



COMISIÓN EUROPEA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Sostenibilidad Alimentaria y Relaciones Internacionales
Estrategia «de la Granja a la Mesa»

INFORME DE SÍNTESIS

REUNIÓN CONJUNTA DE LA PLATAFORMA DE LA UE SOBRE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Y EL PANEL EUROPEO DE CIUDADANOS

DG SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (SANTE)

Reunión híbrida

7 de noviembre de 2023

Presidente (1): Sr. Klaus Berend, DG SANTE

Comisión Europea y órganos de la UE (9): DG SANTE, ENV, AGRI, RTD, JRC, ESTAT, AEMA (Agencia Europea de Medio Ambiente), EASME (Agencia Ejecutiva para las Pequeñas y Medianas Empresas), CESE (Comité Económico y Social Europeo), CDR (Comité Europeo de las Regiones)

Estados miembros representados (23): AT, BE, BG, CZ, DK, EL, EE, FI, FR, DE, HU, IE, IT, LT, LU, NL, PL, PT, RO, SE, SK, SI y ES

Organizaciones del sector privado (39): BEUC (Oficina Europea de Uniones de Consumidores), Boroume, COPA Cogeca (COPA Cogeca- La voz de los agricultores y las cooperativas agrarias europeas), CTC [Clean Technology Centre (Munster Technological University)], Consorzio Bestack, DUH (Deutsche Umwelthilfe e.V.), ECSLA (Asociación Europea de Almacenes Frigoríficos y Logística), EFFPA (Asociación Europea de Antiguos Procesadores de Alimentos), EuroCommerce (organización europea que representa al sector minorista y mayorista), Eurocoop (Comunidad Europea de las Cooperativas de Consumidores), EUPPA (Asociación Europea de Productores de Patatas), Europatat (Asociación Europea del Comercio de la Patata), FEBA (Federación Europea de Bancos de Alimentos), FoodCloud, FoodServiceEurope, FoodWIN (Food Waste Innovation Network), Freshfel Europe, Eucofel (Asociación Europea del Comercio de Frutas y Hortalizas), Fundación AZTI - AZTI Fundazioa, Hotrec (Hoteles, Restaurantes y Cafés de Europa), HUA (Harokopio University), HFBA (Asociación Húngara de Bancos de Alimentos), Independent Retail Europe, IFWC (Coalición Internacional contra el Desperdicio de Alimentos), Last Minute Market, Les Restos du Coeur, Matvett-Norsus-Nofima CONSORTIUM, Rabobank, Regal Normandie, SWF (movimiento Stop Wasting Food), Too Good To Go, Venturis Horeca, WUR (Wageningen University & Research), WRAP (Waste & Resources Action Program), WUWM (Unión Mundial de Mercados Mayoristas), Zero Waste Scotland.

Otras organizaciones públicas (5): OCDE (Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos), FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), PNUMA (Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente).

Observadores (1): NO

Reunión conjunta de la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos y el panel europeo de ciudadanos

1. Bienvenida y presentación de la sesión de puesta en común a cargo del presidente: Klaus Berend, director de seguridad alimentaria, sostenibilidad e innovación

El presidente abre la sesión dando la bienvenida a los participantes de la reunión conjunta del panel europeo de ciudadanos y a los miembros de la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos. El presidente agradece a los miembros del panel europeo de ciudadanos sus recomendaciones para ayudar a intensificar las medidas contra el desperdicio de alimentos en la UE. El presidente se refiere a la adopción, por parte de la Comisión Europea, de la propuesta legislativa que establece los objetivos en materia de reducción del desperdicio de alimentos que deben alcanzar los Estados miembros de aquí a 2030 y a la publicación del informe de los ciudadanos junto con la evaluación de impacto que acompaña a la propuesta. En el informe, la Comisión Europea ofrece su punto de vista sobre las recomendaciones de los ciudadanos e indica el modo en que estas respaldarán su trabajo general en relación con el desperdicio de alimentos y servirán como guía para ayudar a los Estados miembros a alcanzar sus objetivos futuros.

2. Presentación a cargo del moderador

El moderador da la bienvenida a los participantes en línea y presentes en Bruselas, y procede a la lectura del orden del día de la reunión.

3. Observaciones preliminares (vídeo) a cargo de Sandra Gallina, directora general de la DG Salud y Seguridad Alimentaria

En sus observaciones preliminares, la **directora general** Gallina explica la propuesta legislativa de la Comisión Europea y destaca la importancia de las recomendaciones de los ciudadanos para la prevención del desperdicio de alimentos en la UE. Las recomendaciones de los ciudadanos se reflejan en los objetivos vinculantes presentados en la propuesta legislativa, que, una vez adoptada, exigirá a los Estados miembros que adopten un enfoque integrado que involucre a todos los agentes clave en la adopción de medidas destinadas a prevenir el desperdicio de alimentos y que apoye el cambio de comportamiento de los consumidores. Destaca el llamamiento de los ciudadanos para establecer una cadena agroalimentaria justa y equitativa y apoyar la donación de alimentos en la UE, así como la importancia del control del desperdicio de alimentos y de fomentar los compromisos por parte de los operadores de empresas alimentarias de reducir el desperdicio de alimentos a través del Código de conducta de la UE para las prácticas empresariales y de comercialización responsables en el ámbito alimentario, entre otros.

4. Observaciones de la Dirección General de Comunicación

Richard Kühnel, director de representación y comunicación en los Estados miembros, destaca el valor de esta reunión conjunta para brindar a la Comisión Europea y a los miembros de la plataforma la oportunidad de ofrecer sus comentarios a los ciudadanos sobre las recomendaciones. R. Kühnel afirma que se está preparando la siguiente ronda de paneles de ciudadanos e informa de que la plataforma de participación ciudadana pronto estará disponible en línea.

5. Presentación de las recomendaciones del panel europeo de ciudadanos sobre el desperdicio de alimentos e intercambio con los miembros del panel (bloque temático I: «Cooperación en la cadena de valor alimentaria: de la granja a la mesa») ([PDF](#), en inglés)

Los representantes del panel europeo de ciudadanos que han trabajado en el bloque temático I presentan las [recomendaciones 1 a 7](#), seguidas de un intercambio de puntos de vista con los miembros del panel, que incluye a representantes de la Comisión Europea [DG Salud y Seguridad Alimentaria (SANTE) y DG Agricultura (AGRI)], el Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria francés, COPA COGECA y la FEBA.

