



más alimento, menos desperdicio

ESTRATEGIA

2017-2020

más alimento
menos desperdicio



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

más alimento, menos desperdicio

ESTRATEGIA

2017-2020



Madrid, 2017



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 Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Edita:

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

NIPO: 013-17-253-0

Distribución y venta:

Paseo de la Infanta Isabel, 1
28014 Madrid
Tlf.: 91 347 55 41 / Fax: 91 347 57 22

Tienda virtual: www.mapama.gob.es
e-mail: centropublicaciones@mapama.es

Catálogo de Publicaciones de la AGE:
<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

1 INTRODUCCIÓN

2 LA PRIMERA ETAPA DE LA ESTRATEGIA “MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO”

- 2.1 Área 1 Realizar estudios para conocer el cuánto, cómo, dónde y el porqué de las pérdidas y desperdicio de alimentos
- 2.2 Área 2 Buenas prácticas y acciones de sensibilización
- 2.3 Área 3 Aspectos normativos
- 2.4 Área 4 Colaboración con otros agentes
- 2.5 Área 5 Nuevas tecnologías

3 ¿QUÉ HEMOS CONSEGUIDO?

4 LA NUEVA ETAPA DE LA ESTRATEGIA: 2017-2020

- 4.1 Área 1 Generación de conocimiento
- 4.2 Área 2 Formación y sensibilización
- 4.3 Área 3 Fomento de buenas prácticas
- 4.4 Área 4 Colaboración con otros agentes
- 4.5 Área 5 Acuerdos sectoriales
- 4.6 Área 6 Aspectos normativos
- 4.7 Área 7 Investigación e Innovación
- 4.8 Área 8 Desperdicio alimentario y medio ambiente y cambio climático



5 APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO

A ANEXO



1

INTRODUCCIÓN

Desde que en 2013 el Ministerio impulsase la creación de la **Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”**, programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados, el panorama internacional relacionado con el desperdicio alimentario ha evolucionado considerablemente. Aquellos primeros compromisos surgidos a raíz del estudio *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo* que la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) presentó en 2011¹ han cristalizado en numerosas iniciativas, políticas y objetivos comunes a lo largo de todo el globo, y la lucha contra el desperdicio alimentario se está consolidando como una de las prioridades a tener en cuenta de cara al futuro.

1_ [FAO, *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo*](#), esta publicación está basada en los estudios realizados entre agosto de 2010 y enero de 2011 por el Instituto sueco de Alimentos y Biotecnología (SIK) a petición de la FAO, como base para el congreso internacional Save Food!, celebrado los días 16 y 17 de mayo de 2011 durante la feria internacional de la industria del envasado *Interpack 2011*, en Düsseldorf (Alemania). El congreso, tenía como objetivo sensibilizar sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el mundo, y sobre su impacto en la pobreza y el hambre a nivel mundial, así como en el cambio climático y en la utilización de recursos naturales.

Cada vez más países toman en consideración este concepto en sus políticas alimentarias. La reducción del desperdicio y de la pérdida de alimentos está incluida entre los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas, ya que el Objetivo 12.3 pretende: “En el año 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos por habitante correspondiente a los niveles de la venta al por menor y el consumidor y reducir la pérdida de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro”. La FAO ha realizado diversos estudios e informes tratando de evaluar la magnitud del problema y sus repercusiones a nivel ambiental y económico.



FAO	UE	MAPAMA	UE	OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE	UE
2010-2011	2012	2013-2016	2015	2015	2016
Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo	Resolución del Parlamento Europeo	Estrategia: “Más alimento, menos desperdicio”	Plan de Acción para la Economía Circular	RETO: Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos	Creación de la Plataforma de la UE para las Pérdidas y el Desperdicio de Alimentos



Cerca de **1/3** de la producción mundial de los alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia en todo el mundo

De estos estudios se obtuvieron cifras alarmantes, ya que se estimó que alrededor de un tercio de la producción mundial de los alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia en todo el mundo, lo que equivale a aproximadamente 1.300 millones de toneladas al año. Esto supone el empleo del 30% de la superficie agrícola del planeta (unos 1.400 millones de hectáreas) y de 250 millones de metros cúbicos de agua (casi 75 veces el consumo anual de España) para producir alimentos que acaban en la basura. Y al descomponerse producen una huella de carbono de 3.300 mi-

llones de toneladas de CO₂, sólo superado por las emisiones de EEUU y China.

Económicamente también supone un elevado coste, pues equivale a perder 2,5 billones de dólares por año, equivalente al PIB de Francia. Por tanto se han creado diversos grupos de trabajo y foros de discusión a distintos niveles, tanto internacionales como en multitud de países, para determinar qué es el desperdicio, cuánto se desperdicia, cómo o por qué. Y qué se puede hacer para evitarlo.

En nuestro entorno cercano destaca el compromiso de la Unión Europea con la sostenibilidad a través del **Plan de Acción para la Economía Circular** que incluye además una serie de propuestas legislativas revisadas sobre residuos. Este Plan supone un cambio desde la actual economía lineal, en la que los productos de consumo tienen una determinada vida útil y al final de la misma son desechados, a una economía circular, en la que el valor de los productos, los materiales y los recursos se mantenga en la economía el mayor tiempo posible, y en la que se reduzca al mínimo la generación de residuos. Este planteamiento se aplica también a la producción de alimentos, puesto que el establecimiento de sistemas alimentarios sostenibles es esencial para hacer frente a los crecientes desafíos de la seguridad alimentaria. Diversas instituciones comunitarias han mostrado su apoyo tanto a la Economía Circular en general, como a la lucha contra el desperdicio de alimentos en particular.

Cumpliendo lo establecido en dicho Plan de acción, se ha creado la **Plataforma UE para las pérdidas y el desperdicio de alimentos**, con objeto de avanzar en la consecución del ODS 12.3, aprovechando al máximo la acción efectiva de todos los actores a través del intercambio de experiencias y mejores prácticas, basadas en evidencias, resultados y aprendizaje.

En la Plataforma tienen representación todos los Estados Miembros, la Comisión y múltiples partes interesadas que han solicitado su inclusión en un proceso de convocatoria abierta. España participa a través del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), aportando los conocimientos y experiencia adquiridos en la materia. Los primeros trabajos de la Plataforma se centran en las cuestiones clave indicadas en el Plan de Acción para la Economía Circular:

1. Establecer una metodología común de cuantificación del desperdicio.
2. Facilitar la donación de alimentos excedentarios.
3. Posibilitar la utilización de antiguos alimentos para pensos.

En el anexo a este documento se encuentra una recopilación de los eventos nacionales e internacionales de mayor relevancia ocurridos en los últimos años.

Se puede ver, por tanto, que el desperdicio

alimentario está en la agenda de muchas instituciones, y cada vez hay más concienciación con el problema que supone que alimentos comestibles acaben en la basura. Ante esta situación, y tras la primera etapa de la Estrategia Nacional que ahora termina, es el momento de hacer balance de los logros conseguidos y preparar el nuevo periodo de actividades 2017-2020, teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos, los avances registrados en el ámbito internacional, las nuevas prioridades, las posibilidades de mejora y los objetivos concretos que se quieren lograr en el futuro cercano.

La lucha contra el desperdicio alimentario se está consolidando como una **prioridad política**





2

LA PRIMERA ETAPA DE LA ESTRATEGIA MÁS ALIMENTO, MENOS DESPERDICIO

Cumpliendo el mandato del Parlamento Europeo, y demostrando así el compromiso de España con esta problemática, el Ministerio lanzó en abril de 2013 la **Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”**. Programa para la **reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados**, con el objetivo de limitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos en nuestro país. Una iniciativa destinada a fomentar la transparencia, el diálogo y la coordinación entre los agentes de la cadena alimentaria y las Administraciones Públicas, y a desarrollar de forma coordinada actuaciones que contribuyan a impulsar un cambio de actitudes, sistemas de trabajo y de gestión que permitan limitar el desperdicio y reducir las presiones ambientales.



Para lograr los ambiciosos objetivos de la Estrategia, se establecieron **cinco grandes áreas de acción**:

- 1 Conocer el cuánto, cómo, dónde y el porqué de las pérdidas y desperdicio de alimentos
- 2 Divulgar y promover buenas prácticas y acciones de sensibilización
- 3 Analizar y revisar aspectos normativos
- 4 Colaborar con otros agentes
- 5 Fomentar el diseño y desarrollo de nuevas tecnologías

Desde el principio se consideró que la Estrategia debía instrumentarse mediante recomendaciones, acuerdos voluntarios y autorregulación, pues se entendía que deben ser los propios agentes de la cadena alimentaria los que muestren su compromiso y se adhieran a la Estrategia convencidos por sí mismos de la necesidad de actuar para reducir este acuciante problema. Hay que tener en cuenta que el desperdicio se genera en todas las fases de la cadena, desde la producción primaria hasta la mesa del consumidor, por lo que el desarrollo de la estrategia requiere el esfuerzo y cooperación de todo el sector agroalimentario español, con un enfoque multisectorial y multidisciplinar.

Para aunar los esfuerzos de todos los actores implicados, la Estrategia cuenta con una **Comisión de Seguimiento**, de la que forman parte tanto la Administración como las principales organizaciones y asociaciones comprometidas contra el desperdicio alimentario. La función principal de la Comisión es evaluar el grado de cumplimiento de las actuaciones propuestas en el marco de la Estrategia, las dificultades encontradas durante su desarrollo, los resultados conse-

guidos y proponer las acciones correctoras que tengan que introducirse.

Las actuaciones llevadas a cabo durante estos primeros años de duración de la Estrategia han abarcado las cinco áreas de acción previstas. A continuación se hace un breve repaso de dichas actuaciones, agrupadas según el área a la que pertenecen e incluyéndose una breve descripción de los logros alcanzados.

El desperdicio se genera **en todas las fases de la cadena**, desde la producción primaria hasta la mesa del consumidor



área

1

2.1 Realizar estudios para conocer el cuánto, cómo, dónde y el porqué de las pérdidas y desperdicio de alimentos

El primer gran reto que hay que afrontar a la hora de luchar contra el desperdicio de alimentos es saber exactamente en qué consiste y cuál es la magnitud del problema. Por ello se ha trabajado con los agentes de la cadena alimentaria para la **realización de estudios** que nos permitan conocer en qué etapa y procesos se producen las pérdidas y el desperdicio a lo largo de la cadena de suministro, su cuantificación e impacto económico y social. El desarrollo de métodos de cuantificación es primordial para ver la evolución del desperdicio alimentario y comprobar si se está avanzando en la dirección correcta.





Casi el 95% de los ciudadanos cree que los **supermercados deberían donar a bancos de alimentos** los productos a punto de caducar y que saben que no venderán

Como paso previo para realizar los estudios sectoriales, y tratando de tomar el pulso a la situación del desperdicio alimentario en nuestro país, se realizó en 2013 el *Estudio monográfico sobre el desperdicio alimentario del Barómetro del clima de confianza del sector agroalimentario*. Se observó que el 78,8% de los distribuidores retiraban de media un 5,6% de sus productos por sobrepasar las fechas de consumo preferente y caducidad, y la mayoría de los consumidores decían conocer la diferencia entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente, aunque existía margen de mejora.

