecnologías.

Conocer y analizar el resultado de los estudios elaborados en el marco la Estrategia.

Elaboración de un informe anual, sobre las actuaciones realizadas y los avances logrados.

Elaborar un programa anual de trabajo, teniendo en cuenta las propuestas realizadas en el seno de la Comisión y los trabajos llevados a cabo en el marco de los Grupos de Trabajo.

Los Grupos de Trabajo, podrán ser creados por la Comisión de Seguimiento, y buscarán establecer foros de debate centrados en las áreas de trabajo identificadas en el marco de la Estrategia "Más alimento, menos desperdicio". En ellos, se pretende desarrollar propuestas e ideas para el desarrollo de acciones concretas dirigidas a la prevención y reducción del desperdicio alimentario y su valorización.

En el seno de estos grupos, se intercambiarán experiencias, se elaborarán documentos de trabajo dirigidos a la consecución de los objetivos previsto en dicha Estrategia, y se llevarán a cabo cuantos análisis de carácter técnico le sean encomendados por la Comisión en el ámbito para el cual hayan sido creados.

COMISIÓN DE SEGUIMIENTO
MAGRAMA y actores implicados



GRUPOS DE TRABAJO

Estudios para conocer el cuánto, cómo, dónde y el porqué del desperdicio alimentario

Divulgación y promoción de buenas prácticas y acciones de sensibilización

Aspectos normativos

Actuaciones en colaboración con otros agentes

Fomentar el diseño y desarrollo de nuevas tecnologías

7. Actores

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Ministerio de Sanidad, Servicios sociales e Igualdad
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
Comunidades Autónomas
Sector de producción primaria
Industria alimentaria
Sector de la Distribución
Sector de la restauración
Asociaciones de consumidores
Bancos de alimentos
ONGs y entidades benéficas
Otras Administraciones públicas



Referencias bibliográficas

FAO.2011. Global food losses and food waste. (<http://www.fao.org>)

FAO.2012. Huella del Desperdicio de Alimentos- Contabilidad ambiental de las pérdidas y desperdicio de alimentos. Documento de exposición de conceptos- Departamento de Gestión de Recursos Naturales y Medio Ambiente de la FAO. (<http://www.fao.org>)

Comisión Europea.2011.Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité económico y social europeo y al comité de las Regiones. "Hoja de ruta hacia una Europa eficiente en el uso de los Recursos" COMN(2011)571final.(<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2011:0571:FIN:ES:PDF>)

Comisión Europea.2010. Estudio elaborado por y BIO Intelligence Service "Preparatory study on food waste across EU 27"- (http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf)

Resolución del Parlamento Europeo de 19 de enero de 2012, sobre como evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE. (**PE-TA(2012)0014**)- (<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=//EP//TEXT+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+XML+VO//ES>)

MAAPRAT.2011. Estudio "Pertes et gaspillages alimentaires" (http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Pertesgaspillages_RAP-PORT270112_cle02c35d.pdf)

NRDC.2012. Estudio "WASTED: how America is losing up to 40 percent of its food from farm to fork to landfill" (www.nrdc.org/living/eatingwell/files/foodwaste_2pgr.pdf).

OCDE.2011.Waste management in the food chain.Scoping paper. TAD/CA/APM/WP/(2011)7.(<http://www.oecd.org/tad/agriculturalpoliciesandsupport/49260350.pdf>).

WRAP.2010.Waste arising in the supply of food and drink to households in the UK. (<http://www.wrap.org.uk/content/waste-arising-supply-food-and-drink-uk-households>).

PNUMA.2009. The environmental food crisis.

ALBAL.2012. Estudio Save Food, por la conservación de los alimentos. (<http://www.albal.net/>)

MAGRAMA.2012.Barómetro del Clima de Confianza del Sector Agroalimentario, alimentos Caducados (Distribuidores). (<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/barometro-del-clima-de-confianza-del-sector-agroalimentario/>)

MAGRAMA.2012.Barómetro del Clima de Confianza del Sector Agroalimentario, alimentos Caducados (Consumidores). (<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/barometro-del-clima-de-confianza-del-sector-agroalimentario/>).

BOE Nº181, Ley 22/2011, de 28 de julio de residuos y suelos contaminados. (http://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2011-13046)

HISPACOOOP.2012. Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares. (http://www.hispacoop.es/home/index.php?option=com_content&task=view&id=675&Itemid=92).

AECOC.2012. Decálogo de buenas prácticas. La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala. (<http://www.aecoc.es/>).

GENCAT.2012.Un consum responsable dels aliments- Propostes per a prevenir i evitar el malbaratament alimentari- (www.gen-cat.cat).

Otras obras de consulta

CleanMetrics.2011.The climate change impact of US food waste. (<http://www.cleanmetrics.com/pages/ClimateChangeImpactofUSFoodWaste.pdf>)

Banco Mundial.2011. Missing food: The case of postharvest grain losses in Sub-Saharan Africa (SSA).

