

EL INSOSTENIBLE DESPERDICIO DE ALIMENTOS: ¿QUÉ PODEMOS HACER LOS CONSUMIDORES?

Luis González Vaqué¹

Coordinador de Política agroalimentaria, Fundación Triptolemos²

Ex-Consejero de la Dirección General de Mercado Interior de la Comisión Europea

Resumen: A todos los niveles y en cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria humana (Administración, agricultores, pescadores, procesadores, comerciantes detallistas o mayoristas y en especial en relación con los consumidores) es preciso hacer cambios en nuestro *modus operandi* para evitar el desperdicio de alimentos y permitir la reutilización o reciclado de lo que se desecha en la medida de lo posible. Efectivamente, no podemos permitir que un tercio de todos los alimentos que producimos se pierda a causa de prácticas inadecuadas, cuando 870 millones de personas pasan hambre en el mundo. Por lo que se refiere a los consumidores, la concienciación sobre el alcance del problema (y aprender a prevenirlo) es muy importante. También será decisiva una mejor comunicación entre todos los participantes en la cadena de suministro de alimentos.

Palabras clave: Desperdicio de alimentos, Consumidores, Cadena de suministro de alimentos, Etiquetado alimentario

Title: The unsustainable food wastage: what can consumers do?

Abstract: All of us - farmers and fishers; food processors and supermarkets; local and national governments; individual consumers - must make changes at every link of the human food chain to prevent food wastage from happening in the first place, and re-use or recycle it when we can't. We simply cannot allow one-third of all the food we produce to go to waste or be lost because of inappropriate practices, when

¹ Dirección electrónica: gonzalu70@outlook.es (el autor agradece a Georgina Rodríguez la colaboración prestada para redactar este artículo).

² Asociada al Programa "SAVE-FOOD FAO".

870 million people go hungry every day. On consumer side, raising awareness of the problem - and how to prevent it - is very important. Better communication among all participants in food supply chains will also be crucial.

Key words: Food wastage, Consumers, Food supply chain, Food labelling

SUMARIO: 1.- Introducción. 2.- ¿Qué entendemos por 'desperdicio de alimentos'? 3.- La situación en España. 3.1.- *La "Estrategia: Más alimento, menos desperdicio"*. 3.2.- *Otras iniciativas*. 4.- Conclusiones. 4.1.- *Comprender el verdadero significado de las fechas de durabilidad en el etiquetado de los productos alimenticios*. 4.2.- *Cuando la legislación (comunitaria o nacional) se convierte en un factor que fomenta el desperdicio*. 4.3.- *Información (¿formación?) de los consumidores*. 4.4.- *¿Son todos los que están pero... están todos los que son?*

1. Introducción

Se ha escrito mucho sobre la urgente necesidad de reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos³, aunque, en realidad, queda mucho por hacer... En efecto, se calcula que el desperdicio per cápita de productos alimenticios por consumidor en Europa y América del Norte es de 95 a 115 kg/año⁴ y se estima que "las causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en los países de ingresos altos y medianos *proviene principalmente del comportamiento del consumidor*⁵ y de la falta de coordinación entre los diferentes actores de la

³ Veáanse, por ejemplo: "Food Loss and Waste in the European Union: A New Challenge for the Food Law?", *European Food and Feed Law Review*, Núm. 1, 2015, págs. 20-33; BOTO, I., *Lutter contre le gaspillage alimentaire en temps de crise*, Bureau de Bruxelles du CTA, 2012, 47 págs. (documento disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 18.8.2014: <http://brusselsbriefings.net.2value-test.nl/wp-content/uploads/2013/02/r22fr.pdf>); CEDERBERG, C., GUSTAVSSON, J. y SONESSON, U., *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo*, FAO, 2012, 72 págs.; HODGES, R. J., "Postharvest losses and waste in developed and less developed countries: opportunities to improve resource use", *Journal of Agricultural Science*, Vol. 149, Sup. S1, 2011, págs. 37-45; KAKITANI, R. y otros, "Desperdicio de alimento no pré-preparo e pós-preparo em um refeitório industrial", *Revista Ciências do Ambiente On-Line*, Vol. 10, Núm. 1, 2014, págs. 30-35 (disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 18.8.2014: <http://www2.ib.unicamp.br/revista/be310/index.php/be310/article/viewFile/407/328>); LIPINSKI, B. y otros, *Reducing Food Loss and Waste*, World Resources Institute, 2013, 40 págs. (disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 18.8.2014: <http://unep.org/wed/docs/WRI-UNEP-Reducing-Food-Loss-and-Waste.pdf>); RATINGER, T., *Food Losses in the Selected Food Supply Chains*, Technology Centre of the Academy of Science of the Czech Republic, 2014, 26 págs. (disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 18.8.2014: <http://www2.ib.unicamp.br/revista/be310/index.php/be310/article/viewFile/407/328>); y RUTTEN, M. M., "What economic theory tells us about the impacts of reducing food losses and/or waste: implications for research, policy and practice", *Agriculture & Food Security*, 2013, Núm. 2, págs. 1-13 (disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 18.8.2014: <http://www.biomedcentral.com/content/pdf/2048-7010-2-13.pdf>).