La **DG SANTE** agradece a los ciudadanos sus recomendaciones y hace un llamamiento a la participación activa de todos los agentes para la prevención del desperdicio de alimentos y el refuerzo de la colaboración a lo largo de la cadena agroalimentaria. Este enfoque integrado se refleja en las obligaciones establecidas en la legislación de la UE en materia de residuos y se reitera en la propuesta legislativa de la Comisión Europea que establece los objetivos en materia de reducción del desperdicio de alimentos. La DG SANTE presenta sus observaciones en relación con las recomendaciones de los ciudadanos y se centra en las recomendaciones 3, 4, 5 y 6.

La legislación de la UE en materia de residuos (la Directiva marco sobre los residuos) ya exige a los Estados miembros que promuevan la donación de alimentos y la propuesta legislativa de la Comisión Europea debe dar un mayor impulso y el apoyo a esta práctica en la UE, para ayudar así a poner los excedentes alimentarios a disposición de quienes los necesiten. La Comisión Europea también ha concedido subvenciones (de acción) financieras a la Federación Europea de Bancos de Alimentos (FEBA), en el marco del Programa para el Mercado Único, destinadas a respaldar el desarrollo de capacidades de los bancos de alimentos. Por lo que se refiere a facilitar el intercambio de datos y mejores prácticas, la Comisión Europea explica que la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos y una red de residuos digital, el [Centro digital de la UE para la prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos](#), se han establecido para hacer frente a esta necesidad. Es más, el Centro Común de Investigación de la Comisión Europea ha desarrollado un marco de evaluación para ayudar a todos los agentes a evaluar la eficacia de las iniciativas de prevención del desperdicio de alimentos, entre las que se encuentra una calculadora para cuantificar las repercusiones relacionadas. Redes de ciudades como Eurocities, el Pacto de Milán de política alimentaria urbana e ICLEI (Gobiernos Locales por la Sostenibilidad) llevan a cabo numerosos programas entre iguales dedicados a las ciudades. Por lo que se refiere a los datos sobre los niveles de desperdicio de alimentos, la legislación de la UE en materia de residuos exige a los Estados miembros que supervisen los niveles de residuos alimentarios en cada etapa de la cadena agroalimentaria e informen sobre los avances logrados a la Oficina de Estadística de la UE, Eurostat. Por último, la participación ciudadana es un tema que puede añadirse a la agenda de la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicios de alimentos en el futuro, para que los miembros puedan compartir su experiencia y aprender de la de los demás.

La **DG AGRI** también agradece a los ciudadanos sus recomendaciones y comenta que las recomendaciones 1, 2 y 7 abordan la sostenibilidad alimentaria de una forma más general y que aún no se ha demostrado *per se* la relación entre las cadenas alimentarias locales, estacionales y cortas y la reducción del desperdicio de alimentos. Las recomendaciones de los ciudadanos reflejan el pensamiento general de la Comisión Europea sobre la sostenibilidad alimentaria, lo que garantiza que se tienen en cuenta todas las dimensiones pertinentes. La DG AGRI recuerda la importancia de las normas del mercado interior y del fomento de los programas regionales, las medidas territorializadas y los sistemas alimentarios. La DG AGRI menciona que algunos Estados miembros han incluido ayudas para los mercados locales y las cadenas de suministro cortas en sus planes estratégicos nacionales en el marco

de la política agrícola común (PAC) e indica que, en los planes estratégicos de la PAC, no existe un indicador operativo que permita supervisar los esfuerzos por reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos. La DG AGRI incide en que todos los agentes de la cadena de suministro alimentario deben desempeñar un papel e indica que los objetivos de reducción del desperdicio de alimentos propuestos no incluyen en la actualidad la producción primaria. En cuanto a las recomendaciones 5 y 6, la DG AGRI subraya la importancia del compromiso de las partes interesadas en el desarrollo de la política de la UE en materia de alimentación y agricultura, e indica que la Comisión Europea pondrá en marcha un diálogo estratégico para debatir el futuro de la agricultura en la UE. En relación con la recomendación sobre las prácticas comerciales desleales, la DG AGRI informa de que dichas prácticas son estrechamente supervisadas por las autoridades de control de los Estados miembros y que el apoyo a los agricultores en su capacidad de negociación con otros agentes de la cadena agroalimentaria justifica la concesión a los agricultores de excepciones a la aplicación de las normas sobre la competencia, la elaboración de acuerdos de sostenibilidad y otras medidas adoptadas para apoyar a las organizaciones de productores. En resumen, las recomendaciones de los ciudadanos están en consonancia con los planes actuales y futuros de la Comisión Europea.

El Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria francés agradece a los ciudadanos su trabajo y las recomendaciones que apoyan las orientaciones adoptadas a nivel nacional, en particular la dimensión territorial. A través de la creación de «proyectos alimentarios territoriales» en Francia, se ofrece apoyo para el establecimiento de los agricultores y las cadenas de suministro cortas, así como para el suministro de alimentos sostenibles y de alta calidad en los comedores colectivos. En la actualidad existen 430 proyectos de este tipo, desarrollados a través de la acción colectiva, y una de las dimensiones que se puede abordar es la prevención del desperdicio de alimentos. Además, existen redes que se dedican en exclusiva a prevenir el desperdicio de alimentos en Francia (REGAL). Por lo que se refiere a los incentivos financieros para la donación de alimentos, las normas fiscales en Francia permiten exenciones del impuesto de sociedades de hasta el 60 % del valor contable neto de los alimentos donados. Asimismo, la legislación exige que determinadas partes interesadas establezcan acuerdos de asociación con los bancos de alimentos para la donación de excedentes alimentarios, además de planes de gestión para garantizar la calidad de los alimentos donados. El Ministerio francés hace hincapié en la importancia de concienciar sobre el consumo de productos de temporada saludables, y señala que la educación sobre los alimentos y los sabores se incluye en el programa escolar y que es posible que en el futuro se exija a los establecimientos de más de 400 m² de superficie que muestren información sobre la estacionalidad de las frutas y las verduras.