Fondo Mundial para la Naturaleza y Red de investigaciones sobre los alimentos y el clima.2009. How low can we go? .

SIWI. 2008. Saving water: From field to fork. (http://www.siwi.org/documents/Resources/Policy_Briefs/PB_From_Filed_to_Fork_2008.pdf).

PNUMA.2011. Waste: Investing in energy and resource efficiency. (<http://www.unep.org>).

Cuéllar, A.D. y Webber, M.E. 2010. Wasted food, wasted energy: The embedded energy in food waste in the United States. (<http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/es100310d>)

Hall, K.D. et al.2009. The progressive increase of food waste in America and its environmental impact.

Otras fuentes

<http://www.thinkeatsave.org>

http://www.aesan.mspsi.gob.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/subseccion/etiquetado_alimentos.shtml

<http://alimentation.gouv.fr/>

<http://www.hispacoop.es/home/>

<http://www.fao.org/publications/sofi/es>

<http://www.fao.org/news/story/es/item/74327/icode/>

<http://www.fao.org/docrep/014/i2330s/i2330s.pdf>

<http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>

http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm

http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf

http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/docs/tips_stop_food_waste_es.pdf

http://www.save-food.com/doc/Praesentation_Sonesson.pdf

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/information_sources/videos_fs_en.htm

<http://www.lasexta.com/videos/salvados/2012-diciembre-9-2012120700044.html>

<http://www.nrdc.org/food/wasted-food.asp>

http://www.nrdc.org/living/eatingwell/files/foodwaste_2pgr.pdf

<http://www.nrdc.org/food/files/wasted-food-IP.pdf>

<http://www.nrdc.org/laondaverde/>

<http://www.madrid.org>

<http://www.prewaste.eu/prevention-policies/itemlist/tag/food%20waste.html>

<http://www.wastedfood.com/>

<http://www.tristramstuart.co.uk/>

<http://www.sustainablefoodsummit.com>

<http://www.consumidores.coop/actuar-contr-el-desperdicio-de-alimentos>

<http://elconsumo.blogspot.com.es/2012/02/un-tercio-de-los-alimentos-producidos.html>

<http://gominolasdepetroleo.blogspot.com.es/2013/01/porque-tiramos-tantos-alimentos.html>

<http://www.bancomundial.org/temas/preciosalimentos/>

http://www.cruzroja.cl/publicaciones/descarga/307000_WDR2011_Summary_SP.pdfhttp://www.imeche.org/knowledge/themes/environment/global-food?WT.mc_id=HP_130007

http://issuu.com/oma_uab/docs/guia_alimentsuab_3



ESTRATEGIA "MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO" Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados

Anexos



Anexo 1. Decálogo AECOC-“La alimentación no tiene desperdicio. Aprovéchala.”

El 8 de noviembre de 2012, se firmó, por parte de las principales compañías del sector de Productos de Gran Consumo, Industria y Distribución y las asociaciones que las representan, un decálogo por el que se comprometen a prevenir el desperdicio y optimizar el excedente de alimento.

Esta iniciativa, impulsada y desarrollada por AECOC (Asociación Española de Codificación) y bajo el lema “**La alimentación no tiene desperdicio**”, es pionera en Europa y cuenta ya con el apoyo de más de 100 empresas y de los Ministerios de Agricultura, Alimentación y Medio ambiente y el Ministerio de Sanidad y Servicios Sociales y de la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL).

Los **objetivos fundamentales** del proyecto son:

- Reducir los desperdicios a lo largo de toda la cadena alimentaria con un sistema de trabajo que permita medir los logros alcanzados.
- Optimizar al máximo el aprovechamiento del excedente que, de manera inevitable, se va a seguir produciendo en los distintos eslabones de la cadena de valor.

La campaña “La alimentación no tiene desperdicio” parte de un consenso entre más de 100 empresas del sector del gran consumo y HORECA, apoyadas por asociaciones (AECOC, ASEDAS, ACES, ANGED, FEHR, Foro Alimentario, CCAE...), las administraciones públicas con competencias en el área (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y AESAN) y FESBAL (Bancos de Alimentos).

En el momento en que se elabora la presente Estrategia, ya son más de 206 las empresas e instituciones las acogidas a este decálogo.