⁴ Datos de 2012, según CEDERBERG, C., GUSTAVSSON, J. y SONESSON, U. (véase de dichos autores: *op. cit.*, pág. v).

⁵ La cursiva es nuestra.

cadena de suministro”⁶. Obviamente, la prioridad para los consumidores *vulnerables* (hogares con escasos o nulos ingresos y en situación de inseguridad alimentaria o de riesgo) es el acceso a productos alimentarios⁷: en este contexto, “... la inseguridad alimentaria es, a menudo, más una cuestión de acceso (poder adquisitivo y precio de los alimentos) que de suministro”⁸.

En el presente artículo trataremos de exponer qué se está haciendo y qué se puede hacer para que los consumidores puedan contribuir a paliar el desperdicio de alimentos; y decimos *contribuir* porque tanto los productores (agrícolas o industriales) como los comerciantes (mayoristas y detallistas) tienen también que tomar cuanto antes las correspondientes medidas para que ese desperdicio se reduzca significativamente... ¡Sin olvidar a las Administraciones que, en muchos casos, con la adopción de desacertadas normativas (sobre la calidad o las fechas de durabilidad de los alimentos, por ejemplo) tienden a empeorar la situación! Corresponde, *inter alia*, a las autoridades competentes modificar la legislación vigente y adoptar las medidas de obligado cumplimiento más adecuadas, así como promover de forma efectiva campañas de información/concienciación que permitan a los consumidores gestionar mejor unos recursos que no son escasos en los países desarrollados pero que, no obstante, *no pueden ni deben* ser desperdiciados.

Aunque trataremos de analizar toda esta problemática con la voluntad de ser exhaustivos, por lo menos en la enumeración de los dilemas y conflictos de intereses en juego, seguramente no lo lograremos: nos conformamos con que nuestro artículo se agregue a los esfuerzos de los autores que ya han evidenciado la insostenibilidad (no sólo desde la perspectiva de la protección del medio ambiente) del despilfarro alimentario en la fase de consumo⁹.

A fin de precisar cuál es el objeto de nuestro estudio, nos parece oportuno dedicar el siguiente epígrafe a la definición *de desperdicio de alimentos*.

2. ¿Qué entendemos por *desperdicio de alimentos*?

⁶ Véase también: CEDERBERG, C., GUSTAVSSON, J. y SONESSON, U., *op. cit.*, pág. v.

⁷ Véase: VIDRERAS PÉREZ, C., “Estudio sobre las pérdidas de alimentos desde una perspectiva española”, *BoDIAICo*, Núm. 8, 2014, pág. 23.

⁸ Véase: CEDERBERG, C., GUSTAVSSON, J. y SONESSON, U., *op. cit.*, pág. 1.

⁹ Véanse, por ejemplo: ABELIOTIS, K., *Food Waste within Households: A Review on the Generated Quantities and Potential for Prevention*, Harokopio University, 2014, 10 págs. (este estudio se encuentra disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 19.8.2014: http://athens2014.biowaste.gr/pdf/abeliotis_chroni_et_al.pdf); BUCHELI MIRANDA, K. A., *ACHICA LA REFRI - campaña comunicacional para fomentar un consumo responsable y reducir el desperdicio de alimentos*, Universidad San Francisco de Quito, 2014, 101 págs. (disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 24.4.2015: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/3096/1/000110191.pdf>); EVANS, D., “Beyond the Throwaway Society: Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste”, *Sociology*, Vol. 46, Núm. 1, 2012, págs. 41-56; MARSH, E. y otros, “Spaghetti soup: The complex world of food waste behaviours”, *Resources, Conservation and Recycling*, Vol. 79, 2013, págs. 43-51; y WILLIAMS, H. y otros, “Reasons for household food waste with special attention to packaging”, *Journal of Cleaner Production*, Vol. 24, 2012, págs. 141-148.

Aunque parezca una cuestión para un debate teorizante, en la práctica la falta de una definición común (al menos para todos los Estados miembros de la Unión Europea) constituye un grave inconveniente para que podamos disponer de estadísticas fiables y *comparables*, así como para facilitar la adopción de medidas legislativas que hagan posible paliar la pérdida y el desperdicio de alimentos, a las que nos referiremos más adelante.