COPA Cogeca agradece a los ciudadanos las completas recomendaciones y señala que han reconocido que los agricultores no tienen ningún interés en desperdiciar los alimentos producidos y que existe un desequilibrio de poder en el mercado. Por lo que se refiere a la recomendación 1, COPA Cogeca acoge con satisfacción las sugerencias realizadas para capacitar a los productores y reducir el desequilibrio de poder en la cadena de valor agroalimentaria a través de la supervisión y una mejor aplicación de la Directiva sobre prácticas comerciales desleales. COPA COGECAs expresa su preocupación con respecto a la recomendación de usar el productor más cercano posible, ya que esto puede entrar en conflicto con las normas de competencia y puede no producir los resultados deseados. COPA COGECAs acoge con satisfacción los esfuerzos para promover la venta directa de frutas y verduras «feas» y destaca la importancia de las normas de comercialización, que son la «lengua común» del mercado, garantizan un nivel de calidad elevado y evitan distorsiones del mercado, y aclara que estas no se aplican a las ventas directas. COPA COGECAs ofrece ejemplos de iniciativas en las que participan agricultores y cooperativas agrícolas, como un programa piloto húngaro, que conecta la Asociación de Bancos de Alimentos húngara con el mercado mayorista de Budapest para encontrar mercados para las frutas y verduras «feas». Existe un proyecto similar en los Países Bajos, en el que las frutas y verduras «feas»

se transforman en alimentos procesados. Con respecto a la recomendación 2, COPA COGECA respalda la promoción de los productos locales, ya que esto acerca los agricultores a los consumidores y puede ayudar a apreciar el valor de los alimentos (proyectos de este tipo existen en Italia, Austria, Finlandia, etc.). Por lo que se refiere a la recomendación 7, COPA COGECA hace hincapié en la necesidad de definir qué son alimentos de temporada y locales.

La **FEBA** da las gracias a los ciudadanos por sus recomendaciones y su atención a la donación de alimentos, en particular en un contexto de disminución de la donación de excedentes alimentarios mientras aumenta la demanda de alimentos por parte de las organizaciones benéficas, debido al incremento del número de personas necesitadas, y aumentan los gastos de explotación de los bancos (debido a la inflación y al encarecimiento de la energía vinculado a la guerra de agresión de Rusia contra Ucrania). Los bancos de alimentos están abordando muchos de los aspectos puestos de relieve en las recomendaciones de los ciudadanos, en particular la necesidad de apoyo financiero, herramientas digitales y recogida e intercambio de datos. Las recomendaciones de los ciudadanos se compartieron y debatieron en la red, se han preparado intercambios entre pares para compartir conocimientos sobre las políticas nacionales y también se han organizado visitas para facilitar el intercambio de conocimientos con bancos de alimentos fuera de la UE (por ejemplo, Moldavia). La FEBA también organizó una reunión con sus miembros sobre el uso de herramientas digitales, que se celebró en Dublín. Asimismo, la FEBA asegura a los ciudadanos que se están y se seguirán llevando a cabo tareas para facilitar la donación de alimentos, como los debates mantenidos a este respecto en su convención anual, así como la evaluación continua por parte de la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos sobre los retos y las oportunidades que plantea la donación de alimentos.

Tras esta primera respuesta de los miembros del panel a las recomendaciones de los ciudadanos, el moderador invita a los participantes de la reunión (en línea y presenciales) a formular preguntas. Un ciudadano pregunta si otros países, aparte de Francia, disponen de un sistema de incentivos fiscales para la donación de alimentos. La **DG SANTE** responde que países como Portugal, Italia y España aplican estas medidas, y que las orientaciones relativas a la donación de alimentos, adoptadas por la Comisión Europea en 2017, incluyen un apartado sobre los incentivos fiscales aplicados en aquel momento en la UE. La **FEBA** confirma que los países citados aplican incentivos fiscales a las donaciones de alimentos y añade que también son importantes los ajustes del IVA para tener en cuenta la reducción del valor económico de los alimentos que se donan, ya que se trata de otra medida fiscal que los Estados miembros pueden aplicar. Además de los incentivos fiscales, algunos países, como Italia, han simplificado los procedimientos administrativos para la donación de alimentos por parte de los operadores de empresas alimentarias (en comparación con los exigidos para su destrucción o para otros usos de los excedentes alimentarios). **El Ministerio francés** también explica que, junto con los incentivos fiscales, existe apoyo que permite a las organizaciones benéficas acceder directamente a productos saludables y de buena calidad (la iniciativa «Mejor comida para todos», a la que se asignarán 100 millones de euros en 2024).

La **Coalición Internacional contra el Desperdicio de Alimentos** señala que, para la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos, pero también en particular para la DG AGRI, es importante relacionar las repercusiones de la calidad y la producción local de los alimentos y las cadenas de suministro cortas con el efecto que estas pueden tener sobre el desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena de valor agroalimentaria, habida cuenta de la escasez de conocimientos en este ámbito. La **DG AGRI** responde que la Comisión Europea está llevando a cabo una investigación en este terreno y que es necesario que todas las partes interesadas sigan intercambiando información sobre la forma en que los sistemas alimentarios locales pueden ayudar a afrontar la pérdida y el desperdicio de alimentos y abordar los retos en materia de seguridad alimentaria, al tiempo que se respetan las normas que regulan

el mercado interior (es decir, las necesidades «locales» deben definirse cuidadosamente y no asimilarse a las necesidades «nacionales»). La DG AGRI también subraya la importancia de entender los factores que impulsan el comportamiento de los consumidores por lo que respecta al desperdicio de alimentos y el papel que desempeñan otros factores, como el tiempo asignado a la planificación y preparación de las comidas, la apreciación, los conocimientos sobre los alimentos, etc.

Un ciudadano pregunta si existe la posibilidad de desarrollar la relación entre el Derecho de la competencia y la priorización de los productores locales. La DG AGRI responde que el mercado interior de la UE garantiza la libre circulación de mercancías, personas, servicios y capital, y reporta numerosos beneficios a los ciudadanos. La competencia debe ser leal y, por tanto, abierta y transparente. Por ejemplo, no es posible crear obligaciones que favorezcan la producción nacional en detrimento de la de otros Estados miembros o socios comerciales. A este respecto, la DG AGRI realza la importancia de la recomendación sobre la supervisión y la aplicación de la Directiva sobre prácticas comerciales desleales y explica que se ha aclarado la aplicación de las normas de competencia a las iniciativas colectivas que promueven la sostenibilidad de las cadenas agroalimentarias. Se puede favorecer a las cadenas de suministro locales y cortas a través de los planes estratégicos de la PAC y el reto consiste en ampliarlos, al tiempo que se evitan enfoques nacionalistas y se considera la mejor forma de apoyar a las regiones.