Los puntos que forman el decálogo y que deben seguir las empresas que suscriben la campaña son:

- a. Reforzar la colaboración y la mejora del intercambio de información entre productores, fabricantes, distribución y administraciones públicas para evitar que, una mala planificación, genere un stock de productos que no vayan a ser consumidos y deban ser destruidos/eliminados.
- b. Optimizar, dentro de las propias compañías, mecanismos y prácticas de eficiencia que favorezcan un transporte, manipulación y comercialización adecuada de los productos, que permita aprovechar la totalidad de su vida útil garantizando, en todo momento, su calidad y seguridad alimentaria.
- c. Apostar por un clima de colaboración entre los diferentes agentes de la cadena de valor que facilite esa gestión eficiente y global necesaria para evitar desperdicios innecesarios en los diferentes eslabones de la cadena y, en caso de que se produzcan y siempre que estén en correcto estado, puedan canalizarse hacia otros usos evitando su destrucción.
- d. Investigar e innovar en técnicas, tamaños y modelos de envasado y packaging más acordes con los nuevos modelos de hogar y hábitos de consumo de la sociedad actual.
- e. Trabajar en la mejora de la comunicación al consumidor sobre las condiciones y recomendaciones de conservación y consumo de los productos alimenticios.
- f. Establecer y/o reforzar mecanismos de medición del producto consumible destruido registrado a lo largo de toda la cadena de valor, así como llevar a cabo informes periódicos de los avances conseguidos para frenar esta problemáti-

ca, colaborando con el MAGRAMA en aquellos casos en que puedan producirse sinergias.

- g.** Impulsar prácticas que permitan a las empresas maximizar el aprovechamiento del “excedente” que se genera a lo largo de la cadena (elaboración de otro tipo de productos -alimentación animal, cosméticos...-, redistribución, etc.).
- h.** Establecer los mecanismos oportunos para que la mayor parte de ese excedente pueda redistribuirse, así como para que la redistribución de alimentos se lleve a cabo cumpliendo estrictamente, y a lo largo de todo el proceso, las normativas de higiene y seguridad alimentaria.
- i.** Compartir información con las comisiones de seguimiento del proyecto (formadas por expertos de toda la cadena de valor y las Administraciones Públicas) para testar los avances experimentados en el proyecto.
- j.** Trabajar y colaborar de manera honesta, transparente y eficaz, en definitiva, para fomentar una producción, comercialización y consumo responsable que ayude a posicionar al sector de la alimentación como un colectivo “sensible” a las necesidades e inquietudes de la realidad social y económica del país.

Para el desarrollo de estas medidas, AECOC tiene previsto la constitución de Comités que permitan abordar las cuestiones fundamentales que afectan a la generación de pérdidas y desperdicios alimentarios. Dichos comités deben permitir la identificación de puntos críticos, la búsqueda de soluciones y medidas, y su aplicación coordinada entre agentes del sector.

Los comités que se prevé crear son:

Comité de prevención:

Dicho comité tiene por objeto identificar indicadores y la búsqueda de técnicas que permitan reducir el desperdicio.

Comité de redistribución

Dicho comité tiene por objeto buscar vías de redistribución de los excedentes generados inevitablemente. Para ello se prevé colaborar con FESBAL en el desarrollo de herramientas informáticas que permita el control de stocks en los bancos de alimentos y conocer las necesidades, de forma que se optimice las donaciones y el correcto stockage de los alimentos.

Comité legal

que identifique las trabas normativas que impiden reducir el desperdicio alimentario.



Anexo 2: Resolución del Parlamento Europeo, de 19 de enero de 2012, sobre como evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE (2011/2175 (NI))

El Parlamento Europeo,

Vistos los artículos 191 y 192 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, relativos a la conservación, la protección y la mejora de la calidad de la salud de las personas y del medio ambiente,

Vista la 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(1) ,

Vista su Resolución, de 6 de julio de 2010, sobre el Libro Verde de la Comisión sobre la gestión de los biorresiduos en la Unión Europea(2) ,

Vista su Resolución, de 7 de septiembre de 2010, sobre unos ingresos justos para los agricultores: mejorar el funcionamiento de la cadena de suministro de alimentos en Europa(3) ,

Vista su Resolución, de 18 de enero de 2011, sobre el reconocimiento de la agricultura como sector estratégico en el contexto de la seguridad alimentaria(4) ,

Vista su Resolución, de 23 de junio de 2011, sobre la PAC en el horizonte de 2020: responder a los retos futuros en el ámbito territorial, de los recursos naturales y alimentario(5) ,

Vista su Resolución, de 5 de julio de 2011, sobre un mercado minorista más eficaz y más justo(6) ,

Visto el estudio preparatorio sobre residuos alimentarios en la UE 27 – DG Medio Ambiente, Comisión Europea (2010),

Visto el estudio de la FAO (2011) sobre pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo,

Visto el artículo 48 de su Reglamento,

Visto el informe de la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural y las opiniones de la Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria y de la Comisión de Mercado Interior y Protección del Consumidor (A7-0430/2001),

- a. Considerando que cada año se pierden en Europa más alimentos sanos y comestibles. –según algunas estimaciones, hasta el 50 %– a lo largo de todos los eslabones de la cadena agroalimentaria hasta llegar, en algunos casos, al consumidor, y que se convierten en residuos;
- b. Considerando que un estudio publicado por la Comisión cifra la generación anual de residuos alimentarios en los 27 Estados miembros en unos 89 millones de toneladas, o sea, 179 kilos por habitante, con grandes variaciones entre países y entre los diversos sectores, y ello sin contar los residuos de alimentos de origen agrícola generados en el proceso de producción ni los descartes de pescado arrojados al mar; que los residuos alimentarios alcanzarán en 2020 las 126 millones de toneladas (un aumento del 40 %) a menos que se tomen más medidas preventivas;
- c. Considerando que en la Unión Europea todavía viven 79 millones de personas por debajo del umbral de pobreza, es decir, más del 15 % de los ciudadanos perciben una renta inferior al 60 % de la renta media de su país de residencia; considerando que, de ellos, 16 millones reciben ayuda alimentaria de organismos de beneficencia;