Según la FAO¹⁰, la pérdida o el despilfarro alimentario es “cualquier cambio en la disponibilidad de la comida, en su capacidad para ser consumida, en sus características sanitarias o en su calidad, que le prive de ser consumida por las personas”. Dicha Organización también ha definido el despilfarro alimentario y las pérdidas alimentarias como “la gran cantidad de alimentos perdidos o desperdiciados en la cadena de abastecimiento alimentario orientada a la producción de productos comestibles para la alimentación humana”¹¹.

La EPA (Agencia de Protección Ambiental de los EE.UU.) define las pérdidas de alimentos como los alimentos no comidos y los residuos de la preparación de la comida de los hogares y de los establecimientos comerciales como supermercados, restaurantes y puestos de comestibles, servicios de restauración y cantinas de entidades públicas, y los comedores de los empleados del sector industrial. Por otra parte, dicha Agencia se refiere a los residuos de la transformación de los alimentos como los que se producen en las prácticas agrícolas o los procesos industriales.

Según el documento elaborado por la consultora *Bio Intelligence*, encargado por la Comisión Europea en 2010, “los residuos alimentarios, que componen gran parte de los residuos orgánicos, son residuos que provienen de materiales alimentarios crudos o cocinados *descartados*¹² en cualquier momento desde la explotación agraria hasta la mesa”. Puesto que en el presente artículo nos interesamos especialmente en el desperdicio que se *produce* en los hogares, nos parece oportuno añadir que, en el citado documento, se hace referencia a los residuos de comida generados antes, durante o después de la preparación, como las pieles de las frutas y verduras, los recortes de carne o comida sobrante o dañada, y se afirma que “los residuos alimentarios pueden ser evitables o inevitables, aunque esta consideración es, a veces, estrictamente cultural”¹³.

¹⁰ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, que tiene su sede en Roma y patrocina el Programa “SAVE FOOD” en el que muy modestamente participamos (<http://www.fao.org/save-food/es/>).

¹¹ Véase: MAYORAL, A., “FAO: El Foro Global sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición”, *BoDiAlCo*, Núm. 9, 2014, pág. 23

¹² La cursiva es nuestra.

¹³ Véase: VIDRERAS PÉREZ, C., *op. cit.*, pág. 23; esta autora se refiere también a la definición del *Waste and Resources Action Programme* (WRAP), promovido y desarrollado en el Reino Unido, “... all food and drink discarded throughout the entire food chain” [véase el Informe del WRAP, titulado *Household Food and Drink Waste in the United Kingdom 2012*, que puede consultarse en: <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/hhfdw-2012-main.pdf.pdf> (véanse, sobre el desperdicio de alimentos en el Reino Unido: EVANS, D., “Blaming the consumer – once again: the social and material

En varias publicaciones del Ministerio de Agricultura y Medio Ambiente (*Magrama*) se afirma que el desperdicio alimentario se puede definir, de una manera sencilla, como el conjunto de alimentos o bebidas, que siendo aptos para el consumo humano, terminan por no ser consumidos¹⁴.

La falta de una definición común de *desperdicio alimentario* fue señalada por el Parlamento Europeo (PE) en una Resolución 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))¹⁵. En efecto, en el punto 14 de la mencionada Resolución, el PE afirma que existe cierta confusión "en torno a la definición de las expresiones *desperdicio de alimentos* y *biorresiduo* [aunque se] 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". Por ello el PE solicitó a la Comisión Europea:

- la introducción de una definición armonizada de *desperdicio de alimentos* mediante la presentación de "una propuesta legislativa"¹⁶ 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"¹⁷.

3. La situación en España

3.1. La "Estrategia: Más alimento, menos desperdicio"

contexts of everyday food waste practices in some English households", *Critical Public Health*, Vol. 21, Núm. 4, 2011, págs. 429-440; HYDE, K. y otros, "The challenge of waste minimisation in the food and drink industry: a demonstration project in East Anglia, UK", *Journal of Cleaner Production*, Vol. 9, Núm. 1, 2001, págs. 57-64; y QUESTED, T.E., "Food and drink waste from households in the UK", *Nutrition Bulletin*, Vol. 36, Núm. 4, 2011, págs. 460-467)].

¹⁴ Véase también: VIDRERAS PÉREZ, C., *op. cit.*, pág. 25.