Este estudio **se repitió dos años más tarde**, constatándose entre los operadores una disminución de la cantidad de productos que tenían que retirar por no poder comercializarlos. Sin embargo, se vio que en cuanto al destino (tirar, reciclar o donar) la proporción en los distintos eslabones se mantenía muy similar a los datos de 2013, con una mayoría que optaban por tirar los invendidos, siendo el porcentaje de los que donaban a bancos de alimentos y otras entidades benéficas relativamente bajo. Aún así, el nivel de pre-

ocupación por el desperdicio alimentario aumentó en todos los sectores.

Además, desde 2015 el Ministerio ha incluido el desperdicio alimentario entre los conceptos sondeados por el *Estudio anual de Mikroskopía*, mediante el análisis de la percepción social del desperdicio alimentario. Se empieza a constatar que existe un consenso en la lucha contra el desperdicio alimentario, ya que desciende el porcentaje de población que afirma tirar alimentos a la basura. Además, los ciudadanos consideran que el desperdicio debe atajarse también desde las empresas: casi el 95% cree que los supermercados deberían donar a bancos de alimentos los productos a punto de caducar y que saben que no venderán.

Junto a estos estudios de carácter general, se han realizado estudios en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria, buscando las particularidades que afectan a cada uno de ellos en relación con el desperdicio alimentario. A continuación se incluye una breve referencia a cada uno de ellos:



Desperdicio alimentario en la UE*:

Consumidor	42%
Transformación/Fabricación	39%
Restauración	14%
Distribución	5%

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

Producción primaria

Un primer estudio elaborado en 2014² constató que en el campo el mayor problema son las pérdidas, sobre todo en el momento de la cosecha y la comercialización de productos agrícolas. Tras este estudio, se puso en marcha un sistema de **cuantificación del desperdicio en campos de cultivos con destino la alimentación humana**. Ya se dispone de datos correspondientes a las campañas comprendidas entre septiembre de 2014 y marzo de 2016, que sitúan el desperdicio en campo entre el 4-8%, debido principalmente a parámetros de calidad (malformaciones estéticas, calibre, lesiones) o a la falta de rentabilidad. Los cultivos con mayor porcentaje de desperdicio son las hortalizas.

Asimismo, cabe destacar que gracias a la medida adoptada por el FEGA de transformación en Zumo, las cifras de desperdicio en campo se han visto aminoradas.



Industria



El *Estudio de las pérdidas y el desperdicio alimentario en la industria agroalimentaria española: situación actual y retos de futuro* constató que las tres principales áreas generadoras de desperdicio son la gestión de la compra, la gestión y el sistema de producción, y la gestión del stock y las ventas. En todo caso el concepto de calidad está muy interiorizado en el sector, y la generación de desperdicios/mermas/pérdidas depende del tipo de empresa.

Como continuación a este estudio se diseñó una **Guía de buenas prácticas para optimizar la disminución de pérdidas y desperdicios alimentarios en la industria agroalimentaria**, así como un **Protocolo para la realización de un diagnóstico de situación sobre la generación de pérdidas y desperdicios en la industria agroalimentaria**. Estas herramientas tratan de promover la mejora continua de la empresa en relación con la minimización de la generación de pérdidas/desperdicios.

² 2014, MAGRAMA, "Estudio de las pérdidas y el desperdicio de alimentos generado por la producción primaria de alimentos en España"

Distribución

En el estudio “*Canales cortos de comercialización en el sector agroalimentario*”, se vió que el acortar las cadenas de suministro de alimentos puede contribuir a la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos, ya que en los canales cortos la manipulación es mínima y la conservación del producto una vez en casa es superior.

Además el *Estudio de las pérdidas y el desperdicio alimentario en la distribución alimentaria, la restauración colectiva y organizada* constató que en la distribución la práctica totalidad del desperdicio se origina en el punto de venta siendo los principales productos afectados la panadería y bollería y las frutas y verduras, representando cerca del 60% del desperdicio total.



Restauración



Además del estudio mencionado en el apartado anterior, en el que se observa que existen notables diferencias entre la cantidad de desperdicio generada entre la restauración colectiva y la organizada (siendo superior en la primera, especialmente en lo referido a “restos en el plato”), se amplió la información del sector por medio del *Estudio piloto para la medición y reducción del desperdicio de alimentos en comedores de la Administración Pública* y el *Estudio piloto para la medición y reducción del desperdicio de alimentos en comedores escolares*. En ambos estudios se estimó un desperdicio cercano a los 60 gramos/persona en estas instalaciones y se incluyó una **auditoría de autoevaluación** para ayudar a las empresas del sector a evaluar su nivel de desperdicio y plantear su reducción.

Consumidores

En este este eslabón es donde se ha realizado el esfuerzo más importante, puesto que diversos estudios indican que supone más del 40% de los desperdicios totales generados en la cadena alimentaria. Por ello, desde 2014 está en funcionamiento el *Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles* un sistema de cuantificación estable y con visión a largo plazo, que mide el desperdicio tanto de los alimentos que se tiran tal cual se compraron, como de los restos de recetas preparadas en el hogar que acaban en la basura. La medición continua permite hacer un seguimiento de la evolución del desperdicio alimentario en este nivel de la cadena.

Se trabaja con una muestra de 4.000 hogares que declaran a través de 8.000 cuestionarios on line, con colaboración requerida de dos semanas al semestre de recogida por hogar. Según los últimos datos de que disponemos se observa una tendencia de reducción progresiva de la cantidad de alimentos que se tiran en el hogar³.



³ La información de los resultados obtenidos por el Panel está ampliada en el apartado [Qué hemos conseguido](#)

área
2

2.2 Buenas prácticas y acciones de sensibilización

Ésta ha sido un área a la que se han dedicado amplios esfuerzos, en especial orientados a la sensibilización de los consumidores, ya que son considerados el eslabón que más desperdicio genera. Además, la concienciación es fundamental para lograr compromisos firmes contra el desperdicio de alimentos en todos los eslabones. Las actuaciones llevadas a cabo han tenido distintos enfoques, siempre orientados a visibilizar el problema, crear conciencia en la sociedad y estimular el cambio de actitudes y comportamientos.



2.2.1 Divulgación

La Estrategia ha sido difundida entre las diferentes Administraciones Públicas, así como entre diversos organismos internacionales. Se ha participado en numerosos foros y eventos relacionados con el desperdicio alimentario, explicando las actuaciones realizadas en el marco de la Estrategia y el conocimiento generado. Además, el Ministerio ha difundido los principales mensajes de la Estrategia en las redes sociales.

2.2.2 Publicación de las Guías de buenas prácticas

Su objetivo es orientar a cada sector concreto en la lucha contra el desperdicio. Las guías se han difundido entre los diferentes actores de la cadena alimentaria y tratan de promover la adopción de medidas correctoras que faciliten la consecución de los objetivos de la Estrategia.

En concreto:

a Guía práctica para el consumidor: cómo reducir el desperdicio alimentario “Buen aprovechamiento” (2014)

Busca abordar de forma amena y constructiva la problemática actual y ofrece las claves para que cada ciudadano contribuya, desde su hogar, a reducir los alimentos desechados. Proporciona una herramienta de auditoría para la gestión del desperdicio alimentario en el hogar, con el objetivo de que el consumidor calcule el desperdicio que genera y tome conciencia de las causas.

Además, incluye claves y orientaciones para reducir el desperdicio basadas en la planificación de los menús y la compra, la conservación correcta de los alimentos o el ajuste de las raciones. También proporciona información sobre el etiquetado y el marcado de fechas, así como la correcta gestión de los residuos que finalmente se generen. Por último, incluye una pequeña recopilación de recetas de aprovechamiento para inspirar a los consumidores en la reutilización de las sobras.



b Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en los centros educativos (2014)



La sensibilización en la escuela permite llegar a muchas personas (niños, docentes, personal laboral y familia), y facilita el trabajo con los niños al estar inmersos en un entorno de aprendizaje. La guía pretende educar en la reducción del desperdicio alimentario en línea con el trabajo que ya se está realizando en las escuelas sobre otros aspectos de la sostenibilidad.

Incluye indicaciones para trabajar el tema en el aula desde distintos puntos de vista, con multitud de propuestas de actividades didácticas y fichas de trabajo, así como un decálogo infantil del "buen aprovechado". Asimismo proporciona una herramienta de auditoría para calcular el desperdicio en el comedor escolar e incluye material para trabajar con los padres e incentivarles a que continúen la concienciación en casa.

c Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en el comercio minorista (sector de frutas y hortalizas) (2015)



Aunque los profesionales del comercio minorista gestionen de manera eficiente su negocio, puede haber margen de mejora. La tipología de este tipo de comercios, por su manejo de productos perecederos, puede favorecer la generación de desperdicio alimentario. Por otra parte, el profesional de venta juega un papel importante a la hora de informar y concienciar al cliente sobre la conservación de los productos garantizando un mejor aprovechamiento en el hogar.

Contiene consejos acerca de la mejor manera de manipular y conservar frutas y hortalizas, la normativa de comercialización, cómo optimizar los pedidos y gestionar los excedentes (por ejemplo a través de la donación). Incluye un modelo de auditoría interna para que el comerciante pueda evaluar su nivel de desperdicio e identificar puntos de mejora. Por último, incluye un apartado de información y consejos destinados al consumidor que el comerciante puede transmitir en el punto de venta.

d Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en la restauración (2016)



La mayor parte del desperdicio generado en la restauración se considera evitable. Teniendo en cuenta que los costes de compra de la comida y la mano de obra para procesarla equivalen a casi el 90% del coste total, reducir el desperdicio, además de contribuir a la sostenibilidad, supone un importante ahorro y una mejora de la rentabilidad económica del negocio.

La guía analiza los principales puntos que pueden generar desperdicio de alimentos en la restauración, tanto comercial como colectiva, y proporciona información y consejos para el profesional para orientarle en la lucha contra el desperdicio: diseño del menú, planificación de la compra, manipulación de los alimentos o gestión de excedentes, entre otros. Incluye además una herramienta de auditoría como sistema de autocontrol y medición del desperdicio en el restaurante, y sugiere una serie de recetas de aprovechamiento inspiradoras. Por último, presenta información y consejos destinados al cliente para que el restaurador pueda colaborar en la sensibilización.

2.2.3

Semanas para la reducción de los desperdicios de alimentos

Consisten en múltiples actuaciones para dar visibilidad y difusión a la Estrategia y sus objetivos, con la finalidad de informar y concienciar a la población española sobre la importancia de reducir el desperdicio de los alimentos. Durante el primer período de la Estrategia se han realizado tres “Semanas para la reducción de los desperdicios de alimentos” con diferentes acciones promocionales destinadas a medios de comunicación, escolares, profesionales de la hostelería y la restauración, distribución y consumidor final, bajo los lemas:

“Buen aprovechado. Reduce el desperdicio de alimentos”

“Practica la magia del Buen aprovechado”

“Yo aprovecho, ¿y tú?”

PRACTICA la Magia del ¡Buen Aprovecho! en la cocina.