- d. Considerando las alarmantes cifras publicadas por la FAO, que muestran que en la actualidad 925 millones de personas en el mundo corren riesgo de desnutrición, lo que hace aún más remota la perspectiva de realizar los Objetivos de Desarrollo del Milenio antes de 2015, incluido el de reducir a la mitad la pobreza y el hambre;
- e. Considerando que, con arreglo al estudio de la FAO, el aumento previsto de la población de 7 000 a 9 000 millones de habitantes requerirá un incremento mínimo del 70 % del abastecimiento de alimentos en 2050;
- f. Considerando que la producción mundial de cereales ha aumentado de 824 millones de toneladas en 1960 a cerca de 2 200 millones de toneladas en 2010, con un incremento anual de 27 millones de toneladas; que, si la producción agrícola global continúa esta tendencia, en 2050 el incremento de la producción de cereales con respecto a la actualidad sería suficiente para alimentar la población mundial; que, entre tanto, habida cuenta de que las pérdidas después de la cosecha ascienden al 14 % de la producción total y de que otro 15 % se pierde en la distribución y en los residuos domésticos, podrían obtenerse tres quintas partes del incremento de los suministros totales necesarios para 2050 simplemente si dejáramos de desperdiciar alimentos;
- g. Considerando que la reducción del desperdicio de alimentos es un paso preliminar importante para combatir el hambre en el mundo, afrontar el aumento de la demanda pronosticado por la FAO y mejorar el nivel de nutrición de la población;
- h. Considerando que un menor desperdicio de alimentos comportaría un uso más eficiente de las tierras y una mejor gestión de los recursos hídricos, tendría consecuencias beneficiosas en todo el sector agrícola a escala mundial y contribuiría de forma importante a la lucha contra la malnutrición en el mundo en desarrollo;
- i. Considerando que el desperdicio de alimentos no solo plantea cuestiones éticas, económicas, sociales y nutricionales, sino que tiene también consecuencias sanitarias y ambientales, porque las montañas de residuos de alimentos contribuyen significativamente al calentamiento climático y originan gas metano, cuyo efecto invernadero es 21 veces superior al del dióxido de carbono;
- j. Considerando que el desperdicio de alimentos por los consumidores en los países en desarrollo es mínimo; que en estos países el desperdicio de alimentos se debe principalmente a limitaciones financieras y técnicas en toda la cadena de producción de alimentos;
- k. Considerando que en Europa y en América del Norte, durante las décadas pasadas, cuando la producción de alimentos era abundante, los residuos alimentarios no tenían prioridad en las políticas, lo que llevó a su aumento global a lo largo de la cadena alimentaria; considerando que en Europa y en América del Norte los residuos alimentarios se generan predominantemente en las fases de venta al por menor y consumo, a diferencia de los países en desarrollo, donde las pérdidas se sitúan sobre todo en las fases de producción, cosecha, transformación y transporte;
- l. Considerando que, según estudios recientes, para producir un kilo de alimentos se emiten a la atmósfera 4,5 kilos de CO₂; que, en Europa, las aproximadamente 89 millones de toneladas de alimentos desperdiciados generan 170 millones de toneladas equivalentes de CO₂ al año, repartidas entre la industria alimentaria (59 millones de toneladas), el consumo doméstico (78 millones de toneladas) y otros (33 millones de toneladas); que la producción del 30 % de alimentos que se queda sin consumir supone el uso de un 50 % más de recursos hídricos para el riego, y que para producir un kilo de carne de vacuno se utilizan de 5 a 10 toneladas de agua;