El moderador invita a los ciudadanos del panel a realizar declaraciones finales breves. Los ciudadanos afirman que acogen con satisfacción los progresos realizados en relación con las recomendaciones propuestas, por ejemplo, la priorización de la recogida de datos, los incentivos fiscales para la donación de alimentos, la promoción del intercambio de buenas prácticas en el conjunto de la UE y la concienciación tanto sobre la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicios de alimentos como sobre el papel de los ciudadanos para impulsar el cambio. También se hace hincapié en el papel de los medios sociales en la promoción de la prevención del desperdicio de alimentos.

Los ciudadanos preguntan si se considerará la opción de crear un impuesto sobre los alimentos desechados en el ámbito minorista. La DG SANTE responde que algunos municipios han creado incentivos fiscales, por ejemplo, regímenes para reducir los costes del tratamiento de residuos para las empresas que donan alimentos. Los ciudadanos preguntan si, habida cuenta del posible impacto positivo de las cadenas de suministro cortas sobre la prevención del desperdicio de alimentos, la Comisión Europea prevé posibles cambios en el Derecho de la competencia para obligar a algunos minoristas a comprar productos locales. La DG AGRI responde que, si bien se está trabajando en las normas de competencia relacionadas de forma más amplia con la sostenibilidad alimentaria, es necesario disponer de pruebas más claras de que dichas medidas tendrán un impacto positivo en la prevención del desperdicio de alimentos. La DG AGRI señala que la Comisión Europea seguirá estudiando la forma de apoyar los sistemas alimentarios territoriales en el contexto de un debate más amplio en torno a la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles. Por último, para avanzar rápidamente, los ciudadanos destacan la necesidad de adoptar medidas basadas en datos contrastados y centradas en metas sencillas y factibles que reporten los mayores beneficios, así como de adoptar un enfoque sistémico en toda la cadena de valor agroalimentaria.

6. Presentación de las recomendaciones del panel europeo de ciudadanos sobre el desperdicio de alimentos e intercambio con los miembros del panel (bloque temático II: «Iniciativas de las empresas alimentarias») ([PDF](#), en inglés)

Los representantes del panel europeo de ciudadanos que han trabajado en el bloque temático II («Iniciativas de las empresas alimentarias») presentan las [recomendaciones 8 a 15](#), seguidas por un

intercambio de puntos de vista con los miembros del panel, que incluye a representantes de la Comisión Europea (DG SANTE), el Ministerio de Agricultura y Silvicultura finlandés, EuroCommerce y la Colación Internacional contra el Desperdicio de Alimentos.

Con respecto a la recomendación 13, la **DG SANTE** señala que es alentador observar el sólido apoyo de los ciudadanos para el establecimiento, a nivel de la UE, de objetivos cuantitativos de reducción del desperdicio de alimentos que deben alcanzar los Estados miembros, dejando a estos libertad para definir las medidas necesarias para alcanzar dichos objetivos. Este enfoque se presentó en la propuesta legislativa adoptada por la Comisión Europea el 5 de julio, que se encuentra en fase de negociación entre el Parlamento Europeo y el Consejo de la Unión Europea. La DG SANTE señala que la propuesta va más allá de la fijación de directrices al establecer objetivos jurídicamente vinculantes, que exigen a los Estados miembros que reduzcan un 10 y un 30 % la generación de residuos alimentarios en la transformación y la fabricación per cápita conjuntamente en las fases de venta al por menor y consumo. Estas reducciones deben lograrse de aquí a 2030, con respecto al año de referencia de 2020. La DG SANTE también explica que la legislación de la UE en materia de residuos ya establece una jerarquía para la prevención del desperdicio de alimentos, en consonancia con las recomendaciones de los ciudadanos, en especial la priorización del uso de los excedentes alimentarios para el consumo humano.

Por lo que se refiere a la recomendación 8, la DG SANTE señala que, hoy en día, existen numerosas redes y herramientas digitales disponibles para facilitar la redistribución de los excedentes alimentarios entre los operadores de empresas alimentarias y los bancos de alimentos o las organizaciones benéficas, así como directamente a los consumidores. La organización de tal intercambio a nivel de la UE no es viable, en particular, para los alimentos que se aproximan al término de su vida útil.

En referencia a las recomendaciones 11, 12 y 14, la DG SANTE se siente animada al comprobar que los ciudadanos reafirman la necesidad de un enfoque basado en datos contrastados para guiar la prevención eficaz del desperdicio de alimentos por parte de todos los agentes, y destaca la importancia de supervisar y garantizar la transparencia de los datos y los resultados obtenidos. Gracias a la comunicación de información anual sobre los niveles de desperdicio de alimentos por parte de los Estados miembros, la UE se encuentra en buena posición para hacer un seguimiento de los avances hacia los objetivos mundiales y de la UE. Si bien la obligación de notificar los niveles de desperdicio de alimentos en cada fase de la cadena agroalimentaria, conforme a una metodología común, recae en los Estados miembros, las autoridades pueden adaptar dichas metodologías a su situación y sus especificidades nacionales. Por lo que se refiere a la participación de los operadores de empresas alimentarias en la recogida de datos, algunos Estados miembros exigen a las empresas que supervisen el desperdicio de alimentos y otros las apoyan en la realización de diagnósticos de desperdicio de alimentos y la puesta en marcha de mecanismos de prevención. A escala de la UE, la Comisión Europea también está promoviendo los compromisos de los operadores de empresas alimentarias para reducir el desperdicio de alimentos a través del Código de conducta para las prácticas empresariales y de comercialización responsables.