10 TRUCOS para reducir EL DESPERDICIO

- 1 Planifica tu menú semanal y evita la improvisación.
- 2 Haz una compra responsable: revisa la despensa y el frigorífico. Haz una lista y compra sólo lo que necesites.
- 3 Ten en cuenta tu presupuesto y recuerda ¡tirar comida es tirar dinero!
- 4 Conserva adecuadamente los alimentos. Consulta la etiqueta y los soportes informativos, y no dudes en preguntar al profesional.
- 5 Intenta comprar productos de temporada y consume la comida por orden de entrada, lo más antiguo primero.
- 6 Ajusta las raciones e intenta cocinar sólo lo necesario.
- 7 Aprovecha las sobras con creatividad. ¡Ábrete a nuevas recetas!
- 8 A la hora de tirar, deposítalo en la basura sólo lo que sea imposible aprovechar.
- 9 Si comes en la oficina llena tu propio recipiente reutilizable. ¡Te ayudará a ahorrar dinero aprovechando los alimentos sobrantes!
- 10 Si comes en el restaurante, no dudes en pedir que te pongan las sobras en un envase para llevar.

Reduce el desperdicio de alimentos

Las actuaciones incluyen tanto actos institucionales de difusión como promociones en comercios y restaurantes, la colaboración de personalidades relacionadas con la alimentación, acciones en colegios, reparto de material informativo y actos en espacios públicos.

Yo Aprovecho, ¿y tú?

Reduce el desperdicio de alimentos

¡Buen Aprovecho!

almacenaciones

Si quieres saber más, escanea este código.

Decálogo del ¡Buen Aprovecho!

Reduce el desperdicio de alimentos

- 1 La comida hay que probar para descubrir que muy rica puede estar.
- 2 Cuando vamos a la compra, una lista nos llevamos. De esta forma compramos sólo lo que necesitamos.
- 3 Si los alimentos no comemos y los tenemos que tirar, malgastamos el dinero y el planeta sufre más.
- 4 Para conservar frescos los alimentos, la nevera es su lugar. No los dejes fuera mucho tiempo, o se estropearán.
- 5 Si quieres todo el día estudiar bien y jugar, el desayuno has de acabar, come algo a media mañana y no olvides merendar, ¡que 5 comidas al día has de tomar!
- 6 Cuando sirves la comida, hay que hacerla con medida ¡poner la ración justa y repetir si tienes un hambre que asusta!
- 7 ¡No tires la fruta madura a la basura, ni tampoco la verdural! ¡Inventa con tus papás, ricos batidos que despierten los sentidos! Pasteles imaginativos y ensaladas divertidas.
- 8 A la hora de tirar, deposítalo en la basura sólo lo imposible de aprovechar.
- 9 Si fuera de casa vas a comer, un recipiente reutilizable contigo debes traer. Los alimentos aprovecharás y más reutilizarás.
- 10 Si te llevan a un restaurante pide con moderación y no dudes en pedir las sobras en un envase. La familia disfrutará con comida deliciosa lista para saborear!

Si quieres saber más, escanea este código.

2.2.4 Jornadas temáticas de #Anticipa2

Las Jornadas temáticas de #Anticipa2 de la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio son una oportunidad para conocer y anticipar tendencias dentro del sector agroalimentario. Se han celebrado tres jornadas, con especial repercusión, relacionadas con el desperdicio alimentario:

“El desperdicio alimentario: Un problema global, enfoques prácticos”

“La innovación al servicio de la lucha contra el desperdicio de alimentos: nuevos sistemas de packaging y de conservación de productos perecederos”

“La lucha contra el desperdicio alimentario: desafío y oportunidad”

En dichos encuentros se han presentado casos prácticos de empresas que ya actúan contra el desperdicio de alimentos, y se han expuesto diversos ejemplos de cómo la innovación puede contribuir a reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Por ello, estas jornadas han servido de plataforma de difusión de iniciativas que contribuyen a acabar con el problema del desperdicio de alimentos que siguen siendo aptos para el consumo.



2.2.5 Boletín mensual de la Estrategia

El MAPAMA edita un **Boletín mensual de la Estrategia**: se envía a los suscriptores y está disponible en la web para su consulta en cualquier momento. El Boletín ha sido un referente durante este primer período con la recopilación de aquellas noticias y eventos de interés relacionados con el desperdicio alimentario, que permite mantener al día a todos aquellos interesados en la lucha contra el desperdicio alimentario y contribuye a la visibilización y concienciación sobre la materia. Cualquier persona puede suscribirse al boletín a través de la web www.menosdesperdicio.es, sumando en la actualidad alrededor de 2.000 suscriptores.



2.2.6 Concursos

Celebración del **I Concurso de cuentos ilustrados y cartelera para alumnos de educación primaria**, que tuvo una gran acogida, del que el Ministerio ha editado un librito con los ganadores y finalistas del concurso.



2.2.7 Pabellón de España en Expo Milán 2015

En colaboración con el pabellón de España en **Expo Milán 2015 "El valor de los alimentos"**, se hizo un llamamiento a las empresas, asociaciones y Administraciones Públicas a presentar ejemplos de buenas prácticas y experiencias de éxito relacionadas con los tres desafíos a los que debe hacer frente la agricultura y la alimentación en todo el mundo durante los próximos años. Uno de tales desafíos fue "¿Cómo reducir el desperdicio alimentario?", y las iniciativas ganadoras fueron difundidas a través de Internet y de los medios on-line.



área

3

2.3

Aspectos normativos

A nivel nacional, se ha trabajado en la **identificación de aquellas normas que pudieran representar una traba** en la reducción de los alimentos desechados. En este sentido, y con relación a las fechas de consumo preferente y de caducidad, destaca el Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt por la que desaparece la especificidad exigida en el etiquetado de este producto, en cuanto a la indicación de su fecha límite de venta.





También se ha participado en distintos grupos de trabajo de la Comisión Europea y otras instituciones, creados con el objetivo de identificar las posibilidades de prevención del desperdicio alimentario a lo largo de toda la cadena de producción y consumo de alimentos y de poner en común las experiencias realizadas en los diversos países.

La relevancia que está adquiriendo la lucha contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos se refleja en el carácter transversal que ha adquirido la materia, pues ya se tiene en cuenta en diversas políticas relacionadas. Así, el **Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria**⁴: incluye el compromiso de prestar especial atención a reducir el volumen de desperdicios alimentarios en las distintas fases de la cadena, así como el de avanzar en el desarrollo de protocolos de trabajo y manejo de los alimentos que permitan controlar y reducir el desperdicio alimentario.

Igualmente, el **Programa Estatal de Prevención de Residuos** incluye el desperdicio alimentario como área prioritaria de actividad, indicando que las Administraciones Públicas habrán de actuar contra el mismo y promover la I+D+i en la materia. Así mismo se propone apoyar a las empresas en materia de prevención y fomentar la suscripción de acuerdos voluntarios con asociaciones y entidades sociales para el aprovechamiento de los excedentes alimentarios. Y recuerda la necesidad de educar y sensibilizar al consumidor.

Por otro lado, en el marco del **Programa para la sostenibilidad integral de la Industria Agroalimentaria** se ha desarrollado la **herramienta eSIAB** que permite la autoevaluación de la sostenibilidad en la industria agroalimentaria, ayudando a las empresas a analizar su estrategia de sostenibilidad, detectar los puntos clave para su mejora, controlar su evolución temporal y realizar comparativas con su sector.

⁴ Resolución de 10 de diciembre de 2015, de la Dirección General de la Industria Alimentaria, por la que se publica el Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria. BOE núm. 302, de 18 de diciembre de 2015.



CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS
EN LA CONTRATACIÓN ALIMENTARIA

El **Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria** incluye el compromiso de prestar especial atención a reducir el volumen de desperdicios alimentarios en las distintas fases de la cadena



Así mismo, se ha elaborado un **Decálogo de sostenibilidad integral de la Industria Agroalimentaria**, formulado en base a 10 principios directamente relacionados con los indicadores de sostenibilidad propuestos por la herramienta **eSIAB**. En concreto, el punto 9 consiste en un compromiso para la reducción de la cantidad generada de residuos, incluyendo el desperdicio alimentario, y para la aplicación de medidas de valorización de los mismos.



área
4

2.4 Colaboración con otros agentes

Desde el inicio de la Estrategia, se ha intentado colaborar en todo lo posible con los distintos agentes de la cadena agroalimentaria para fomentar la lucha contra el desperdicio alimentario. Se han apoyado las diversas iniciativas que han surgido en el sector y que concuerdan con los principios establecidos en la Estrategia.





Cuando una empresa o iniciativa se alinea con los objetivos de la Estrategia puede solicitar la utilización del **Logotipo** de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”, regulado por un Reglamento de uso y un Manual de imagen. De este modo se visibiliza su compromiso en la lucha contra el desperdicio alimentario, como un valor añadido de cara al consumidor.

Entre las iniciativas apoyadas se encuentran acuerdos a largo plazo, campañas puntuales de empresas y asociaciones, colaboración con ONGs y bancos de alimentos, participación en eventos y congresos, y en general el apoyo y difusión de aquellas actividades que tratan de informar, formar y educar sobre hábitos de consumo responsable dirigidos a prevenir el desperdicio alimentario.

También resulta de interés el **Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre el desperdicio alimentario**, que recopila una serie de iniciativas nacionales e internacionales que luchan contra el desperdicio de alimentos, intentando mejorar la eficiencia en las distintas etapas de la cadena de suministro. Se trata de un catálogo abierto a todas las aportaciones de interés, con el objetivo de ofrecer ejemplos e inspiración en la reducción del desperdicio. Desde su primera edición en 2013 se ha ido actualizando periódicamente on-line y en papel.



La estrategia “Más alimento, menos desperdicio” es una iniciativa del:



Cuando una empresa o iniciativa se alinea con los objetivos de la Estrategia puede **solicitar la utilización del Logotipo de la Estrategia** “Más alimento, menos desperdicio”, regulado por un Reglamento de uso y un Manual de imagen



área
5

2.5

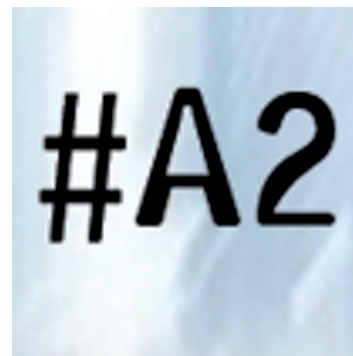
Nuevas tecnologías

En este área destaca el “**Estudio sobre vida útil de los alimentos**”. Los resultados parecen indicar que, para los productos analizados, no hay grandes diferencias entre las fechas indicadas en el etiquetado y los resultados analíticos. Asimismo, el estudio señala cómo el tipo de envase afecta a la degradación de los alimentos, lo que muestra la gran importancia que puede alcanzar la innovación en este ámbito a la hora de evitar o reducir el desperdicio alimentario.



Además, la Estrategia se ha presentado en diversos foros relacionados con la innovación y la tecnología alimentaria, difundiendo sus objetivos y fomentando la lucha contra el desperdicio de alimentos a la hora de mejorar el sistema agroalimentario.