- m. Considerando que la amenaza para la seguridad alimentaria viene acompañada de efectos contrapuestos en las economías más ricas, como la obesidad, las enfermedades cardiovasculares y los cánceres asociados a una dieta excesivamente rica en grasas y proteínas, hasta el punto de que la población mundial hipernutrida es tan numerosa como la malnutrida y desnutrida;
 - n. Considerando que la creciente caída de los factores de producción se contradice con la necesidad de un aumento del suministro de alimentos en la Unión Europea;
 - o. Considerando que el apoyo prestado a los países en desarrollo para mejorar la eficiencia de sus cadenas agroalimentarias puede beneficiar de forma directa a las economías locales y al crecimiento sostenible de dichos países, pero también, de forma indirecta, al equilibrio de la balanza comercial global de productos agrícolas y a la redistribución de los recursos naturales;
 - p. Cree que el intercambio de buenas prácticas a nivel europeo y mundial, así como el apoyo a los países en desarrollo son esenciales en la lucha contra el desperdicio de alimentos a escala mundial;
 - q. Considerando que un número creciente de Estados miembros están poniendo en marcha iniciativas de sensibilización e información de la opinión pública sobre las causas y las consecuencias del desperdicio de alimentos, los medios para reducirlo y el fomento de una cultura científica y cívica orientada a los principios de sostenibilidad y solidaridad;
 - r. Considerando que el desperdicio de alimentos se produce a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la etapa de la producción agrícola hasta las de almacenamiento, transformación, distribución, gestión y consumo;
 - s. Considerando que los agentes de la cadena alimentaria son los primeros responsables de la seguridad de los alimentos y de la lucha contra el desperdicio de alimentos en todos los ámbitos en los que pueda evitarse;
 - t. Considerando que en algunos Estados miembros se prohíbe la venta de alimentos por debajo del precio de coste, lo que priva a los comerciantes de la oportunidad de vender a los consumidores a menor precio al final del día alimentos frescos invendidos y aumenta el desperdicio en la cadena alimentaria;
 - u. Considerando que el Reglamento sobre información alimentaria facilitada al consumidor, recién adoptado, establece claramente que es peligroso consumir productos con fecha de caducidad después de dicha fecha;
 - v. Considerando que el Foro de Alto Nivel sobre la Mejora del Funcionamiento de la Cadena Alimentaria y la Mesa Redonda Europea sobre Consumo y Producción Sostenible trabajan para mejorar la eficiencia y la sostenibilidad a lo largo de la cadena alimentaria;
1. Afirma que la seguridad alimentaria es un derecho fundamental de la humanidad que se realiza a través de la disponibilidad, el acceso, la utilización y la estabilidad temporal de una alimentación sana, suficiente, adecuada y nutritiva; destaca que la producción alimentaria mundial está comprometida por una serie de factores, entre los que se encuentran el carácter finito de los recursos naturales frente a una población mundial creciente y el acceso restringido a los alimentos por parte de las categorías de población más vulnerables;
 2. Pide al Consejo, a la Comisión, a los Estados miembros y a los agentes de la cadena agroalimentaria que aborden urgentemente el problema del desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro y de consumo y formulen directrices sobre vías de mejora de la eficiencia de la cadena agroalimentaria sector por sector y las apoyen, y les insta a que incluyan esta cuestión

como prioritaria en la agenda política europea; pide a la Comisión, en este contexto, que fomente el conocimiento de los trabajos en curso tanto en el Foro de Alto Nivel sobre la Mejora del Funcionamiento de la Cadena Alimentaria como en la Mesa Redonda Europea sobre Consumo y Producción Sostenible, también en lo referente a las recomendaciones acerca de cómo combatir el desperdicio de alimentos;

3. Manifiesta su preocupación por el hecho de que todos los días se tire una cantidad considerable de alimentos, a pesar de ser perfectamente comestibles, y por los problemas medioambientales y éticos y los costes económicos y sociales del desperdicio de alimentos, que plantean retos en el plano del mercado interior para las empresas y también para los consumidores; pide, por tanto, a la Comisión que analice las causas y las consecuencias de que cada año se tiren, desperdicien y conviertan en residuos en Europa cerca del 50 % de los alimentos producidos, y que vele por la realización en este contexto de un análisis exhaustivo del despilfarro y una evaluación de sus repercusiones económicas, medioambientales, nutricionales y sociales; pide además a la Comisión que tome medidas prácticas para reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2025 y, al mismo tiempo, prevenir la generación de biorresiduos;
4. Hace hincapié en que el desperdicio de alimentos tiene causas diversas: exceso de producción, mal acondicionamiento del producto (tamaño o forma mal concebidos), deterioro del producto o del envase, normas de comercialización (problemas de aspecto o envase defectuoso), y mala gestión de existencias o estrategias comerciales inadecuadas;
5. Pide a la Comisión que evalúe el impacto de una política coercitiva en lo referente al desperdicio de alimentos; desea que se adopte una política de tratamiento de residuos coercitiva aplicable a todos los eslabones de la cadena alimenta-

ria aplicando el principio de que «quien contamina, paga»;