¹⁵ DO C 227E de 06.08.2013, p. 25 (véase también el Informe, de 30 de noviembre de 2011, sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE, disponible en la siguiente página de Internet: <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+REPORT+A7-2011-0430+0+DOC+XML+V0//ES>). Sobre la Resolución del PE de 19 de enero de 2012, véanse: MAYORAL, A., *op. cit.*, págs. 25-26; y PLANCHENSTAINER, F., *They Collected What Was Left of the Scraps: Food Surplus as an Opportunity and Its Legal Incentives*, Trento Law and Technology Research Group - Research Paper No. 13, 2013, págs. 10 y 26, disponible en: http://eprints.biblio.unitn.it/4094/1/Trento_Lawtech_Research_Paper_13.pdf.

¹⁶ La cursiva es nuestra.

¹⁷ Véase el punto 15 de la citada Resolución del PE de 19 de enero de 2012.

Desde hace unos años el *Magrama* lleva a cabo la campaña "Estrategia: Más alimento, menos desperdicio"¹⁸. En principio, dicha iniciativa implica la participación de amplios segmentos de la sociedad y de *todos* los agentes de la cadena alimentaria puesto que las autoridades competentes estiman que la prevención y reducción del desperdicio alimentario presenta un perfil de implicación multisectorial, multidisciplinar y multifactorial, por lo que ha sido imprescindible, para la puesta en marcha y gestión de dicha *Estrategia*, un enfoque global. Vale la pena destacar que para limitar las pérdidas y el desperdicio alimentario y reducir las presiones ambientales dicha iniciativa se estructura en dos pilares fundamentales¹⁹:

- 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.

Brevitatis causae no nos extenderemos en el análisis de dicha campaña, que ha sido criticada por algunos autores²⁰ precisamente por la insistencia en tratar de ofrecer *una imagen positiva* evitando una política intervencionista y restrictiva: en nuestra opinión, no basta con la difusión de recomendaciones, acuerdos voluntarios y autorregulación²¹; es necesario legislar si es preciso y hacerlo con contundencia y rigor²².

Tampoco tenemos la intención de evaluar o valorar la efectividad de la mencionada campaña sobre la que, además, nuestros lectores pueden consultar la amplia información disponible²³; de todos modos no podemos dejar de mencionar dos carencias de la "Estrategia" en cuestión que la doctrina ha *reprochado* a sus gestores: la falta de una difusión masiva del

¹⁸ Véase la memoria de actividades de 2014 en:

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/estrategia-mas-alimento-menos-desperdicio/memoria_desperdicios_2014_alta_tcm7-360585.pdf.

¹⁹ Véase: <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/estrategia-mas-alimento-menos-desperdicio/bloque1.aspx> (página de Internet consultada el 29.4.2015).

²⁰ Véase, por ejemplo: VIDRERAS PÉREZ, C., *op. cit.*, págs. 25-26.

²¹ Véase también la página de Internet citada en la nota 19.

²² Compartimos pues la opinión de MAYORAL, A. tal como se expone en: *op. cit.*, págs. 26-27 [de momento, la tantas veces mencionada "Estrategia" parece haber *motivado* la adopción del Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios (véase: GARCÍA MONTORO, L., "Seguridad alimentaria: impacto del nuevo Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, que deroga determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios", *Revista CESCO de Derecho de Consumo*, Núm. 6, 2013, págs. 235-237)].

²³ Véanse, sin ir más lejos, los numerosos documentos, folletos y publicaciones que pueden descargarse en el portal del *Magrama* en Internet.

abundante material elaborado²⁴ y el hecho de que *exagera* la responsabilidad de los consumidores por lo que se refiere al actual despilfarro²⁵.

3.2. Otras iniciativas

Una de las publicaciones más interesantes disponibles en el ámbito de la campaña del *Magrama* de la que nos hemos ocupado en anterior apartado, es la titulada "Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre el desperdicio alimentario"²⁶. En el citado catálogo se insiste en la necesidad de 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 [consumo (hogar y restauración); distribución (mayoristas y minoristas); producción primaria; gestión, manipulación y almacenamiento o transformación (industria), etc.].

A continuación enumeraremos algunos ejemplos de iniciativas nacionales cuyo objetivo es reducir el desperdicio de alimentos intentando mejorar la eficiencia en la fase de *consumo* y que figuran en el mencionado catálogo o hemos podido identificar en otras publicaciones citadas en las notas a pie de página.