Unido a lo anterior, durante la jornada de **#Anticipa2** dedicada a *“La innovación al servicio de la lucha contra el desperdicio de alimentos; nuevos sistemas de packaging y de conservación de productos perecederos”*, se abordaron diversos ejemplos de cómo la innovación en envases contribuye a reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos, ya que los nuevos materiales pueden cumplir funciones clave tales como aumentar la vida útil de los alimentos una vez puestos en el mercado, mejorar el transporte y la logística o bien facilitar la preparación rápida de alimentos por el consumidor.



El tipo de envase afecta a la degradación de los alimentos, lo que muestra la gran importancia que puede alcanzar la **innovación** en este ámbito





3

¿QUÉ HEMOS CONSEGUIDO?

Durante la vigencia de este primer período de desarrollo de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”, hemos realizado numerosas acciones en las **cinco áreas de actuación** que se plantearon como prioritarias. Hemos cumplido gran parte de los objetivos que se plantearon en el documento inicial y los estudios realizados nos han dado una visión más clara de la situación del desperdicio alimentario en España.



Hemos **cumplido gran parte de los objetivos** que se plantearon en el documento inicial

Área 1 / Generación de conocimiento

El Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles se ha consolidado como un método de medición fiable y que nos proporciona datos periódicos y comparables, lo que nos permitirá conocer la evolución del desperdicio en este eslabón concreto, que es el que más impacto tiene según la FAO. Asimismo los estudios piloto llevados a cabo en la producción primaria han demostrado su viabilidad de cara a establecer un sistema de cuantificación periódico en este sector, partiendo de una infraestructura ya existente (el Sistema de Seguros Agrarios Combinados) y optimizando costes.



El Panel de desperdicios ha demostrado su viabilidad como sistema de cuantificación periódico en el sector hogares

Área 2

Divulgación y promoción de buenas prácticas

Las numerosas actividades de divulgación y sensibilización, como las "Semanas para la reducción del desperdicio de alimentos", han permitido dar a conocer la Estrategia y sus valores entre la población y los distintos foros nacionales e internacionales relacionados con el desperdicio alimentario. Hemos creado conciencia y estamos presentes en los foros de debate internacionales más relevantes, aportando, la experiencia y el conocimiento adquiridos gracias a la Estrategia.

Además hemos creado Guías prácticas, herramientas de auditoría y códigos de buenas prácticas para ayudar a las empresas de la cadena a plantear su lucha contra el desperdicio.



Hemos divulgado la Estrategia y sus valores entre la población y en los distintos foros nacionales e internacionales relacionados con el desperdicio alimentario

Área 3 / Análisis y revisión de los aspectos normativos

Estamos trabajando en la revisión de las normas que afectan al desperdicio en nuestro país, en especial aquellas normas de calidad y las relacionadas con la posibilidad de la donación de los excedentes alimentarios a los Bancos de Alimentos o directamente a las personas más desfavorecidas.

España está presente en los foros de debate internacionales que tratan los temas relacionados con el desperdicio, como la Plataforma de la UE para las pérdidas y el desperdicio de alimentos, o trabajando con la FAO en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. España aporta, a través del Ministerio, la experiencia y el conocimiento adquiridos gracias a la Estrategia, en especial en materia de cuantificación y colaboración con los Bancos de Alimentos.



Estamos trabajando en la revisión de las normas relacionadas con la posibilidad de la donación de los excedentes alimentarios

Área 4 / Colaboración con otros agentes

Hemos apoyado numerosas iniciativas privadas mediante la presencia y colaboración del Ministerio en diversos eventos relacionados con el desperdicio y hemos colaborado estrechamente con Bancos de Alimentos y ONGs para fomentar la redistribución de los excedentes alimentarios y evitar que acaben desperdiciados.

Y por medio de la web www.menosdesperdicio.es, el boletín mensual de noticias y documentos como el Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre el desperdicio alimentario tratamos de mantener el interés y el compromiso permanente de la sociedad, proporcionando información sobre las últimas novedades y ejemplos inspiradores acerca de la lucha contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos.



Hemos apoyado numerosas iniciativas privadas en los diversos eventos relacionados con el desperdicio que han organizado

Área 5 / Fomento del diseño y desarrollo de nuevas tecnologías

El estudio de vida útil nos proporcionó valiosa información que nos indica que los marcados de fechas establecidos actualmente por la industria están muy ajustados y se corresponden con la duración efectiva del producto, lo que nos puede servir de base de cara a realizar actuaciones en esta materia, pues se ha demostrado que la confusión al entender el significado de los conceptos de "fecha de caducidad" y "fecha de consumo preferente" son una de las causas del desperdicio de alimentos por parte de los consumidores.

El estudio de vida útil nos indica que los marcados de fechas establecidos actualmente por la industria están muy ajustados



Además del cumplimiento de los objetivos iniciales de la Estrategia, se puede ver que los esfuerzos llevados a cabo por todos los actores implicados están dando sus frutos. Aún nos queda mucho camino por recorrer para alcanzar el **ODS 12.3**. Pero hay datos esperanzadores.

Como hemos visto, según los primeros estudios de la UE, se estimó que los hogares eran directamente responsables del 42% del desperdicio total de alimentos.

Por ello, una gran parte de nuestros esfuerzos se han centrado en este ámbito, ya que actuaciones a este nivel podrían producir cambios significativos. Además, el consumidor es el destinatario final de la cadena agroalimentaria, y tiene una posición de fuerza al realizar sus decisiones de compra, orientando al mercado.

Además del cumplimiento de los objetivos iniciales de la Estrategia, **los esfuerzos llevados a cabo** por todos los actores implicados **están dando sus frutos**



La representación en el Panel de las **diferentes tipologías de hogares**, sumada a un elevado número de panelistas, nos proporciona **calidad estadística**



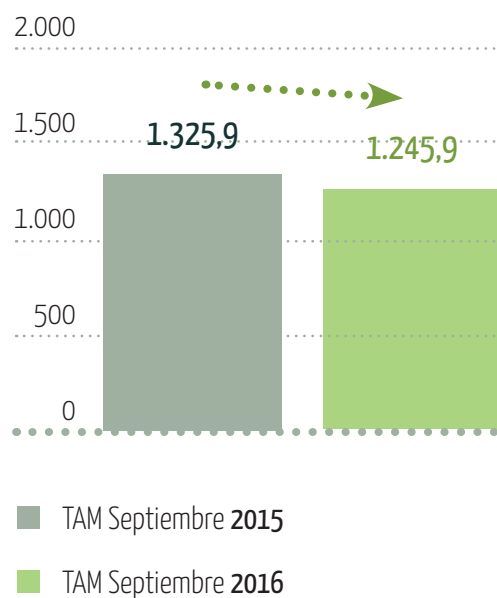
Se observa una **reducción paulatina** en la tasa de desperdicio **en los hogares** españoles

A través del **Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles**, se ha comenzado a medir el desperdicio a este nivel en nuestro país mediante un sistema que permite realizar un seguimiento permanente y estable.

Al estar formado por hogares con experiencia en la colaboración en paneles, y mediante encuestas optimizadas para facilitar la recogida de los datos y adaptadas a la realidad de los hogares, los datos que se obtienen son reales y fiables. Además, la representación de las diferentes tipologías de hogares, sumada a un elevado número de panelistas, nos proporciona calidad estadística.

Tenemos datos disponibles desde octubre de 2014, por lo que podemos comparar dos años móviles completos (de octubre de 2014 a septiembre de 2016), obteniéndose unos resultados muy reveladores:

TOTAL DESPERDICIOS (Millones kilos/litros)

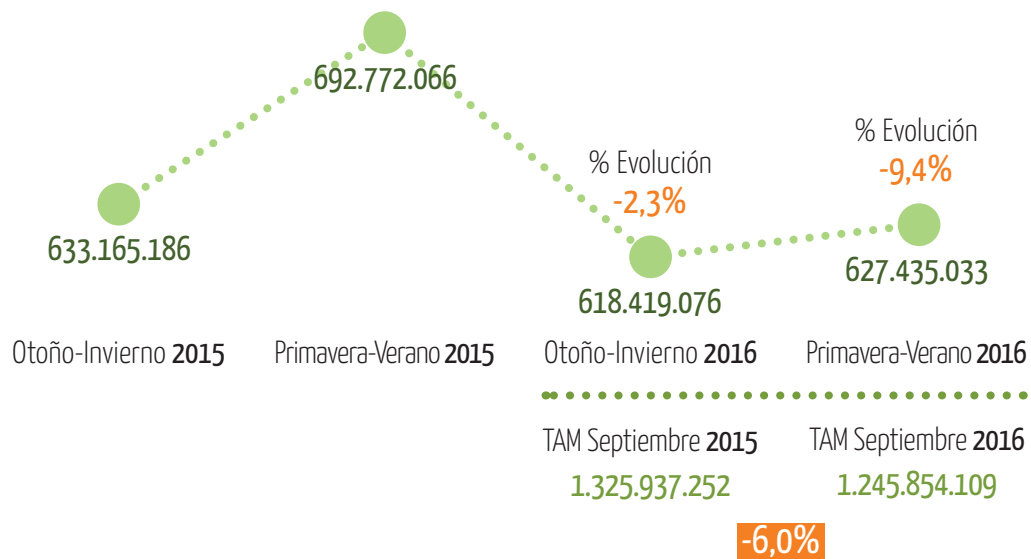


Podemos ver que a lo largo del desarrollo de esta primera etapa de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”, el mensaje ha comenzado a calar en los consumidores.

La tendencia en el último periodo analizado confirma la concienciación de las familias en la lucha contra el desperdicio alimentario. De esta forma, los hogares españoles tiraron a la basura 1.245,9 millones de kilos/litros de alimentos a TAM septiembre 2016⁵, lo que supone una reducción del desperdicio alimentario en hogares del 6% respecto a TAM septiembre 2015, es decir, se tiraron a la basura 80,1 millones de kilos/litros menos.

Esa tendencia de reducción del desperdicio alimentario en los hogares se detecta en otoño-invierno 2016 (-2,3%) y se hace más acusada en el periodo de primavera-verano 2016 (-9,4%).

VOLUMEN (kilos/litros) de ALIMENTOS Y BEBIDAS TIRADO A LA BASURA



Semanalmente los hogares desperdiciaron 24 millones de kilos/litros de alimentos durante TAM septiembre 2016, lo que supone 1,5 millones menos de lo que se desperdició por semana en el TAM Septiembre 2015.

De los 1.245,9 millones de kilos/litros de alimentos tirados a la basura, un total de 1.066 millones (85,6% del total) corresponden a productos sin elaborar desperdiciados tal como se compraron, y 179,8 millones (14,4%) son de recetas cocinadas por el propio hogar y desechadas directamente desde el plato o después de un tiempo guardadas en la nevera. Ambas categorías ven reducido su desperdicio un 6% respecto a TAM septiembre 2015.