6. Considera que para limitar al máximo los residuos alimentarios, es preciso implicar a todos los actores de la cadena agroalimentaria y precisar las diferentes causas de desperdicio por sector; solicita a la Comisión, por consiguiente, que lleve a cabo un análisis de toda la cadena alimentaria para detectar los sectores en los que se desperdician más alimentos y decidir qué soluciones se pueden poner en práctica para evitarlo;
7. Insta a la Comisión a que coopere con la FAO para establecer objetivos comunes de reducción del despilfarro mundial de alimentos;
8. Observa que la cuestión del desperdicio de alimentos debe abordarse desde la perspectiva de la eficiencia en el uso de recursos y solicita a la Comisión que presente iniciativas específicas sobre los residuos alimentarios en el marco de la iniciativa emblemática «Una Europa que utilice eficazmente los recursos» a fin de que este asunto reciba tanta atención y suscite tanta sensibilización como el problema de la eficiencia energética, ya que ambos son igualmente importantes para el medio ambiente y para nuestro futuro;
9. Solicita a la Comisión que cree objetivos específicos de prevención de los residuos alimentarios para los Estados miembros como parte de los objetivos de prevención de residuos que deben alcanzar los Estados miembros antes de 2014, tal y como recomienda la Directiva marco sobre residuos de 2008;
10. Considera imperativo reducir el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el campo hasta la mesa del consumidor; insiste en la necesidad de adoptar una estrategia coordinada, seguida de acciones concretas a escala europea, incluido el intercambio de me-



- jores prácticas, con miras a mejorar la coordinación entre los Estados miembros con el fin de evitar el desperdicio de alimentos y mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria; cree que ello podría lograrse fomentando las relaciones directas entre productores y consumidores y acortando las cadenas de suministro de alimentos, pidiendo a todas partes interesadas que asuman más responsabilidades compartidas y alentándolas a intensificar la coordinación con el fin de continuar mejorando la logística, el transporte, la gestión de existencias y el envasado;
11. Pide a la Comisión, a los Estados miembros y a las partes interesadas que intercambien mejores prácticas, combinando los conocimientos obtenidos en los foros y las plataformas pertinentes, como el Foro del Comercio Minorista de la UE sobre la Sostenibilidad, la Mesa Redonda sobre Producción y Consumo Sostenible de Alimentos, el Foro de Alto Nivel sobre la Mejora del Funcionamiento de la Cadena de Suministro de Alimentos, la Red informal de Estados miembros denominada «Los amigos de la alimentación sostenible», el Foro de Bienes de Consumo, etc.;
 12. Pide a la Comisión que, al elaborar las políticas de desarrollo, apoye acciones encaminadas a reducir el desperdicio a lo largo de toda la cadena agroalimentaria en los países en desarrollo, en los que son problemáticos e inadecuados los métodos de producción, la gestión posterior a la cosecha, las infraestructuras y los procesos de transformación y envasado; propone que se fomente la modernización de su equipamiento e infraestructura agrícolas a fin de reducir las pérdidas posteriores a la cosecha y aumentar el plazo de conservación de los alimentos; considera además que la mejora de la eficiencia de la cadena agroalimentaria puede contribuir también a que estos países alcancen la autosuficiencia alimentaria;
 13. Pide que se reorienten las medidas de apoyo al nivel de la UE por lo que se refiere a la distribución de productos alimenticios entre las personas más desfavorecidas de la Unión, a las ayudas de la UE para el suministro de leche y determinados productos lácteos a escolares y al programa de fomento del consumo de fruta en la escuela, con miras a evitar el desperdicio de alimentos;
 14. Toma nota de la confusión existente en torno a la definición de las expresiones «desperdicio de alimentos» y «biorresiduo»; considera que generalmente se entiende por «desperdicio de alimentos» el conjunto de productos alimenticios descartados de la cadena agroalimentaria por razones económicas o estéticas o por la proximidad de la fecha de caducidad, pero que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan eliminados como residuos, lo que genera externalidades negativas desde el punto de vista del medio ambiente, costes económicos y pérdida de beneficios para las empresas;
 15. Toma nota de que en Europa no existe una definición armonizada de desperdicio de alimentos; pide, por consiguiente, a la Comisión que presente una propuesta legislativa que defina la tipología de «desperdicio de alimentos» y, en este contexto, que establezca también una definición de residuos de alimentos para biocombustibles o biorresiduos aparte de los residuos alimentarios ordinarios, pues se utilizan para fines energéticos;
 16. Opina que todos los Estados miembros deberían permitir que los comerciantes reduzcan sustancialmente el precio de los alimentos frescos por debajo del coste de producción cuando estén próximos a la fecha límite para la venta, con el fin de reducir la cantidad de alimentos invendidos que se tiran y de ofrecer a los consumidores que disponen de menos ingresos la posibilidad de adquirir alimentos de calidad elevada a precios más baratos;
 17. Hace hincapié en que la agricultura, por su propia naturaleza, es eficiente en el uso de recursos y puede