La DG SANTE recalca que, a través de la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicios de alimentos, la Comisión Europea pretende promover el intercambio de mejores prácticas basadas en datos contrastados. El Centro Común de Investigación de la Comisión Europea ha desarrollado un marco de evaluación para ayudar a todos los agentes a evaluar la eficacia de sus intervenciones y lleva a cabo una evaluación periódica de las iniciativas de prevención del desperdicio de alimentos en la UE. La Agencia Europea de Medio Ambiente también revisa y evalúa periódicamente los programas nacionales de prevención del desperdicio de alimentos de los Estados miembros. La DG SANTE reitera que los proyectos de investigación e innovación financiados en el marco del programa Horizonte Europa

de la UE proporcionan datos y aprendizaje que contribuyen a fundamentar la prevención del desperdicio de alimentos, como la mejora de la comprensión del modo en que las normas sociales influyen en el comportamiento y la generación del desperdicio de alimentos (proyecto [CHORIZO](#)) y el proyecto en curso [SISTERS](#), que está investigando la innovación en materia de envasado vinculada al desperdicio de alimentos y la implantación de contenedores «inteligentes» para su uso en la logística de la cadena de suministro.

El Ministerio de Agricultura y Silvicultura finlandés reconoce el útil y constructivo trabajo realizado por el panel de ciudadanos y se refiere, más específicamente, a las recomendaciones 10, 13 y 15. Finlandia lleva midiendo el desperdicio de alimentos desde 2008 y exige a los hoteles y restaurantes que no tiren los alimentos si aún se pueden consumir. Un logotipo (recomendación 10) es un tipo de símbolo de calidad y podría resultar útil para identificar a las empresas que gestionan bien los alimentos, además de concienciar a los consumidores a través de los envases de los alimentos. Con respecto a la recomendación 13, el Ministerio finlandés señala que debe existir una buena visión global de la jerarquía del flujo de residuos para centrarse en las prioridades. En Finlandia existen políticas y procedimientos a nivel nacional para ayudar a las personas necesitadas a acceder a los alimentos y para ayudar a las empresas que desean donar alimentos, así como para reunir a donantes y beneficiarios de la ayuda alimentaria. En referencia a la recomendación 15, el Ministerio finlandés incide en la importancia del envasado para proteger los alimentos y garantizar la seguridad alimentaria, y destaca la necesidad de mejorar los envases de los alimentos para reducir el desperdicio, mencionando que entre el 0,5 y el 2 % de los efectos medioambientales de los alimentos están ligados al envasado.

EuroCommerce agradece la invitación, reconoce el carácter inspirador del ejercicio y ofrece sus comentarios sobre las recomendaciones 9, 12 y 15. EuroCommerce recuerda la posición privilegiada que ocupan los sectores minorista y mayorista en la intersección entre la oferta y la demanda, por lo que están particularmente implicados en la prevención del desperdicio de alimentos. Con respecto a la recomendación 9, EuroCommerce subraya que el desperdicio de alimentos no tiene ninguna lógica económica para una empresa, porque genera costes y, por tanto, el sector ha realizado inversiones importantes para prever la demanda, por ejemplo, mediante el uso de la inteligencia artificial (además de datos sobre ventas) para entender y predecir mejor lo que se comprará y cuándo. Las empresas necesitan flexibilidad (más que marcos jurídicos) para responder mejor a los cambios en la oferta y la demanda, que son claves para la prevención del desperdicio de alimentos. A este respecto, EuroCommerce destaca la importancia del diálogo dentro de la cadena de suministro. Con respecto a los incentivos fiscales, EuroCommerce expresa el apoyo a un tipo cero del IVA para las donaciones de alimentos, que antes se consideraba un obstáculo. En cuanto al sistema obligatorio de presentación de informes, EuroCommerce informa de que muchos de sus miembros ya presentan informes voluntarios sobre el desperdicio de alimentos como medio para informar tanto a los clientes como a los inversores y garantizar la transparencia. Ya existen muchos requisitos de obligado cumplimiento para los operadores de empresas alimentarias, como la presentación de informes no financieros. EuroCommerce también destaca, a la luz de los compromisos climáticos, la creciente atención prestada al desperdicio de alimentos debido a su efecto sobre las emisiones de gases de efecto invernadero. EuroCommerce subraya el futuro Reglamento sobre envases y residuos de envases y señala el importante papel que los envases desempeñan para garantizar la seguridad alimentaria y proteger los alimentos, y por tanto para la prevención del desperdicio de alimentos. EuroCommerce hace hincapié en que los tamaños de los envases también deben ser adecuados para los distintos tipos de consumidores (por ejemplo, hogares unipersonales frente a familias numerosas). Con respecto a la innovación en los envases, EuroCommerce recuerda la importancia de un marco legislativo apropiado para que las empresas puedan realizar las inversiones necesarias y los productos puedan entrar en el mercado.

La **Coalición Internacional contra el Desperdicio de Alimentos (IFWC)** agradece a los ciudadanos su compromiso y su trabajo y, en referencia a las recomendaciones para el sector privado, destaca que la presentación de informes sobre la cantidad de residuos alimentarios por parte de los agentes que componen la cadena de suministro es clave, y que el sector privado trabaja activamente en la normalización de las metodologías de medición, en particular sobre una base sectorial (por ejemplo, para la restauración colectiva). En cuanto a la propuesta de los ciudadanos de crear un logotipo, este también podría utilizarse para recompensar a las empresas que miden el desperdicio de alimentos y presentan informes al respecto, así como para definir un plan de acción para su reducción. La IFWC informa sobre el trabajo en curso para elaborar una norma ISO sobre cómo gestionar la reducción del desperdicio de alimentos y destaca la importancia de apoyar la aplicación de dichas normas, por ejemplo, a través de formación y otras medidas, a escala sectorial. La IFWC explica que las iniciativas de prevención del desperdicio de alimentos requieren la actuación de diversos agentes: por ejemplo, aunque los restaurantes puedan ofrecer recipientes para llevarse a casa las sobras, puede que estos no se utilicen si los consumidores no los consideran culturalmente aceptables. Para hacer frente a este obstáculo, la medida deberá apoyarse con acciones de sensibilización, incentivos, etc. La IFWC destaca la importancia de la concienciación y la promoción de la colaboración entre las partes interesadas para aplicar un marco de prevención del desperdicio de alimentos, con el apoyo de los agentes implicados, por ejemplo, mediante acuerdos voluntarios, campañas de concienciación, proyectos de investigación financiados por la UE y redes como la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos.