% VOLUMEN sobre Total Desperdicios TAM septiembre 2016



La tasa de desperdicios se sitúa en un 4,3%, lo que significa que de todo el volumen comprado de alimentación para consumo doméstico durante el periodo TAM septiembre 2016, el 4,3% fue desechado, lo que supone una reducción de 0,2 puntos porcentuales respecto al mismo periodo del año anterior.

⁵ TAM septiembre 2016 (total año móvil a septiembre 2016): periodo comprendido entre octubre 2015 y septiembre 2016.



4

LA NUEVA ETAPA DE LA ESTRATEGIA: 2017-2020

Para la planificación del nuevo período de la Estrategia vamos a tener en cuenta los logros conseguidos y el conocimiento que hemos adquirido, haciendo hincapié en aquellas áreas que necesitan un mayor desarrollo, trabajando sobre toda la cadena, desde el sector primario hasta el consumidor final, de forma coordinada y holística dirigiendo más actuaciones y esfuerzos hacia los eslabones que mayores porcentaje de desperdicio alimentario generan.



La Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” ha terminado su etapa inicial, en la cual se han realizado numerosos esfuerzos para dar a conocer la problemática que supone el desperdicio alimentario, dando los primeros pero firmes pasos hacia la concienciación de la sociedad sobre la necesidad de su reducción. Los trabajos nos han permitido tomar conciencia de la dimensión actual de este problema en nuestro país, y plantear en qué puntos es más necesario actuar.

En la nueva etapa de la Estrategia para 2017-2020 queremos centrarnos en aquellos aspectos que tuvieron un menor desarrollo en el período anterior, así como en aquellas actuaciones que pueden producir un mayor impacto y marcar la diferencia en la lucha contra el desperdicio de alimentos.

Hemos visto que a lo largo de la primera etapa el panorama internacional ha ido evolucionando, y España, a través del Ministerio, se ha mantenido al día de las nuevas conclusiones y objetivos relacionados con el desperdicio alimentario que se han ido estableciendo en los distintos foros internacionales en los que se está debatiendo este tema. Es por ello que en este nuevo periodo la Estrategia va a seguir teniendo muy presente el **panorama internacional**, poniendo de manifiesto la conexión existente entre las pérdidas y el desperdicio alimentario y sus impactos, sociales, económicos y ambientales.

Trabajar sobre los consumidores puede producir cambios importantes, puesto que como ya hemos visto, el mayor porcentaje del desperdicio alimentario se produce en los hogares. Si a esto sumamos el consumo en la restauración, podemos observar que el 56% del desperdicio está directamente relacionado con la actuación del consumidor. Por ello seguiremos trabajando en este sentido, con actuaciones en las escuelas, con las “Semanas contra el



Si sumamos el desperdicio alimentario que se produce en los hogares y en la restauración concluimos que el **56% del desperdicio está directamente relacionado con la actuación del consumidor**



desperdicio” y con campañas de información y sensibilización.

Pero llegar a todos los consumidores no es una tarea fácil, como hemos podido comprobar a lo largo de las campañas de divulgación realizadas hasta ahora. Hay muchos tipos de hogares y muchos tipos de consumidores, que tienen diferentes intereses, inquietudes y hábitos. Las campañas de divulgación pueden no llegar a todo el mundo (por ejemplo si están desti-

nadas a un público concreto, se hacen por regiones, por el horario o la fecha...). Y al estar limitadas en el tiempo, una vez que terminan, su mensaje puede olvidarse. Por ello, a las campañas de sensibilización tradicionales, vamos a añadir actuaciones desde un nuevo enfoque, con **compromisos permanentes con la distribución y la restauración**, ya que son los sectores que más pueden sensibilizar al consumidor por estar en contacto directo y continuo con él.



La restauración supone el 14% del desperdicio de alimentos

En el caso de la **distribución**, ésta es responsable de alrededor del 5% del total del desperdicio de alimentos. Tanto las grandes superficies como el comercio de proximidad tienen una posición fundamental en la cadena alimentaria como enlace directo entre productores e industria y consumidores, por lo que su papel en la lucha contra el desperdicio alimentario será clave en la concienciación de los consumidores.

Y por otro lado, los distribuidores y sus proveedores, pueden fortalecer su colaboración en la lucha contra el desperdicio alimentario originando una reacción en cadena que reduzca drásticamente la cantidad de alimentos que acaban en la basura. Unido a lo anterior, será fundamental tener en cuenta el importante papel que la logística juega en la prevención del desperdicio alimentario.

Por otra parte, los estudios indican que en la **restauración** se genera el 14% del desperdicio de alimentos, y hemos de tener en cuenta que en nuestro país éste es un sector muy importante, tanto por el consumo nacional como por el derivado del turismo. Una buena parte del desperdicio se debe a restos en el plato del consumidor (hasta un 30%⁶), por lo que la concienciación de los consumidores cuando salen a comer fuera de casa puede suponer un impacto considerable en la reducción del desperdicio de alimentos.

En cuanto a la generación de conocimiento, sigue siendo necesario profundizar en el conocimiento del problema que supone el desperdicio, por lo que continuaremos trabajando en el **Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles** dado que proporciona datos estadísticos reales y fiables gracias a que los hogares que participan tienen una amplia experiencia en la colaboración en paneles. Asimismo, las encuestas están diseñadas para permitir una rápida cumplimentación y las posibilidades de respuesta están adaptadas a la realidad

Es necesario un conocimiento profundo del problema para atajar sus consecuencias y comprobar que las acciones que se llevan a cabo están teniendo efecto. Por ello seguiremos realizando **estudios** en otros sectores de la cadena alimentaria, profundizando en las causas del desperdicio y cómo cuantificarlo y gestionarlo. Todo ello nos permitirá cumplir con los compromisos asumidos a nivel internacional.

del hogar, al componerse de los productos que esos mismos hogares han comprado y las recetas que esos mismos hogares han declarado elaborar. Además permite que los panelistas cuantifiquen el desperdicio en unidades de medida diferentes según el producto a elección del panelista.

Sin embargo, todavía queda mucho por saber en el ámbito del desperdicio alimentario, en especial en materia de cuantificación.

Además, la lucha contra el desperdicio alimentario presenta un amplio margen de mejora en el que la **innovación** puede marcar la diferencia. Innovar es una necesidad, y trataremos de fomentar la investigación y la innovación en la materia. También estimularemos a los centros de investigación, universidades, viveros de empresas y otros entornos de innovación a desarrollar iniciativas orientadas a mejorar el aprovechamiento de los productos y concienciar y fomentar la reducción y la valorización de los alimentos desechados.



La lucha contra el desperdicio alimentario presenta un amplio margen de mejora en el que la **innovación** puede marcar la diferencia

⁶ MAPAMA, "Las pérdidas y el desperdicio alimentario en la distribución alimentaria, la restauración colectiva y organizada", 2013



Para dar mayor visibilidad a la Estrategia y sus objetivos crearemos una **página web, propia** de la Estrategia, con un entorno más amigable e intuitivo

Estudiaremos la relación entre **desperdicio alimentario y medio ambiente y cambio climático**, tanto por el impacto que suponen los recursos consumidos al producir esos alimentos como el derivado de la propia gestión de los residuos una vez que los alimentos se desechan. Aún hay muchos datos que no conocemos y el comprender y evaluar mejor este impacto medioambiental puede ayudar a la hora de orientar las políticas públicas, así como para concienciar mejor a la sociedad acerca de la necesidad de reducir las pérdidas y el desperdicio alimentarios.

En coordinación con los trabajos que se están llevando a cabo en la Plataforma Europea para las pérdidas y el desperdicio de alimentos, y en colaboración con los sectores implicados, impulsaremos la elaboración de una **Guía nacional para facilitar la donación de alimentos**, para dar la mejor salida posible a los alimentos excedentarios. Parece obvio que el mejor uso que se puede dar a los alimentos que no pueden tener el destino previsto es la redistribución para su consumo por las personas más desfavorecidas. Sin embargo, la cantidad de alimentos excedentarios redistribuidos a través de los bancos de alimentos y otras entidades benéficas todavía es limitada, en parte por incertidumbres a la hora de interpretar la legislación y otras limitaciones operativas. Por medio de la Guía trataremos de identificar y aclarar esas barreras, tales como el papel y la responsabilidad de los actores implicados, para dar seguridad a aquellos operadores que quieran optar por la donación como medio de gestionar sus alimentos no vendidos.

Asimismo, se intentará avanzar en aquellos aspectos relacionados con la fiscalidad aplicada a la donación de alimentos que puedan alentar la redistribución de los mismos.

Para dar mayor visibilidad a la Estrategia y sus objetivos crearemos una **página web, propia de la Estrategia**, con un entorno más amigable e intuitivo, en el que estarán disponibles todos los documentos, información,

eventos, noticias de interés relacionadas con el desperdicio alimentario e información acerca de la situación internacional; y contará con un espacio privado de colaboración para los miembros de la Comisión de Seguimiento de la Estrategia. Aumentaremos la presencia en las **redes sociales**, además de plantear diversos **concursos** que impliquen a diferentes sectores de la población en la lucha contra el desperdicio.

Seguiremos impulsando la utilización del **logotipo** de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”, por parte de las empresas en sus iniciativas, para dar una mayor visibilidad y reconocimiento a su compromiso con la lucha contra el desperdicio alimentario.

Consideramos que el enfoque inicial que se dio a la Estrategia sigue siendo válido. Pero las nuevas necesidades y prioridades hacen necesario replantear las cinco áreas de acción iniciales en las cuales se enmarcaban las distintas actuaciones. De modo que para este nuevo período 2017-2020 que ahora comienza, vamos a reorganizar y ampliar las áreas prioritarias de acción para abordar mejor los nuevos retos. A la hora de priorizar actuaciones y soluciones, se tomará como base la Jerarquía de residuos establecida en la Directiva Marco de Residuos. En ella se indica que el objetivo principal sería la prevención, y cuando no sea posible, dar prioridad al uso humano de los excedentes alimentarios.

POR TANTO, EL PLANTEAMIENTO DE LA NUEVA ETAPA SERÁ EL SIGUIENTE:

1 Generación de conocimiento

2 Formación y sensibilización

3 Fomento de buenas prácticas

4 Colaboración con otros agentes

5 Acuerdos sectoriales

6 Aspectos normativos

7 Investigación e innovación

8 Desperdicio alimentario y medio ambiente y cambio climático

área
1

4.1 Generación de conocimiento



Actuaciones:

- Profundizar en la información proporcionada por el “Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles” para ampliar aspectos que nos permitan conocer las cantidades, el valor y las causas de la generación del desperdicio alimentario.
- Puesta en marcha de sistemas operativos para la determinación del desperdicio alimentario en otras fases de la cadena alimentaria que permitan llevar a cabo un seguimiento objetivo de su evolución.
- Diseño y puesta en marcha de un sistema global de cuantificación del desperdicio alimentario generado en el conjunto de la cadena de suministro.