▪ Nos referiremos en primer lugar a las desarrolladas por asociaciones o entidades sin ánimo de lucro:

- "Tu basura vale un huevo" (www.ecologistasenaccion.org/article1778.html)

Esta iniciativa de Ecologistas en Acción, desarrollada en los Huertos Sociales de San Jerónimo en Sevilla, persigue utilizar residuos orgánicos como recurso, evitando que acaben descomponiéndose en el vertedero, así como implicar activamente al colectivo de vecinos. El programa consiste en alimentar gallinas con los residuos orgánicos que los participantes en el proyecto traen a diario de sus casas. Los huevos se reparten después entre los propios colaboradores y el resultado da una proporción cercana a un kilo de residuos orgánicos por huevo. Anualmente se recogen aproximadamente 5.000 kilos de basura, gracias a lo cual se ha evitado que el Ayuntamiento de Sevilla tuviera que llevar al vertedero gran cantidad de biorresiduos

- "Foodlab" (<http://medialab-prado.es/foodlab>)

²⁴ A pesar de que el Gobierno dispone de medios suficientes para su difusión (ésta es la opinión, por ejemplo, de: VIDRERAS PÉREZ, C., *op. cit.*, pág. 27).

²⁵ Esta es la valoración de MAYORAL, A. que figura en: *op. cit.*, págs. 27-28 (valoración que, probablemente, no es del todo objetiva, porque nos consta que las autoridades españolas se han reunido frecuentemente con los sectores económicos implicados).

²⁶ http://www.magrama.gob.es/imagenes/es/CATALOGO%20DE%20INICIATIVAS_2014%20alta_tcm7-353395.pdf (catálogo que, según nuestras noticias se renueva periódicamente).

En el marco del Medialab-Prado, programa del área de las Artes, Deportes y Turismo del Ayuntamiento de Madrid, se ha establecido "Foodlab", con la finalidad de crear un espacio para la reflexión e información mutua sobre la comida y sus implicaciones en la sociedad actual. Desarrollando su actividad sin ánimo de lucro, se propone entre sus objetivos apoyar proyectos locales que traten la relación de la sociedad con los alimentos, facilitar la actuación de un recurso de producción colaborativa para generar estrategias y herramientas para la ciudad de Madrid, *autoproducir* los alimentos de un modo sostenible, fomentar nuevas estrategias de consumo colaborativo y luchar contra el despilfarro de alimentos, colaborando en la *concienciación* sobre los valores del reciclado.

- "Guía para evitar el desperdicio en el sector de la restauración: *Aprofitem el menjar!*" (www.alicia.cat)

La Fundación Alicia, dedicada a la innovación tecnológica en cocina, a la mejora de los hábitos alimentarios y a la valoración del patrimonio agroalimentario, junto con la Oficina de Medio Ambiente de la Universidad Autónoma de Barcelona, ha publicado, con el apoyo de la Agencia de Residuos de Cataluña, una guía con recomendaciones sobre cómo disminuir el desperdicio alimentario en el sector de la restauración. Esta guía muestra cómo reducir el desperdicio alimentario en los establecimientos, aprovechando al máximo los recursos en beneficio de los resultados económicos, sociales y ambientales; se refiere, además, a las medidas legales que afectan al derroche alimentario, como son el etiquetado o la gestión de los desechos, e incluye propuestas concretas para preparar una auditoría de la pérdida y desperdicio de alimentos e identificar, por ejemplo, si se efectúan compras excesivas, si la comida se conserva adecuadamente, si se cocina eficientemente, o si los clientes reciben demasiada comida. Desde la perspectiva del consumidor, vale la pena destacar la utilidad de esta publicación porque en ella se insiste en que los alimentos constituyen un recurso valioso que se debe gestionar y consumir con la máxima atención y responsabilidad: "el objetivo debe ser aprovechar toda la capacidad nutritiva que pueden ofrecer los alimentos, *al margen de las costumbres, convenciones y hábitos sociales de cada momento respecto al uso*²⁷ (*raciones demasiado generosas o desaprovechamiento de alimentos de una comida a otra*²⁸, por ejemplo)"²⁹.

- Otras iniciativas, no menos encomiables³⁰, que han sido impulsadas por empresas o agrupaciones de empresas:

²⁷ La cursiva es nuestra.

²⁸ *Idem.*

²⁹ Véase la citada publicación de la *Agència de residus de Catalunya - UAB*, pág. 3.

³⁰ *Sic* en: MAYORAL, A., *op. cit.*, págs. 28-29 [el PE, en su Resolución, de 19 de enero de 2012, sobre "cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria

- “Guía práctica para reducir los desperdicios alimentarios” (http://www.unileverytu.es/Content/UNILIVER-GUIA-DESPERDICIOS_tcm126-375007.pdf).