Tras esta primera respuesta de los miembros del panel a las recomendaciones de los ciudadanos, el moderador invita a los participantes de la reunión a formular preguntas (en línea y presenciales), dando también a conocer las preguntas y los comentarios recibidos a través del chat, que se refieren principalmente a los envases y los hábitos de consumo.

El Ministerio de Agricultura de Portugal afirma que no es viable crear una plataforma para iniciativas de empresas alimentarias a nivel de la UE, que conecte a las empresas con los bancos de alimentos y los consumidores, debido a la logística de transporte que sería necesaria. El Ministerio portugués menciona que algunos Estados miembros ya han implantado este tipo de plataforma a nivel nacional para redistribuir productos que se aproximan a su fecha de caducidad y de consumo preferente, y pregunta si son eficientes. Desde su punto de vista, no existe una metodología uniforme para medir el desperdicio de alimentos a escala de la UE, lo que indica la necesidad de una metodología única en el conjunto de la Unión. El Ministerio portugués afirma también que, si bien es necesario reducir los envases, estos son esenciales para proteger los alimentos, así como para garantizar la seguridad alimentaria y la información a los consumidores.

En cuanto a la idea de conectar a los operadores de empresas alimentarias, los bancos de alimentos y los consumidores a través de plataformas digitales, **EuroCommerce** responde que no está a favor de una base de datos europea centralizada y que la conexión de las empresas con los bancos de alimentos y los consumidores se organiza mejor a nivel local o regional, y destaca los obstáculos relacionados con la logística y la organización práctica de tal redistribución. EuroCommerce confirma que estas iniciativas ya existen a escala local y que funcionan bien.

En cuanto a la reducción de los envases, **el Ministerio finlandés** reitera que deben evitarse los envases superfluos. Sin embargo, no es posible evitar por completo los envases, ya que son necesarios para garantizar la seguridad alimentaria.

La **Colación Internacional contra el Desperdicio de Alimentos** hace hincapié en que es importante poner de acuerdo a las empresas sobre los temas prioritarios en los que se requieren inversión e investigación, por ejemplo, cómo se mide el desperdicio de alimentos en un sector. La IFWC afirma que los acuerdos voluntarios son importantes y que exigen el apoyo de los Estados miembros a nivel nacional.

La **DG SANTE** señala que los Estados miembros, que han realizado progresos importantes en la reducción del desperdicio de alimentos, han establecido acuerdos voluntarios con el sector privado, es decir, asociaciones público-privadas con objetivos consensuados en materia de reducción del desperdicio. La Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos está evaluando los acuerdos voluntarios aplicados hasta la fecha para extraer y compartir el aprendizaje de estas experiencias.

El moderador invita a los ciudadanos del panel a realizar declaraciones finales breves. Los ciudadanos hacen hincapié en que las instituciones de la UE deben garantizar que todos los Estados miembros realicen avances a través de un enfoque común y más normalizado, así como en la importancia de definir planes a corto, medio y largo plazo y comunicar los logros alcanzados. Por lo que se refiere a esto último, si bien todos los ciudadanos deben implicarse, han de realizarse mayores esfuerzos para llegar a los jóvenes, sobre todo a través de los canales de medios sociales, con el fin no solo de ofrecer información, sino también de motivar e involucrar.

7. Presentación de las recomendaciones del panel europeo de ciudadanos sobre el desperdicio de alimentos e intercambio con los miembros del panel (bloque temático III: «Apoyar el cambio de comportamiento de los consumidores») ([PDE](#), en inglés)

Los representantes del panel europeo de ciudadanos que han trabajado en el bloque temático III presentan las [recomendaciones 16 a 23](#), seguidas por un intercambio con los miembros del panel que incluye a representantes de la Comisión Europea (DG SANTE), el Netherlands Nutrition Centre, Independent Retail Europe y el EUFIC.

La **DG SANTE** agradece a los ciudadanos sus recomendaciones concretas y señala la importancia de que un enfoque específico por país tenga un impacto en el comportamiento de los consumidores, con intervenciones y acciones llevadas a cabo a nivel nacional y local. La DG SANTE hace hincapié en que es fundamental considerar los hábitos alimenticios de los consumidores, sus actitudes hacia los alimentos y el desperdicio de alimentos, sus conocimientos y habilidades para gestionar los alimentos y evitar su desperdicio, y su motivación para pasar a la acción. Un enfoque «descendente» a nivel de la UE no será eficaz para abordar el desperdicio de alimentos de los consumidores; sin embargo, las acciones a nivel de las UE tratan de facilitar el intercambio de buenas prácticas, en particular por medio de la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicios de alimentos, así como promover y apoyar las medidas adoptadas por los Estados miembros. La propuesta legislativa de la Comisión Europea que establece los objetivos en materia de reducción del desperdicio de alimentos debe impulsar la adopción de medidas ambiciosas y la inversión en programas de cambio del comportamiento por parte de los Estados miembros, así como reforzar la colaboración entre los agentes en toda la cadena agroalimentaria y otros agentes pertinentes, como el mundo académico, las ONG y las entidades financieras. El Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, celebrado cada año el 29 de septiembre, brinda una oportunidad para informar sobre este problema. En 2023, la Comisión Europea también incluyó al panel de ciudadanos en su material de difusión de comunicaciones.

La DG SANTE señala que el fomento de un mejor conocimiento y uso de la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente para evitar el desperdicio de alimentos es uno de los objetivos de la

Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos, donde los miembros comparten sus conocimientos, experiencias y mejores prácticas en este área de manera continua a través de la Plataforma, su subgrupo específico y el Centro digital de la UE para la prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos. En referencia a la revisión prevista de las normas relativas a la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente (comunicada al panel de ciudadanos en su primera reunión, en diciembre de 2022), la Comisión Europea ha explorado con los Estados miembros si esta iniciativa puede llevarse a cabo junto con la propuesta legislativa que establece los objetivos en materia de reducción del desperdicio de alimentos. Si bien los Estados miembros apoyan un enfoque armonizado por lo que se refiere a la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente, la mayoría incide en la necesidad de seguir reflexionando sobre la formulación más adecuada y la necesidad de una investigación más profunda sobre los consumidores, y algunos defienden una mayor inversión para informar mejor a los consumidores sobre los conceptos actuales relacionados con la indicación de la fecha de caducidad y consumo preferente. La mayoría de los Estados miembros también prefieren abordar este problema de manera no aislada, sino en el marco de una revisión más amplia de las normas de etiquetado de los productos alimenticios, en las que aún se está trabajando.