área
2

4.2 Formación y sensibilización



Actuaciones:

- Diseño de actuaciones de formación e información específicas para los responsables de compra.
- Diseño de actuaciones y desarrollo de campañas específicas de información y sensibilización para la infancia y la adolescencia.
- Desarrollo de campañas nacionales de información y sensibilización.
- Implantación de la Semana Nacional contra el desperdicio alimentario para garantizar que el problema de las pérdidas y desperdicio alimentario y sus impactos sea conocido por toda la sociedad y que promueva un cambio de hábitos y actitudes.
- Difusión y aumento de la presencia de la Estrategia en internet y redes sociales.
- Edición del Boletín mensual sobre el desperdicio alimentario.

área
3

4.3 Fomento de buenas prácticas



Actuaciones:

- Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre desperdicio alimentario.
- Concurso de iniciativas y creación del premio nacional de iniciativas para la reducción del desperdicio.

área
4

4.4 Colaboración con otros agentes



Actuaciones:

- Establecimiento de marcos estables de colaboración con ONGs, Bancos de alimentos, asociaciones de consumidores y otras entidades benéficas.
- Establecimiento de acuerdos de patrocinio para iniciativas promovidas por empresas y asociaciones.

área
5

4.5 Acuerdos sectoriales



Actuaciones:

- Promover, junto con las asociaciones correspondientes, la elaboración de acuerdos marco de colaboración para las empresas comprometidas con la reducción del desperdicio alimentario en los sectores de:
 - Distribución.
 - Restauración.
 - Escuelas de cocina.

área
6

4.6 Aspectos normativos



Actuaciones:

- Promover la elaboración de una Guía nacional para facilitar la donación y la redistribución.
- Identificación de las barreras tanto normativas como no normativas que puedan incidir en el desperdicio alimentario.
- Desarrollo de las medidas normativas que puedan incidir en la reducción del desperdicio alimentario.

área
7

4.7 Investigación e innovación



Actuaciones:

- Fomento del emprendimiento y la innovación de proyectos empresariales dirigidos a la reducción del desperdicio alimentario.
- Impulso a los acuerdos y la colaboración con institutos tecnológicos para fomentar el diseño y el desarrollo de nuevas tecnologías que contribuyan a la reducción del desperdicio alimentario.
- Fomento de los acuerdos con las cátedras y universidades que vienen trabajando en reducción del desperdicio alimentario.

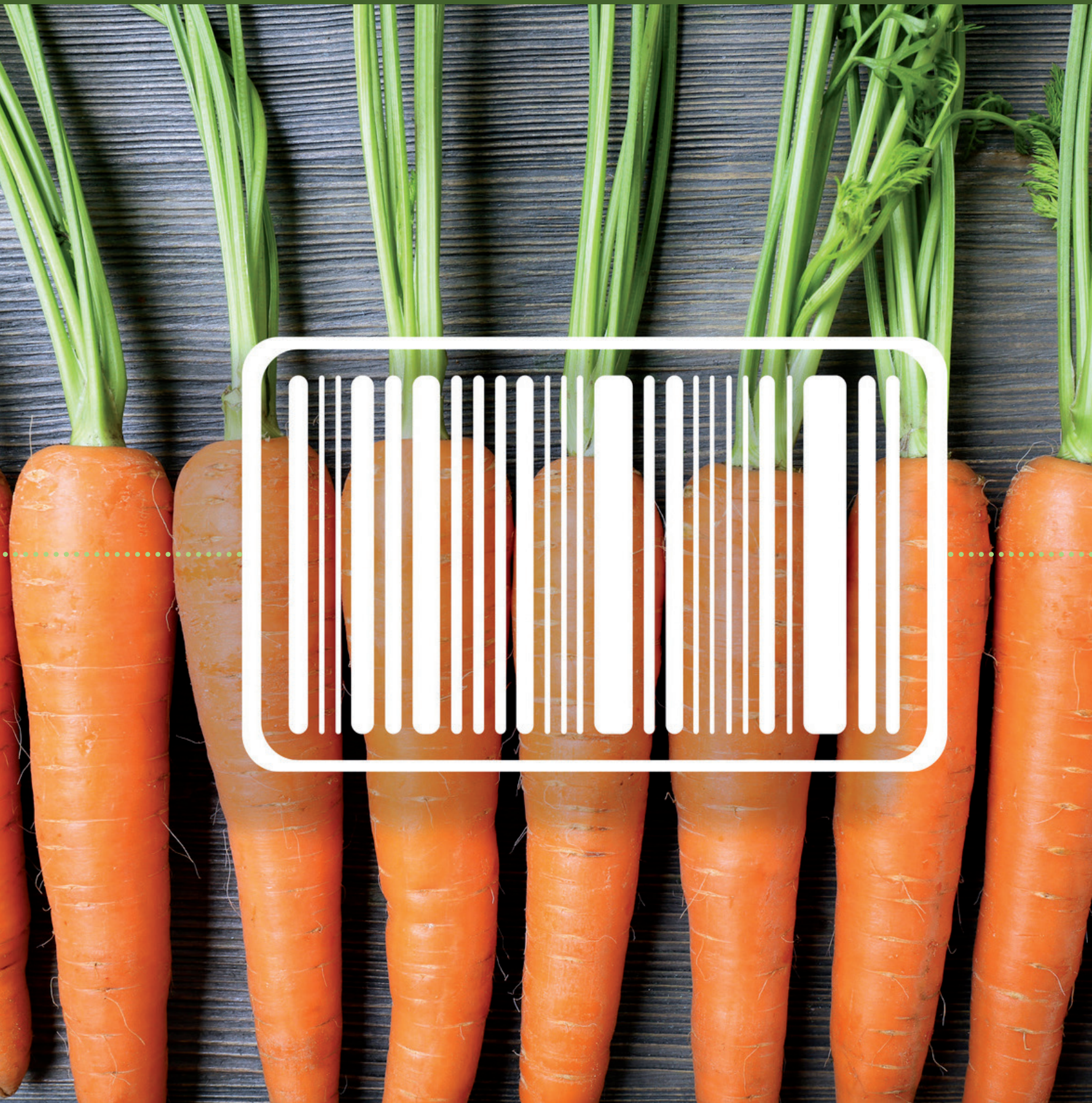
área
8

4.8 Desperdicio alimentario, medio ambiente y cambio climático



Actuaciones:

- Incorporación de los aspectos relativos al desperdicio alimentario en las políticas de sostenibilidad impulsadas por el Ministerio.
- Fomento de las medidas de reutilización y reciclaje de alimentos no aptos para consumo humano.
- Desarrollo de estudios para determinar el impacto del desperdicio alimentario sobre la huella de carbono y de otros gases de efecto invernadero, así como sobre la huella hídrica del sistema alimentario.
- Desarrollo de estudios sobre las posibilidades de aprovechamiento del alimento desperdiciado como compostaje para la fijación del carbono atmosférico.



5

APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO

Para monitorizar y comprobar el grado de eficacia de las actuaciones llevadas a cabo en el marco de la Estrategia, mantendremos la **Comisión de Seguimiento**, ajustando su composición a los principales actores de la sociedad implicados en la lucha contra el desperdicio de alimentos. En definitiva, en ella estarán representados todos los agentes de la cadena alimentaria (producción primaria, industria alimentaria, distribución, restauración y hostelería), organizaciones de consumidores y ONGs y Entidades Benéficas, junto con la Administración General del Estado y las Administraciones Autonómicas y Locales.

La coordinación de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” se llevará a cabo desde la Dirección General de la Industria Alimentaria (MAPAMA).

La Comisión se encargará del seguimiento del desarrollo de las actuaciones previstas en la Estrategia, y en la misma se compartirá de forma periódica información sobre aspectos tales como el grado de ejecución, las dificultades encontradas, los resultados conseguidos y las acciones correctoras que puedan ser necesarias.

Anualmente se establecerá un Plan de Trabajo donde se definirá el desarrollo de las actuaciones a realizar en cada uno de los ejes.

La Comisión se reunirá periódicamente para llevar a cabo una evaluación continua del desarrollo de la Estrategia, y elaborará una memoria anual en la que se recogerán las actuaciones en las que se haya trabajado y los avances realizados.





ANEXO

Principales hitos internacionales relacionados con el desperdicio alimentario

En este anexo se relacionan los principales acontecimientos vinculados al desperdicio alimentario que han ido surgiendo en el panorama internacional. Los numerosos eventos y resoluciones alcanzados a distintos niveles ponen de manifiesto la importancia de la lucha contra el desperdicio alimentario como una de las prioridades a tener en cuenta de cara al futuro.



Inicios de la lucha contra el desperdicio alimentario

En el Foro de Alto Nivel de la FAO celebrado en Roma en 2009, se aprobó el documento **“Cómo alimentar al mundo en 2050”**⁷, en el que se establecieron las previsiones de crecimiento de la población mundial para esa fecha, y la necesidad de incrementar la producción de alimentos para hacer frente a la demanda. Se planteaba la cuestión de si habría suficientes recursos naturales para incrementar la producción el 70% necesario para alimentar a los más de 9.000 millones de habitantes del planeta.

Ante esta situación, las pérdidas y el desperdicio de alimentos representan, desde una perspectiva global, una **oportunidad desaprovechada** de alimentar a una población mundial en aumento y de combatir el hambre y mejorar el nivel de nutrición de las poblaciones más desfavorecidas. Y también suponen un **problema medioambiental**, pues en la producción de esos alimentos desperdiciados se emplean recursos naturales finitos; y, por otro lado, el vertido de estos residuos biodegradables produce gases de efecto invernadero que contribuyen al cambio climático.

Así, en 2010 la Comisión Europea elaboró el **“Estudio preparatorio de los residuos alimentarios en la UE-27”**⁸, como una primera aproximación a la situación real del desperdicio y las pérdidas de alimentos en nuestro entorno. A su vez, la FAO publicó en 2012 el estudio **“Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo”**⁹, para conocer la situación a nivel global y plantear posibles soluciones. De estos estudios se obtuvieron cifras alarmantes. Se estimó que alrededor de un tercio de la producción mundial de los



La FAO publicó en 2012 el estudio **“Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo”**. El equivalente al **30% de la superficie agrícola** del planeta acaba en la basura



alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia en todo el mundo, lo que equivale aproximadamente a 1.300 millones de toneladas al año. Esto supone emplear el 30% de la superficie agrícola del planeta (unos 1.400 millones de hectáreas) y 250 millones de metros cúbicos de agua (casi 75 veces el consumo anual de España) para producir alimentos que acaban en la basura. Y al descomponerse producen una huella de carbono de 3.300 millones de toneladas de CO₂, sólo superado por las emisiones de EEUU y China. Económicamente también supone un coste, pues equivale a perder 2,5 billones de dólares por año, equivalente al PIB de Francia.

En el caso de la Unión Europea se estimó que entre el 30% y el 50% de los alimentos se pierden o desperdician antes de llegar al consumidor, un total de 89 millones de toneladas (casi 179 toneladas por habitante y año). Se calculó que el 42% de los desperdicios se producen en los hogares de los consumidores, el 39% durante la fabricación, el 14% en la restauración y el 5% en la distribución. España quedaba como el sexto país que más desperdiciaba con 7,7 millones de toneladas anuales.