Esta guía, publicada por *Unilever Food Solutions* y que cuenta con el aval del propio *Magrama*, propone numerosas medidas, consejos y recetas de cocina para ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en los hogares. Se estructura en tres capítulos principales en los cuales se enmarcan las recomendaciones: antes de cocinar (mediante una correcta planificación, interpretando correctamente las etiquetas de los productos, etc.), durante la elaboración de los platos (ajustando las medidas a los comensales, a la hora de salir a comer fuera de casa, etc.) y, finalmente, mediante la reutilización de los desperdicios alimentarios (conservación, reaprovechamiento, etc.) y el reciclado.

- “Recomendaciones para comer mejor, ahorrar en la cesta de la compra y evitar desperdicio de alimentos en los hogares” (http://www.asociacionsupermercados.com/resources/files/sec_datos507.PDF).

Estas *Recomendaciones* de la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES) se basan en una serie de consejos para evitar el desperdicio de alimentos en los hogares hasta un 70%, con el consiguiente ahorro económico que esto puede suponer. En dicha publicación, los supermercados proponen buenas prácticas que van desde la elaboración de la lista de la compra hasta cómo elegir en la tienda aquéllos productos que mejor se adapten a las necesidades de consumo de cada familia, cómo prepararlos con una adecuada higiene y cómo conservarlos de forma óptima.

- “Movimiento RAP: Reduce-Ahorra-Protege” (<http://movimientorap.com>).

Esta iniciativa de la Corporación Empresarial Pascual, titulada “Movimiento Rap: Reduce-Ahorra-Protege”, ofrece a través de su página web un decálogo con claves sencillas para que los consumidores reduzcan la cantidad de alimentos que desechan diariamente. Además, se aportan datos sobre el desperdicio alimentario en el mundo, noticias relacionadas con esa temática, se facilita el acceso a guías elaboradas por otras entidades y permite identificar los enlaces especializados nacionales e internacionales más importantes.

- “Restaurantes responsables: Aquí no sobra nada” (www.cogersa.es).

en la UE”, citada anteriormente, declaró que eran dignas de encomio “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” (punto 22), así como que igualmente merecía una mención especial “la valiosa contribución aportada, por una parte, por los voluntarios que clasifican y distribuyen los productos [a nivel local] y, por otra, las empresas profesionales que están desarrollando sistemas y acciones contra el desperdicio” (*ibidem*).

El objetivo esencial de esta iniciativa [del Consejo de administración de la Compañía para la Gestión de los Residuos Sólidos de Asturias (Cogersa S.A.U)] es sensibilizar a todos los niveles sobre la problemática ambiental y social que representa el despilfarro de alimentos y fomentar los buenos hábitos relacionados con el consumo responsable de alimentos. Entre sus líneas de actuación se encuentra promover que los restaurantes, sidrerías y demás establecimientos hosteleros ofrezcan a los clientes la posibilidad de llevarse a casa los sobrantes del menú en una fiambra o *tupper*, con el fin de poder aprovecharlos con posterioridad.

Podríamos completar esta lista, sin vocación de ser exhaustiva³¹, con otras iniciativas pintorescas [como, por ejemplo, "Albal reta a Albal: un día sin desperdicio" (<http://albalcuidademi.com/albal-reta-a-albal>), orientadas hacia una publicidad más o menos encubierta ["Fizpilar" (www.recipientesceramicos.com/es)], etc., pero no queremos alargar en exceso el presente apartado. No obstante, sí nos referiremos a dos iniciativas que, siendo internacionales, tienen o han tenido un impacto significativo en España:

- "Generation Awake"

La Comisión Europea ha desarrollado la campaña de concienciación "Generation Awake" para informar a los europeos del daño medioambiental y el impacto económico, social y personal que supone el desperdicio de residuos, por el despilfarro *insostenible* de los recursos naturales. Esta campaña iba dirigida a un público de entre 25 y 40 años³² (?³³), poniendo un énfasis especial en los jóvenes adultos de las zonas urbanas y en las familias con hijos pequeños. Su principal fuente de información era un sitio web totalmente interactivo disponible en las 24 lenguas oficiales de la UE. En dicha página web se invitaba al visitante a descubrir el valor de los residuos, mostrando como se pueden reutilizar, reciclar e intercambiar en lugar de desecharlos. La campaña "Generation Awake" ha finalizado, pero su lema sigue teniendo vigencia: "Tus elecciones marcan la diferencia"³⁴.

- "Piensa. Aliméntate. Ahorra"

La campaña internacional "Piensa. Aliméntate. Ahorra" (*Think.Eat.Save*) del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la FAO tiene como finalidad la lucha contra el desecho de alimentos

³¹ Véase (en VIDRERAS PÉREZ, C., *op. cit.*, págs. 24-26) una lista más completa, pero tampoco exhaustiva [en realidad, continuamente se lanzan campañas de toda clase y origen, por lo que mantenerse al día es prácticamente imposible (*ibidem*)].