- desempeñar un papel fundamental y de avanzada en la lucha contra el desperdicio de alimentos; insta, por tanto, a la Comisión a que en las próximas propuestas legislativas relativas a la agricultura, el comercio y la distribución de productos alimenticios inscriba medidas ambiciosas con este fin; espera una acción conjunta mediante inversiones en el ámbito de la investigación, la ciencia, la tecnología, la enseñanza, el asesoramiento y la innovación en agricultura a fin de reducir el desperdicio de alimentos y educar a los consumidores y estimularlos para que adopten comportamientos más responsables y conscientes para prevenir el desperdicio de alimentos;
18. Opina que los requisitos de calidad aplicables al aspecto exterior, tanto los impuestos por la legislación europea o nacional como por normas internas de las empresas, que determinan sobre todo el calibre y la forma de la fruta y la verdura frescas, dan lugar a muchos descartes innecesarios, lo que aumenta la cantidad de alimentos desperdiciados; pide a las partes interesadas que reconozcan y expliquen el valor nutricional de los productos agrícolas que presentan formas o calibres imperfectos, con el fin de reducir el volumen de productos desechados;
 19. Pide a la Comisión que elabore directrices sobre la aplicación del artículo 5 de la Directiva Marco sobre residuos (2008/98/CE) que define los subproductos, habida cuenta que la falta de claridad jurídica en la legislación de la UE con respecto a la distinción entre residuo y no residuo podría mermar el uso eficiente de los subproductos;
 20. Pide a la Comisión, a los Estados miembros y a los transformadores y minoristas que formulen directrices para luchar contra el desperdicio evitable de alimentos y que hagan un uso más eficiente de los recursos en su sector de la cadena agroalimentaria, y que trabajen constantemente por mejorar la transformación, el envasado y el transporte a fin de reducir el desperdicio innecesario de alimentos;
 21. Insta a la Comisión y a los Estados miembros a que fomenten el intercambio de mejores prácticas y promuevan campañas de sensibilización de la opinión pública sobre el valor de los alimentos y los productos agrícolas y las causas y las consecuencias del despilfarro de alimentos y los modos de reducirlo, fomentando así una cultura científica y cívica orientada por los principios de sostenibilidad y solidaridad; pide a los Estados miembros que fomenten la introducción de cursos de educación sobre los alimentos en todos los niveles de enseñanza, incluida la enseñanza secundaria, para enseñar, por ejemplo, cómo almacenar, cocinar y eliminar alimentos y alentar de este modo un mejor comportamiento; insiste en el importante papel que desempeñan las autoridades locales y las empresas municipales, además de los minoristas y los medios de comunicación, a la hora de proporcionar información y apoyo a los ciudadanos en materia de prevención y reducción del desperdicio de alimentos;
 22. Aplauda las iniciativas ya adoptadas en diversos Estados miembros con vistas a recuperar, a escala local, los productos invendidos y descartados a lo largo de toda la cadena alimentaria para redistribuirlos a los grupos de ciudadanos que se encuentran por debajo del umbral de ingresos mínimos y carecen de poder adquisitivo; subraya la importancia del intercambio de buenas prácticas en esta materia entre los Estados miembros, así como la importancia de las iniciativas desarrolladas a escala local; destaca en este sentido la valiosa contribución aportada, por una parte, por los voluntarios que clasifican y distribuyen los productos y, por otra, por las empresas profesionales que están desarrollando sistemas y acciones contra el desperdicio;
 23. Pide a los minoristas que participen en programas de redistribución de alimentos a los ciudadanos sin poder adquisitivo y que adopten medidas que permitan la aplicación de descuentos a los productos próximos a caducar;



24. Acoge con satisfacción el trabajo realizado por empresas y asociaciones profesionales en los ámbitos público, privado, académico y asociativo en lo relativo a la concepción y la aplicación a escala europea de programas de acción coordinados para luchar contra el desperdicio de alimentos;
25. Cree que la inversión en métodos que disminuyan el desperdicio de alimentos podría dar lugar a una reducción de las pérdidas sufridas por las empresas agroalimentarias y, por lo tanto, a precios más bajos de los alimentos, posibilitando así un mejor acceso a los alimentos por parte de los grupos de población más pobres; pide a la Comisión que concrete los medios para hacer posible una mejor participación de las empresas agroalimentarias, los mercados mayoristas, las tiendas, las cadenas de distribución, la restauración de colectividades pública y privada, los restaurantes, las administraciones públicas y las ONG en las prácticas contra el despilfarro; apoya el uso de Internet y de las nuevas tecnologías para alcanzar estos fines; señala, en este contexto, la importancia de establecer una comunidad de conocimiento e innovación (CCI) sobre los alimentos centrada, entre otras cosas, en prevenir el desperdicio de alimentos; pide a la Comisión que solicite al sector agroalimentario y a las partes interesadas que asuman su parte de responsabilidad en la problemática del desperdicio de alimentos, en particular ofreciendo porciones de tamaños variados, y que analicen las ventajas de ofrecer más productos a granel y de tener más en cuenta los hogares unipersonales, a fin de reducir el desperdicio de alimentos y la huella de carbono de los consumidores;
26. Pide a los Estados miembros la creación de incentivos económicos destinados a limitar el desperdicio de alimentos;
27. Subraya que las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas a la producción, el envasado y el transporte de alimentos que se tiran son emisiones innecesarias; observa que mejorar la eficacia de la cadena alimentaria con el fin de evitar el desperdicio de alimentos y eliminar los residuos alimentarios comestibles es un paso clave para mitigar el cambio climático;
28. Pide a la Comisión que examine posibles modificaciones de las normas que regulan la contratación pública de servicios de restauración de colectividades de manera que, en caso de igualdad de todas las demás condiciones, se conceda prioridad en la adjudicación de contratos a las empresas que garanticen una redistribución gratuita entre las categorías de ciudadanos sin poder adquisitivo de los productos vendidos y que promuevan acciones concretas para reducir el desperdicio en eslabones anteriores de la cadena, dando por ejemplo preferencia a los productos agrícolas y agroalimentarios producidos lo más cerca posible del lugar de consumo;
29. Pide a la Comisión que dé ejemplo atajando el desperdicio de alimentos en las propias instituciones de la Unión y que adopte medidas urgentes y necesarias para reducir la gran cantidad de alimentos que se tiran todos los días en los comedores de las diferentes instituciones europeas;
30. Pide a la Comisión que evalúe y fomente medidas que puedan reducir el desperdicio de alimentos en los primeros eslabones de la cadena, como el etiquetado con doble fecha (fecha límite para la venta y fecha límite de consumo) y las ventas con descuento de alimentos próximos a la fecha de caducidad o dañados; señala que la optimización de los envases y su uso eficiente puede desempeñar un importante papel de prevención del desperdicio de alimentos por medio de la reducción del impacto ambiental total de los productos, entre otros medios, con el diseño industrial ecológico, que comprende medidas como la diversificación del tamaño de