Ante este panorama, y previendo que de no tomar medidas el desperdicio crecería considerablemente, en 2012 el **Parlamento Europeo firmó una Resolución**¹⁰ instando a la Comisión a la adopción de medidas urgentes para reducir a la mitad el derroche de alimentos para 2025, y solicitando a cada Estado Miembro la elaboración de un plan de acción para 2013. En esta Resolución ya se abordaban temas clave: el con-

7_ FAO, *Cómo alimentar al mundo en 2050*, documento elaborado en el Foro de Expertos de Alto Nivel de Roma celebrado el 12-13 de octubre de 2009.

8_ Comisión Europea y BIO Intelligence Service, *PREPARATORY STUDY ON FOOD WASTE ACROSS EU 27, 2010*.

9_ FAO, *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo*, estudio realizado para el congreso internacional SAVE FOOD! celebrado en el Interpak 2011 de Dusseldorf, 2012.

10_ Resolución del Parlamento Europeo, de 19 de enero de 2012, sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE (2011/2175(INI))

En el caso de la **Unión Europea** se estimó que **entre el 30% y el 50%** de los alimentos se pierden o desperdician antes de llegar al consumidor



vencimiento de que la reducción del desperdicio ha de implicar a todos los actores de la cadena alimentaria, lo fundamental de disponer de una definición armonizada, la noción de que los requisitos de calidad pueden incrementar el desperdicio, la necesidad de facilitar la redistribución de alimentos o su venta a precio rebajado cuando se aproxima el fin de su vida útil, la posibilidad de modificar el sistema de marcado de fechas para que el consumidor esté mejor informado, o la importancia de concienciar al consumidor acerca del valor real de los alimentos.

Cumpliendo el mandato del Parlamento Europeo, y demostrando así el compromiso de España con esta problemática, el Ministerio lanzó en 2013 la **Estrategia “Más alimento, menos desperdicio. Programa**



España quedaba como el **sexto país** que más desperdiciaba con **7,7 millones de toneladas anuales**

para la **reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados**¹¹, compuesta por un conjunto de medidas agrupadas en cinco grandes áreas definidas junto con el sector, que se centran en los ámbitos del conocimiento del problema y el establecimiento de buenas prácticas, su difusión y promoción, los aspectos normativos que pueden influir en la generación del desperdicio, la colaboración con otros agentes y el fomento y desarrollo de nuevas tecnologías que ayuden a minimizar el problema.

En sus inicios la Estrategia se planteó para una duración de tres años, tras los que se haría una revisión de los logros conseguidos hasta la fecha y se plantearía un nuevo período, teniendo en cuenta los avances en la materia y las posibles nuevas prioridades.

11. El texto de la Estrategia y todos los documentos generados en el marco de la misma se puede encontrar en la web www.menosdesperdicio.es

Evolución del panorama internacional reciente

Tras este primer período de vigencia de la Estrategia, varios han sido los hitos internacionales relacionados con el desperdicio alimentario que se deben tener en cuenta. España, a través del Ministerio, ha estado al día de las nuevas conclusiones y nuevos objetivos que se han ido estableciendo en los distintos foros internacionales en los que se ha debatido este problema.

Se puede destacar que la FAO, en su informe “Estado de la inseguridad alimentaria en el mundo”¹² de 2014, estableció que sigue habiendo 805 millones de personas subalimentadas en el mundo. Esto es éticamente incompatible con la existencia de pérdidas y sobre todo de desperdicio de alimentos, puesto que se calcula que con esos alimentos desperdiciados se podrían alimentar a todas las personas que pasan hambre.

De modo que cuando en 2015 la Organización de las Naciones Unidas adoptó los nuevos **Objetivos de Desarrollo Sostenible para 2030**, se incluyó específicamente este tema en el ODS 12.3: “**En el año 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos por habitante correspondiente a los niveles de la venta al por menor y el consumidor y reducir la pérdida de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro**”. Este objetivo además está ligado a otros como el ODS 2 “Hambre cero”, el ODS 11 “Ciudades y comunidades sostenibles” o el ODS 13 “Acciones para el clima”. Se consolida así el concepto de lucha contra el desperdicio alimentario como un tema transversal, que afecta a múltiples campos y diversos actores.



Hay **805 millones de personas subalimentadas** en el mundo. Esto es éticamente incompatible con la existencia de pérdidas y sobre todo de desperdicio de alimentos

En ese mismo año los **Ministros de Agricultura del G20** se reunieron en Estambul para abordar los crecientes desafíos en materia de seguridad alimentaria, expresando “gran preocupación por el notable alcance de la pérdida y el desperdicio de alimentos en todas las cadenas de valor alimentarias”, que describían como un problema global de enorme importancia económica, ambiental y social. Ante las expectativas de que la población mundial alcance y supere los nueve mil millones para el año 2050, los Ministros debatieron sobre el gran reto que significará alimentar a toda esta población y se comprometieron a actuar para enfrentar tal desafío. Estuvieron de acuerdo en que el establecimiento de sistemas alimentarios sostenibles es esencial para hacer frente a los crecientes desafíos de la seguridad alimen-

taria, y destacaron la importancia de reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

Anunciaron un plan de acción del G-20 sobre Seguridad Alimentaria / Sistemas Alimentarios Sostenibles que fue presentado a la consideración de la Cumbre de Líderes del G20, e invitaron a la FAO, el IFPRI y otras organizaciones internacionales para establecer una plataforma para la medición y la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. La Plataforma Técnica de la FAO¹³ fue lanzada en diciembre de 2015, como una red de intercambio de información y coordinación en la que están implicadas diversas partes interesadas, así como organizaciones internacionales, bancos de desarrollo, organizaciones no gubernamentales y el sector privado.

12. FAO, *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo – Fortalecimiento de un entorno favorable para la seguridad alimentaria y la nutrición, 2014*.

13. FAO <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/es/>

En el marco de las reuniones del G20, se celebró la 4ª **Reunión de Científicos Agrícolas Expertos de los países miembros del G20 (MACS-G20)** en Esmirna (Turquía), en la cual las pérdidas y el desperdicio de alimentos fueron parte importante de la agenda, apoyando los trabajos desarrollados en el seno de la Conferencia de Ministros de Agricultura. En la 5ª reunión celebrada en Xi'an (China) volvió a remarcar la importancia de reducir el desperdicio alimentario, y se encargó a la presidencia entrante (Alemania) que incluyese la materia en el Plan de Acción para 2017. En la 6ª reunión de MACS celebrada en noviembre de 2017 se expusieron las conclusiones de las jornadas técnicas realizadas en junio de ese mismo año que se centraron en las pérdidas y el desperdicio de alimentos con objeto de guiar y apoyar el debate entre los Expertos. Entre los trabajos que está desarrollando la presidencia Alemana se incluye un portal web¹⁴ para poner en contacto a investigadores y proyectos relacionados con el desperdicio alimentario, de modo que puedan encontrar sinergias y evitar duplicar los esfuerzos, aprovechando al máximo los talentos y los recursos disponibles.

Por su parte la UE lanzó en 2015 su **Plan de Acción para una Economía Circular** que incluye además una serie de propuestas legislativas revisadas sobre residuos. Supone un cambio desde la actual economía lineal, en la que los productos de consumo tienen una determinada vida útil y al final de la misma son desechados, a una economía circular, en la que el valor de los productos, materiales y recursos se mantenga en la economía el mayor tiempo posible, y en la que se reduzca al mínimo la generación de residuos. El apartado 5.2 se dedica específicamente a los residuos alimentarios, y establece cinco prioridades para orientar el trabajo de la Comisión: establecer una



En junio de 2016 se adoptaron las Conclusiones del Consejo sobre “Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular”

metodología común de la UE para medir los residuos alimentarios; apoyar la sensibilización a escala nacional, regional y local y la divulgación de buenas prácticas en materia de prevención de residuos alimentarios; **crear una Plataforma dedicada a los residuos alimentarios**¹⁵ que congregue a todos los Estados Miembros y a todos los agentes de la cadena alimentaria; revisar la legislación de la UE en materia de donación de alimentos y el uso de alimentos no vendidos en la alimentación animal; y por último, revisar las indicaciones de la fecha, en particular la de consumo preferente para promover un mejor uso y comprensión por los consumidores. Por otro lado, uno de los principales elementos de las propuestas de modificación de la legislación de la UE sobre residuos es la inclusión de nuevas me-

didias para promover la prevención, incluida la prevención de residuos alimentarios, y la reutilización.

Cumpliendo lo establecido en el Plan de Acción para una Economía Circular, en noviembre de 2016 se creó la **Plataforma europea para las pérdidas y el desperdicio de alimentos**, con objeto de avanzar en la consecución del Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3, aprovechando al máximo la acción efectiva de todos los actores a través del intercambio de experiencias y mejores prácticas, basadas en evidencia, resultados y aprendizaje. En la Plataforma tienen representación todos los Estados Miembros, la Comisión y múltiples partes interesadas que han solicitado su inclusión en un proceso de convocatoria abierta. España participa a través del MAPAMA.

Los primeros trabajos de la Plataforma se centran en las cuestiones clave indicadas en el Plan de Acción para la Economía Circular. De manera que se han creado tres subgrupos de los que España forma parte activa, colaborando activamente en los trabajos que se están desarrollando, y aportando la experiencia y los resultados obtenidos gracias a la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”. En concreto se está trabajando en la elaboración de unas **directrices europeas para facilitar la donación de alimentos** que permitirán aclarar las disposiciones pertinentes de la legislación de la UE y ayudar a eliminar los obstáculos a la redistribución de los alimentos en el actual marco regulador de la UE; el desarrollo de una **metodología común de la UE para la medición de los residuos alimentarios y la definición de los indicadores pertinentes**; y en el **intercambio de experiencias y mejores prácticas**, basadas en evidencia, resultados y aprendizaje.

14. <https://www.global-fw-research.org/>

15. Enlace al sitio web de la European Platform on Food Losses and Food Waste. - https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

Asimismo, en el marco de la citada Plataforma se está trabajando en la elaboración de un **Documento de directrices sobre antiguos alimentos para piensos**, que va a permitir identificar aquellos puntos a mejorar de la legislación de etiquetado y comercialización de piensos y que además está en línea con todo el trabajo realizado a nivel nacional en esta materia.

En 2017 la Comisión Europea ha presentado su **Informe sobre la implementación del Plan de Acción para una Economía Circular**¹⁶. En el informe presenta los principales logros conseguidos en el marco del Plan de Acción hasta la fecha. En el caso concreto del desperdicio de alimentos incluye la creación de la Plataforma europea para las pérdidas y el desperdicio de alimentos y los trabajos desarrollados en la misma.

Adicionalmente, en junio de 2016 se adoptaron las **Conclusiones del Consejo sobre “Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular”**¹⁷, con el fin de apoyar el objetivo establecido en el citado Plan y demostrar su compromiso con esta transición hacia un modelo más sostenible mediante la reducción del uso de recursos, el aumento del reciclaje y una mejor gestión de los residuos, y las **Conclusiones del Consejo sobre las pérdidas y desperdicio alimentarios**¹⁸, en las que se recogen una serie de iniciativas destinadas a reducir el desperdicio y la pérdida de alimentos en el futuro. Entre las medidas se incluyen peticiones a los Estados miembros y a la Comisión para mejorar los controles y la recopilación de datos con el fin de comprender mejor el problema; hacer hincapié en la prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos; potenciar el uso de la biomasa en la futura legislación de la UE; y facilitar la donación a organizaciones benéficas de productos alimentarios no vendidos.