³² *Sic* en el ya citado "Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre el desperdicio alimentario".

³³ Véanse los comentarios al respecto de VIDRERAS PÉREZ, C. en *op. cit.*, págs. 26-27.

³⁴ Véase la siguiente página de Internet, consultada el 30.4.2015:
http://ec.europa.eu/environment/generationawake/index_es.htm.

mediante la concienciación de todos los agentes implicados, desde productores a consumidores y restauradores; se engloba dentro de la iniciativa mundial sobre la reducción de pérdidas y el desperdicio de alimentos "Save Food" de la FAO y de la OMC³⁵. En su portal web se ofrece información sobre los socios que forman parte de la campaña, datos y estudios sobre el desperdicio, noticias, recomendaciones y consejos para cada eslabón de la cadena alimentaria [productores, transformadores, etc. (pero *especialmente enfocados al consumidor final*)], enlaces a diversos blogs y aplicaciones para dispositivos iPhone, Android o iPad para, por ejemplo, ayudar a *hacer* la lista de la compra de forma eficaz.

4. Conclusiones

4.1. Comprender el verdadero significado de las fechas de durabilidad en el etiquetado de los productos alimenticios

Como subrayó el PE en el punto 32 de su Resolución, 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", resulta urgente aclarar 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 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". En ese contexto, el PE propugna la publicación de "un manual de fácil lectura sobre la utilización de productos próximos a la fecha de caducidad, que vele a la vez por la seguridad de los alimentos donados y de los alimentos para animales, basándose en las mejores prácticas de las partes interesadas en la cadena alimentaria, con el fin, por ejemplo, de equilibrar la oferta y la demanda de manera más rápida y efectiva"³⁶.

No existe acuerdo sobre cómo resolver el tema: el PE parece inclinarse por un polémico *etiquetado con doble fecha* (fecha límite para la venta y fecha límite de consumo) así como por las ventas con descuento de alimentos próximos a la fecha de caducidad o dañados³⁷. El PE preconiza, además,

³⁵ Véase la nota 10.

³⁶ Véase también el punto 32 de la Resolución del PE de 19 de enero de 2012 [la dificultad de comprender el verdadero significado de las fechas de durabilidad, no es sólo un problema europeo; véase, por ejemplo: CELIS SALAS, A. y otros, *Efecto de las fechas de expiración y riesgo percibido en el comportamiento de compra de alimentos perecibles*, Universidad de Chile, 2014, 65 págs. (disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 24.4.2015: <http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/129736/Efecto%20de%20las%20fechas%20de%20expiraci%3%b3n%20y%20riesgo%20percibi.pdf?sequence=1&isAllowed=y>].

³⁷ Véase el punto 30 de la Resolución del PE de 19 de enero de 2012.

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 ofrecer a los consumidores que disponen de menos ingresos la posibilidad de adquirir alimentos de calidad elevada a precios más baratos³⁸. No cabe duda de que el problema existe³⁹ pero no resulta fácil proponer soluciones⁴⁰.

La dificultad de modificar la equívoca percepción del consumidor español de las fechas que figuran en el etiquetado es mayor por el empecinamiento de las autoridades competentes en *sostenella y no enmendalla* manteniendo la expresión de "fecha de caducidad", cuando en la mayoría de los Estados miembros de la UE, se utiliza la de "consumir antes de..."⁴¹ (en sus correspondientes idiomas, claro está).

4.2. Cuando la legislación (comunitaria o nacional) se convierte en un factor que fomenta el desperdicio

No le falta la razón al PE cuando, en el punto 18 de su tantas veces citada Resolución, de 19 de enero de 2012, recuerda 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"

4.3. Información (¿formación?) de los consumidores

Es realmente urgente el estudio en profundidad del "... problema del desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro y de consumo y [que se] formulen *directrices*⁴² sobre vías de mejora de la

³⁸ *Ibidem*, punto 16 [véase: "El desperdicio de alimentos en la Unión Europea: ¿un nuevo desafío para el Derecho agroalimentario?", *Revista Aranzadi Unión Europea*, Núm. 1, 2015 (edición electrónica)]. Por lo que se refiere a la venta de alimentos *caducados* las opiniones a favor o en contra son a menudo irreconciliables [véase, por ejemplo: ALFONSO R., O. A., *La cadena de las pérdidas de valor de los alimentos y las pérdidas de área sembrada en Colombia, 2007-2012*, Observatorio Hambre Cero, Documento de Trabajo n.º 52, 2015, págs. 12-15 (disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 24.4.2015: http://portal.uexternado.edu.co/pdf/1_facultadEconomia/2015/2/Documento-de-Trabajo-No.52,-2015.-oscar-A.-Alfonso-R_.pdf)].