los envases para ayudar a los consumidores a adquirir cantidades adecuadas y evitar el consumo excesivo de recursos, el asesoramiento sobre cómo almacenar y utilizar los productos, y el diseño de los envases para aumentar la vida útil de los productos y mantener su frescura, velando siempre por el uso para el envasado y la conservación de materiales adecuados que no sean perjudiciales para la salud ni para la duración de los productos;

31. Pide a la Comisión que, en colaboración con los Estados miembros, emita recomendaciones sobre las temperaturas de refrigeración basadas en pruebas de que unas temperaturas inadecuadas o no idóneas hacen los alimentos prematuramente no aptos para el consumo y a provocan un desperdicio innecesario; señala que unos niveles armonizados de temperatura en toda la cadena de suministro pueden mejorar la conservación de los productos y reducir el desperdicio de alimentos transportados y vendidos a través de las fronteras;
32. Recuerda los resultados del estudio de la Comisión sobre el empoderamiento de los consumidores en la Unión Europea (SEC(2011)469) según el cual el 18 % de los ciudadanos europeos no comprenden la frase «Consúmase preferentemente antes del ...»; pide, en consecuencia, a la Comisión y a los Estados miembros que aclaren el sentido de las indicaciones de fechas en las etiquetas de los alimentos ((«Consúmase preferentemente antes del», «Fecha límite», «Fecha de caducidad») con objeto de reducir la incertidumbre sobre la comestibilidad de los alimentos y de facilitar al público información precisa, en particular la comprensión de que la indicación de la duración mínima «Consúmase preferentemente antes del ...» hace referencia a la calidad, mientras que la indicación «Fecha de caducidad» se refiere a la inocuidad, de manera que los consumidores puedan tomar decisiones bien fundadas; insta a la Comisión a que publique un manual de fácil lectura sobre la utilización de productos próxi-

mos a la fecha de caducidad, velando a la vez por seguridad de los alimentos donados y de los alimentos para animales, y basándose en las mejores prácticas de las partes interesadas de la cadena alimentaria, con el fin, por ejemplo, de equilibrar la oferta y la demanda de manera más rápida y efectiva;

33. Pide a los Estados miembros que estimulen y apoyen las iniciativas orientadas a incentivar la producción sostenible a pequeña y mediana escala vinculada a los mercados y el consumo local y regional; reconoce que los mercados locales son sostenibles desde el punto de vista medioambiental y contribuyen a la estabilidad del sector primario; pide que la futura política agrícola común asigne la financiación necesaria para fomentar la estabilidad del sector primario, por ejemplo a través de la venta directa y los mercados locales y de todas las medidas de promoción de la cadena de suministro corta o de kilómetro cero;
34. Insta a los Estados miembros a que velen por la participación de pequeños productores locales y grupos de productores locales en los procedimientos de contratación pública para la ejecución de programas específicos, promoviendo, en particular, el consumo de fruta y productos lácteos en las escuelas;
35. Insta al Consejo y a la Comisión a que proclamen 2014 Año Europeo contra el Desperdicio de Alimentos, lo que sería un importante instrumento de información y promoción para sensibilizar a los ciudadanos europeos y llamar la atención de los Gobiernos nacionales sobre este importante tema, con miras a la concesión de fondos suficientes para abordar los retos que deben afrontarse en un futuro próximo;
36. Encarga a su Presidente que transmita la presente Resolución al Consejo y a la Comisión.



Estrategia

“Más alimento, menos desperdicio”



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

Centro de Publicaciones
Pº Infanta Isabel 1
28014 - Madrid