Con respecto a la recomendación 16, la DG SANTE explica que la agenda de la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos incluye el abordaje de las pérdidas de alimentos, con un intercambio continuo de información en el contexto del subgrupo de supervisión de la pérdida y el desperdicio de alimentos. La DG SANTE explica que las pérdidas de alimentos en las explotaciones no se abordan en la Directiva marco sobre los residuos porque este material no se considera residuo, y que no existen datos fiables sobre la dimensión de este problema. La Comisión Europea sigue investigando las pérdidas de alimentos y explorando formas de prevenirlas, teniendo en cuenta el trabajo realizado en el marco de los proyectos de investigación pertinentes financiados por la UE. Por ejemplo, el proyecto [FOLOU](#) tiene por objeto ofrecer una metodología robusta para cuantificar las pérdidas de alimentos en la producción primaria y para ello se centra en las pérdidas que se producen desde el momento en que los productos están listos para su cosecha hasta el momento en que se cosechan.

El Netherlands Nutrition Centre agradece a los ciudadanos su trabajo inspirador y se refiere en concreto a las recomendaciones 17 y 20 relacionadas con las campañas destinadas a los consumidores. El Netherlands Nutrition Centre señala que concienciar a los consumidores y ofrecer una perspectiva de acción son medidas cruciales para animarlos a reducir el desperdicio de alimentos. En los Países Bajos se ha logrado una reducción del 23 % del desperdicio de alimentos en los hogares desde 2015 y se siguen desarrollando iniciativas, especialmente a través de la organización de una campaña nacional titulada «Semana sin desperdicio de alimentos». La campaña, organizada por el Netherlands Nutrition Centre y la fundación Food Waste Free United, celebró su quinta edición en 2023 con la participación de un amplio abanico de partes interesadas y se centró en el vínculo entre la prevención del desperdicio de alimentos y la acción por el clima. El éxito de esta iniciativa radica en la cooperación activa entre las partes interesadas públicas y privadas y la puesta en común de recursos para ampliar la difusión, así como en la producción de herramientas de medición educativas y prácticas para usar en el hogar. El Netherlands Nutrition Centre anima a otros Estados miembros a organizar campañas similares y recomienda centrar las acciones en una sola semana para situar este asunto en una posición destacada de la agenda. Sin embargo, no basta con tomar medidas durante siete días, sino que es necesario realizar esfuerzos continuos en toda la cadena de valor agroalimentaria para que los consumidores desperdicien menos alimentos.

Independent Retail Europe también agradece a los ciudadanos su trabajo e incide en la importancia de la educación para reducir el desperdicio de alimentos por parte de los consumidores y ayudarlos a gestionar mejor los alimentos. La responsabilidad de educar a los consumidores recae en los Estados

miembros. Los minoristas pueden desempeñar un papel junto con otros agentes económicos, ayudando a informar sobre la prevención del desperdicio de alimentos, contribuir a dicha prevención y facilitarla a través de un amplio abanico de herramientas, como publicaciones y aplicaciones. Sin embargo, los minoristas no pueden controlar lo que los consumidores deciden desperdiciar y, por lo tanto, no se les puede hacer responsables del desperdicio de alimentos a nivel de los consumidores. Por lo que se refiere a la recomendación 23 sobre la promoción de los productos próximos a la fecha de caducidad, Independent Retail Europe señala que esta ya es una práctica generalizada, puesto que a los minoristas les genera gastos no vender los alimentos. Los minoristas disponen de diversas vías para informar a sus clientes (por ejemplo, pegatinas y otras herramientas de promoción en el establecimiento) y son los mejor posicionados para determinar las formas más eficaces de hacerlo. Por tanto, es importante que los compradores consuman los productos vendidos ya que, de lo contrario, el desperdicio de alimentos se traslada de los minoristas a los hogares. Independent Retail Europe explica que los minoristas participan activamente en la prevención del desperdicio de alimentos mediante la gestión de la oferta y la demanda, las promociones de precios, la redistribución del excedente alimentario a los bancos de alimentos y a través de aplicaciones, además de la transformación de los alimentos que no se venden (por ejemplo, convirtiéndolos en sopas o zumos). Aunque los minoristas participan activamente en actividades de información sobre la prevención del desperdicio de alimentos destinada a los consumidores, Independent Retail Europe no comparte la opinión de que las campañas de prevención del desperdicio de alimentos deban organizarse en torno a días festivos, como menciona el Netherlands Nutrition Centre.

El Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (EUFIC) se refiere a la recomendación 16 sobre el ahorro de alimentos no cosechados y la comunicación de dichas oportunidades a los consumidores y los agricultores. El EUFIC da un ejemplo de una campaña de comunicación en la ciudad de Gante, donde el Consejo de Alimentación, en colaboración con una ONG local, creó un mapa digital para informar al público de los lugares en los que podía recogerse fruta de manera gratuita. El EUFIC señala que en Francia existe una organización llamada SOLAAL que reúne a agentes de la agricultura, la industria alimentaria y los sectores de distribución para promover las donaciones de alimentos, en particular los alimentos no cosechados y, en colaboración con el Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria, creó un Día Nacional de Donación de Alimentos Agrícolas. Con respecto a las recomendaciones 18 y 21, el EUFIC indica que en algunos países se ha implantado la educación alimentaria en las escuelas, por ejemplo, en Hungría, donde la autoridad nacional responsable del desperdicio de alimentos desarrolló un programa educativo y, desde 2017, ha llegado a más de 25 000 niños y ha proporcionado formación y mentoría a 1 800 profesores. En otros países como Finlandia, la educación sobre el desperdicio de alimentos está integrada en los planes de estudio en asignaturas que tratan sobre la sostenibilidad medioambiental, como estudios ambientales, geografía y economía del hogar, y la autoridad alimentaria finlandesa ha desarrollado materiales didácticos relacionados. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, en colaboración con la Coalición Internacional contra el Desperdicio de Alimentos, ha elaborado manuales educativos sobre el desperdicio de alimentos destinados a alumnos de primaria y secundaria, disponibles en diez lenguas en su sitio web. Estos manuales enseñan a los niños sobre las consecuencias sociales, medioambientales y económicas del desperdicio de alimentos, los beneficios de su reducción, lo que se puede hacer al respecto y cómo enseñar buenos hábitos a sus familiares y amigos. Con respecto a la recomendación 19 sobre el intercambio de alimentos, el EUFIC se refiere a los retos en materia de seguridad alimentaria cuando este se realiza a través de plataformas digitales. El EUFIC da un ejemplo sobre cómo pueden superarse estos retos, citando una nevera comunitaria en Helsinki, a la que los consumidores pueden donar y de donde pueden coger excedentes alimentarios y el personal se asegura de que se respeten los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (por ejemplo, solo se pueden donar alimentos