³⁹ Véase, por ejemplo: NEWSOME, R., "Applications and Perceptions of Date Labeling of Food", *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Vol. 13, Núm. 4, 2014, págs. 745-769.

⁴⁰ Véase: MAYORAL, A., *op. cit.*, pág. 29.

⁴¹ Véase: VIDRERAS PÉREZ, C., *op. cit.*, pág. 25; esta autora se refiere a la increíble insistencia de los representantes del Gobierno español en incluir en las primeras Directivas sobre el etiquetado alimentario la nefasta mención.

⁴² La cursiva es nuestra.

eficiencia de la cadena agroalimentaria sector por sector...⁴³. También es aconsejable “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”⁴⁴.

Todas estas propuestas podrían concretarse en:

- campañas de información en las “que las partes interesadas [...] 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”⁴⁵;
- la elaboración y publicación “... de 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 provocan un *desperdicio innecesario*⁴⁶»⁴⁷; y
- el fomento de “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”⁴⁸.

4.4. ¿Son todos los que están pero... están todos los que son?

Para terminar estimamos necesario precisar que, en nuestra opinión, no será posible erradicar totalmente el desperdicio de alimentos (no en vano, el propio PE, en su Resolución de 19 de enero de 2012, se refiere casi siempre al desperdicio innecesario o evitable...).

Dicho esto, afirmamos que sí es urgente disminuir a su mínima expresión dicho desperdicio. Y, a nuestro juicio, muchas de las iniciativas citadas y las

⁴³ Véase el punto 2 de la Resolución del PE de 19 de enero de 2012, en el que PE pide que las autoridades competentes “... las apoyen, y les insta a que incluyan esta cuestión como prioritaria en la agenda política europea”.

⁴⁴ Véase el punto 17 de la Resolución del PE de 19 de enero de 2012 (véase también: SEGRÈ, A., *Gaspillage et éducation alimentaire*, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, 2014, 5 págs).

⁴⁵ Véase el punto 20 de la Resolución del PE de 19 de enero de 2012.

⁴⁶ La cursiva es nuestra

⁴⁷ Véase el punto 31 de la Resolución del PE de 19 de enero de 2012, en el que asimismo se “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”.

⁴⁸ Véase el punto 26 de la Resolución del PE de 19 de enero de 2012.

posibles medidas que podrían adoptarse en el amplio ámbito de aplicación del Derecho del Consumo podrían ser útiles y eficaces a tal fin; nos referimos, por ejemplo, a una urgente definición del concepto de desperdicio alimentario aplicable a toda la legislación comunitaria sobre esta materia; a la adopción de normativas con un nuevo enfoque sobre el tratamiento de residuos aplicables a todos los eslabones de la cadena alimentaria; a una renovada reglamentación referente a la distribución de productos alimenticios entre las personas más desfavorecidas de la Unión; a la revisión del Reglamento (UE) núm. 1.169/2011⁴⁹ en lo referente a la indicación en el etiquetado de las fechas de consumo (seguida de una campaña de formación e información de los consumidores); etcétera. No obstante, nos asalta una duda: ¿hemos omitido información pertinente o nos hemos excedido en la descripción de alguna de las materias expuestas? Seguramente, la respuesta es afirmativa, pero, esta vez *sin ninguna duda*, si estamos convencidos de que no será ésta la última vez que tendremos que ocuparnos del desperdicio de alimentos...

⁴⁹ Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) núm. 1.924/2006 y (CE) núm. 1.925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) núm. 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, pág. 18). Véanse, sobre el Reglamento núm. 1.169/2011: *1169 preguntas y respuestas sobre el etiquetado de los alimentos*, Bebookness (véase, sobre este e-book: <https://www.bebookness.com/1169-preguntas-y-respuestas-sobre-el-etiquetado-de-los-alimentos-silvia-banares-vilella>); "Le nouveau règlement sur l'étiquetage des aliments au sein de l'UE", *Revue du droit de l'Union Européenne*, Núm. 2, 2013, págs. 267-284; BREMMERS, H., *An Integrated Analysis of Food Information to Consumers: Problems, Pitfalls, Policies and Progress*, Proceedings in Food System Dynamics, 2012, págs. 614-627 (artículo disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 27.2.2013: <http://131.220.45.179/ojs/index.php/proceedings/article/view/262/243>); y NIHOUL, P. y E. VAN NIEUWENHUYZE, "L'étiquetage des denrées alimentaires: une pondération réussie entre intérêts contradictoires?", *Journal de droit européen*, Vol. 20, Núm. 192, 2012, págs. 237-243.