Se está trabajando en la elaboración de directrices europeas para **facilitar la donación de alimentos** que permitirán aclarar las disposiciones pertinentes de la legislación de la UE

16_ [Report from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions on the implementation of the Circular Economy Action Plan \(COM\(2017\) 33 final\)](#), del 26 de enero de 2017.

17_ [Conclusiones del Consejo sobre Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular, ST 10518 2016 INIT](#), de 21 de junio de 2016.

18_ [Conclusiones del Consejo sobre Pérdidas y desperdicio de alimentos, ST 10730 2016 INIT](#), de 28 de junio de 2016.



Por otro lado, en noviembre de 2016 la Comisión Europea publicó su **“Comunicación sobre las próximas etapas para un futuro europeo sostenible. Acción europea para la sostenibilidad”**¹⁹, que engloba las dimensiones económica, social y medioambiental del desarrollo sostenible así como la gobernanza, tanto dentro de la UE como a nivel mundial. El desarrollo sostenible es una responsabilidad compartida de la Unión Europea, los Estados miembros y todas las partes interesadas.

La Comunicación incluye los ODS de la Agenda 2030 dentro del marco político europeo y las prioridades de la Comisión Europea, evaluando dónde estamos, identificando las preocupaciones de sostenibilidad más relevantes y garantizando que todas nuestras acciones e iniciativas políticas, dentro de la UE y a nivel mundial, lleven a la consecución de los ODS.

En 2016, además, se publicó el **Dictamen del Comité Económico y Social sobre “Sistemas alimentarios más sostenibles”**²⁰, en el que se insta a la Comisión Europea y los Estados Miembros a que desarrollen una política clara de la UE y un plan de ejecución para poner en pie un sistema alimentario sostenible, resiliente, sano, justo y respetuoso con el clima, que fomente la cooperación y el entendimiento mutuo entre todas las partes interesadas a lo largo de la cadena alimentaria. Reconoce que la prevención y reducción del desperdicio de alimentos es una responsabilidad compartida de todos los actores, y apoya las actuaciones llevadas a cabo en el marco del Plan para la Economía Circular y la Plataforma europea para las pérdidas y el desperdicio alimentario.

Incide en que la jerarquía en el uso de los alimentos ha de ser un principio rector en

En 2017 la Comisión Europea ha presentado su Informe sobre la implementación del **Plan de Acción para una Economía Circular**, que incluye la creación de la Plataforma europea para las pérdidas y el desperdicio de alimentos

la gestión de recursos alimentarios, incluso con incentivos económicos, para evitar la situación actual en la que en ocasiones es más barato destinar los alimentos al vertedero que prepararlos y entregarlos a los Bancos de Alimentos. También contempla la donación de alimentos por parte de la hostelería, la utilización de alimentos no aptos para el consumo humano como piensos, o la concienciación del consumidor como áreas prioritarias.

Haciendo balance, el Tribunal de Cuentas Europeo ha publicado el Informe especial nº 34/2016 **“La lucha contra el despilfarro de alimentos: una oportunidad para la UE de hacer más eficiente el empleo de recursos en la cadena de suministro alimentario”**²¹.

En este informe afirma que la UE puede, y debería, hacer más eficiente la lucha contra el despilfarro de alimentos, pues a pesar de que se han desarrollado varias políticas para abordar este problema, su potencial no ha sido explotado. Remarca que los avances hasta la fecha se han visto obstaculizados por la ausencia de una definición común y la falta de un punto de partida consensuado desde el que planear la reducción. De modo que insta a la Comisión a una mejor coordinación y a intensificar los esfuerzos para alcanzar los objetivos con los que la UE se ha comprometido.

En relación a este Informe especial se han adoptado unas **Conclusiones del Consejo** en las que se da la bienvenida al informe; se subraya el deseo del Consejo en combatir el problema del desperdicio alimentario, haciendo especial hincapié en las Conclusiones adoptadas el año pasado en relación al plan de acción de la UE sobre la economía circular y respecto a las pérdidas y desperdicio alimentario; y se solicita a la Comisión, a los Estados miembros y a otras partes interesadas que las tengan debidamente en cuenta al dar seguimiento a las recomendaciones del TCE.

Por su parte, en enero de 2017, el **Comité Europeo de las Regiones ha publicado un Dictamen sobre el desperdicio de alimentos**²², en el que remarca la importancia de la lucha contra el desperdicio y pide a la Comisión Europea que actúe para establecer una terminología común y unas definiciones uniformes en el sector a escala europea, y anima a participar e influir en el diálogo internacional, integrando además las percepciones y recomendaciones internacionales como parte de las actividades de la UE. Considera que las políticas propias de la UE y las políticas comunes con los Estados miembros brindan muchas posibilidades

19. Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones: *Próximas etapas para un futuro europeo sostenible - Acción europea para la sostenibilidad*, COM(2016) 739 final, de 22 de diciembre de 2016.

20. Dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre ‘Sistemas alimentarios más sostenibles’ (Dictamen exploratorio) (2016/C 303/08), DOUE del 19 de agosto de 2016.

21. Informe Especial nº 34/2016: *La lucha contra el despilfarro de alimentos: una oportunidad para la UE de hacer más eficiente el empleo de recursos en la cadena de suministro alimentario*, [presentado con arreglo al artículo 287, apartado 4, párrafo segundo, del TFUE].

22. Dictamen del Comité Europeo de las Regiones - *El desperdicio de alimentos* (2017/C 017/06), DOUE del 18 de enero de 2017.

para abordar el problema, y plantea consideraciones acerca de la política de residuos, la política agraria común, la política comercial y de consumidores, la protección de los consumidores y salud pública, la política de desarrollo, la asistencia a ciudadanos con pocos recursos o la contratación pública.

Por último, en mayo de 2017 el Parlamento Europeo ha aprobado por unanimidad una **Resolución sobre la “Iniciativa sobre el uso eficiente de los recursos: reducir el desperdicio alimentario y garantizar la seguridad alimentaria”**²³. Esta Resolución, basada en un Informe realizado por el Comité de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria, vuelve a insistir acerca de la magnitud del problema que supone el desperdicio de alimentos, presentando datos actualizados de la situación a nivel mundial y de la UE. Incide en las múltiples consecuencias que tiene el desperdicio para el medio ambiente, la sociedad y la economía, justificando la necesidad de tomar medidas urgentes, efectivas y coordinadas para reducirlo. Plantea establecer objetivos concretos de reducción, e insta a la Comisión Europea y a los Estados Miembros a que tomen medidas políticas y prácticas concretas para reducir el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la producción y venta de la cadena de consumo, manteniendo siempre los elevados niveles de seguridad alimentaria que caracterizan al sistema agroalimentario europeo.

Entre las múltiples medidas propuestas, pide a la Comisión que establezca una definición, una metodología de cuantificación comunes y una jerarquía de usos de los alimentos desperdiciados, así como que se incluya la incidencia sobre el desperdicio en las evaluaciones de impacto ante las nuevas propuestas legislativas. Resalta que la educación es la clave para reducir la cantidad de desechos de comida, y pide a la Comisión



Se está teniendo en cuenta el desperdicio de alimentos en la revisión de los criterios europeos para la **Contratación Pública Verde de los servicios de comidas y catering**

²³ Resolución sobre la Iniciativa sobre el uso eficiente de los recursos: reducir el desperdicio de alimentos, mejorar la seguridad alimentaria (2016/2223 (INI)), del 16 de mayo de 2017.

Europea, los Estados Miembros, gobiernos locales y otras partes interesadas que implementen campañas educativas para informar al público sobre el valor de los alimentos. Plantea diversas medidas económicas que pueden ayudar en la reducción del desperdicio (ayudas, subvenciones, exenciones fiscales), y hace hincapié en que lo fundamental es la prevención, aunque luego se trate de buscar la mejor salida posible a los excedentes o residuos en el caso de que se produzcan.

En este mismo año, también se está teniendo en cuenta el desperdicio de alimentos en la revisión de los criterios europeos para la **Contratación Pública Verde de los servicios de comidas y catering**²⁴. Los entes públicos son grandes consumidores, y pueden emplear su capacidad de adjudicación de contratos para fomentar los productos y servicios sostenibles y respetuosos con el medio ambiente.

La Contratación Pública Verde es voluntaria, pero puede jugar un papel importante a la hora de transformar la economía y hacer un mejor uso de los recursos. La UE ha elaborado diversas guías para facilitar la selección de proveedores con criterios sostenibles, estando una de ellas dedicada a la contratación de proveedores de servicios de comida y catering. En la guía actual no se recoge específicamente el desperdicio alimentario como concepto a tener en cuenta en la adjudicación (aunque sí incluye la reducción general de los residuos), pero diversos estudios y consultas con los interesados han puesto de manifiesto que la reducción del desperdicio alimentario es un factor importante que ha de tenerse en cuenta a la hora de contratar con criterios



En mayo de 2017 el Parlamento Europeo ha aprobado por unanimidad una Resolución sobre la “**Iniciativa sobre el uso eficiente de los recursos: reducir el desperdicio alimentario y garantizar la seguridad alimentaria**”

de sostenibilidad. En los trabajos que se están llevando a cabo para elaborar la guía revisada se establecen como criterios para la selección de proveedores la prevención

del desperdicio alimentario y la redistribución de los excedentes si se generan. Incluiría entre los puntos a comprobar aquellos que pueden ayudar a prevenir el desperdicio de alimentos, como la capacitación del personal, la planificación de los menús, la monitorización del desperdicio generado o la gestión de los procesos. Y en el caso de los residuos inevitables de alimentos, se priorizaría la recogida selectiva y la gestión sostenible de los residuos.

A la par, desde junio de 2015 está en marcha el proyecto **REFRESH (Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain)** en el que 26 socios de 12 países europeos y de China trabajan juntos para contribuir a los objetivos de reducir el desperdicio alimentario, reducir los costes de gestión de residuos, y maximizar el valor del desperdicio alimentario inevitable y del material de embalaje. El proyecto trata de dar apoyo a una mejor toma de decisiones por parte de la industria y de los consumidores individuales, así como proporcionar orientación a los legisladores y responsables políticos para apoyar un gobierno eficaz que haga frente al desperdicio alimentario.

Por su parte, FoodDrinkEurope y EuroCommerce, en colaboración con la Federación Europea de Bancos de Alimentos (FEBA), han elaborado en 2016 una **Guía para la donación de alimentos**²⁵, avalada por el Comité permanente de vegetales, animales, alimentos y piensos de la Comisión Europea. Se trata de un documento práctico destinado a promover y facilitar la donación por parte de la industria y la distribución alimentarias, ya que actualmente sólo se redistribuye a través de los Bancos un 10% de los excedentes alimentarios.

²⁴ http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/index.html

²⁵ FoodDrinkEurope, EuroCommerce and FEBA, “Every Meal Matters - Food Donation Guidelines”, 2016