envasados que no estén abiertos). Las operaciones son aprobadas por la autoridad municipal de Helsinki cada año para garantizar que se reduzcan al mínimo los riesgos en materia de seguridad alimentaria y proporcionar formación y herramientas que permitan a otros crear este tipo de neveras comunitarias.

Tras esta primera respuesta de los miembros del panel a las recomendaciones de los ciudadanos, el moderador invita a los participantes de la reunión (en línea y presenciales) a formular preguntas y cita algunos de los comentarios recibidos en relación con las actividades educativas.

RÉGAL Normandie afirma que la concienciación de los consumidores tiene sus límites por lo que se refiere al cambio de comportamiento y los resultados de los estudios demuestran que las actividades prácticas, como enseñar a cocinar usando las sobras, pueden tener un gran impacto.

El Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Alimentación de Eslovenia anima a los jóvenes a participar en actos como los debates de hoy con los miembros del panel de ciudadanos. El xxx de Eslovenia se refiere también a los programas de distribución de frutas, hortalizas y leche en los centros escolares, y sugiere que deben añadirse los alimentos donados a estos programas. El Ministerio eslovaco señala que los minoristas donan excedentes alimentarios, no obstante, existen limitaciones debido al carácter voluntario de estas acciones y sugiere que podría hacerse más para apoyar estas iniciativas. El Ministerio eslovaco también señala que los agricultores necesitan herramientas y otras alternativas que les ayuden a abordar los excedentes alimentarios (por ejemplo, una transformación complementaria para evitar la pérdida y el desperdicio de alimentos) y que estas iniciativas deben incluirse en los planes estratégicos nacionales. Por último, el xxx de Eslovenia destaca la importancia de formar a todos los agentes para alcanzar los objetivos deseados.

En respuesta a los comentarios realizados en línea por los ciudadanos, **el Netherlands Nutrition Centre** informa de que, para llegar a una audiencia amplia, los organizadores de la Semana sin Desperdicio de Alimentos tratan de obtener publicidad gratuita en programas televisivos de debate, por ejemplo. **Independent Retail Europe** afirma que el uso de los medios sociales es vital para llegar a las audiencias más jóvenes y señala que el desperdicio de alimentos a veces se produce sencillamente debido a problemas organizativos en los hogares, así como a una falta de conocimientos o habilidades para gestionar, transformar y almacenar los alimentos, especialmente cuando no se pueden utilizar a tiempo.

El moderador invita a los ciudadanos del panel a realizar declaraciones finales breves. Los ciudadanos destacan la importancia de llegar a distintos grupos destinatarios con mensajes pertinentes a través de los canales y las herramientas adecuados, así como de evaluar la repercusión de estas comunicaciones. La prevención del desperdicio de alimentos debe integrarse en los planes de estudios y debe aprovecharse todo el potencial de la digitalización y la inteligencia artificial. Los Estados miembros deben hablar más entre sí y usar todas las plataformas pertinentes para difundir ampliamente la información. Por último, los ciudadanos confían en que se produzca un cambio real, ya que son muchas las personas que quieren ayudar.

8. Clausura/conclusiones

En nombre de la **Dirección General de Comunicación**, Gaëtane Ricard-Nihoul, jefa de Unidad adjunta, Unidad de Diálogos con los Ciudadanos, agradece a los ciudadanos y a los participantes sus aportaciones y les anima a mantenerse en contacto a través de los canales de comunicación de la Comisión Europea, en particular el Centro digital de la UE para la prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos. De esta forma, los ciudadanos pueden mantenerse al tanto de los avances relacionados con la propuesta legislativa de la Comisión Europea que establece los objetivos en materia

de reducción del desperdicio de alimentos y otros trabajos en curso a nivel de la UE, así como de la aplicación de planes de acción nacionales por parte de los Estados miembros.

Explica que la Comisión Europea está entrando en una nueva fase de participación ciudadana y que se organizarán más paneles europeos de ciudadanos sobre varios temas en el futuro. Explica que a la Comisión le gustaría crear una red de alumnos a partir de los paneles de ciudadanos, que recibirán información sobre las actividades de participación ciudadana y podrán desempeñar el papel de embajadores. Se enviará una comunicación específica a todos los ciudadanos de los paneles para explicar cómo formar parte de esta red de alumnos.

El presidente clausura la reunión dando las gracias a todos los participantes y señalando que los debates han vuelto a demostrar que la prevención del desperdicio de alimentos exige la acción de todos los miembros de la sociedad a nivel local, nacional e internacional. Los ejemplos compartidos muestran la forma en que los compromisos se pueden convertir en acciones y las numerosas redes y oportunidades que existen para trabajar juntos en un asunto tan importante para las personas, la sociedad y el planeta en su conjunto. Aunque no haya un acuerdo pleno en todos los puntos debatidos, existe un compromiso claro de participar y puede haber distintas soluciones para abordar los problemas detectados. El presidente expresa su confianza en que, a la luz del compromiso y el apoyo de los ciudadanos, la propuesta legislativa de la Comisión Europea ganará impulso y podrá ser adoptada rápidamente por el Parlamento y el Consejo de una forma rápida y ambiciosa. Para terminar, el presidente reitera que, para la DG SANTE, el diálogo con los ciudadanos ha supuesto una experiencia muy enriquecedora y agradece a los ciudadanos su duro trabajo y a los miembros de la Plataforma el debate y los comentarios aportados hoy.