

Panel europeo de ciudadanos sobre el desperdicio de alimentos

Recomendaciones finales



Resumen de las recomendaciones y resultados de las votaciones

N.º	Título	A FAVOR	EN CONTRA	ABSTENCIÓN	TOTAL
1	Cuanto más cerca esté el agricultor, más contento estará el consumidor: menos residuos, más sostenibilidad	120	15	5	140
2	Gustos locales: apoyo público y privado a la agricultura local para reducir el desperdicio de alimentos	119	9	12	140
3	No tires, ¡comparte!	93	31	16	140
4	Intercambio de datos y mejores prácticas en toda Europa	97	27	16	140
5	Recopilación de datos durante toda la cadena de suministro alimentario	101	28	11	140
6	Las voces de los ciudadanos son importantes: participación ciudadana en la política alimentaria europea	91	37	12	140
7	Recién cosechados: el valor de los alimentos de temporada	103	26	11	140
8	Red de intercambio de alimentos a escala de la UE	84	41	14	139
9	Planificación de las compras y la redistribución	85	38	16	139
10	Ir a un restaurante significa «disfrutar sin desperdiciar»	113	17	9	139
11	Todos los residuos tienen un peso	73	48	18	139
12	Un sistema obligatorio de presentación de informes en aras de la transparencia, combinado con sanciones y recompensas	68	56	15	139
13	Legislación a escala de la UE sobre la destrucción de productos alimenticios no vendidos: un enfoque de aprendizaje entre iguales en todos los Estados miembros	109	20	10	139
14	Transparencia sobre el desperdicio de alimentos en aras de la visibilidad y la adopción de medidas	102	22	15	139
15	Innovación en el envasado y uso de envases cuando sea necesario	116	18	5	139
16	Ampliación de la definición de desperdicio de alimentos para ahorrar alimentos no cosechados	110	19	10	139
17	Animar a los adultos a tomar medidas sobre el desperdicio de alimentos con carácter prioritario	113	20	6	139
18	Sensibilización nutricional y alimentación sostenible en los centros de enseñanza primaria y secundaria	123	9	7	139
19	Promover y apoyar aplicaciones y plataformas de intercambio de alimentos que conecten a los consumidores entre sí	97	25	17	139
20	Ahorrar alimentos, ahorrar dinero: campaña europea contra el desperdicio de alimentos en cooperación con los minoristas del sector alimentario cuatro fines de semana al año	98	31	10	139
21	«Detener el desperdicio de alimentos»: una semana de sensibilización sobre el desperdicio de alimentos en la escuela	116	16	7	139
22	Proporcionar a los consumidores claves para ser independientes y conscientes de su impacto en el desperdicio de alimentos y saber cómo procesar, conservar y reutilizar un producto antes y después de que haya superado su fecha límite (la «fecha de caducidad» es una fecha de seguridad después de la cual un producto no debe consumirse;	108	26	5	139

	«consumir preferentemente antes de» indica la fecha hasta la cual el producto mantiene su calidad óptima)				
23	La aplicación de prácticas normalizadas en el sector minorista a la hora de promocionar entre los consumidores productos próximos a la fecha de caducidad.	109	18	12	139

Bloque temático I. «Cooperación en la cadena de valor alimentaria: de la granja a la mesa»

RECOMENDACIÓN 1

Cuanto más cerca esté el agricultor, más contento estará el consumidor: menos residuos, más sostenibilidad

Recomendamos a la UE que prosiga su trabajo con políticas e iniciativas para apoyar a los productores a pequeña escala en las relaciones comerciales con los minoristas y los supermercados. Los grandes minoristas/procesadores ocupan una clara posición de poder en esta relación, y suelen orientar el comercio a su favor, dando lugar en ocasiones a un desperdicio de alimentos.

Existen tres aspectos que requieren particular atención:

- 1) La UE y sus Estados miembros deben animar a los minoristas y a los supermercados a abastecerse siempre del productor más cercano posible. Asimismo, deben investigar y desarrollar iniciativas que motiven a los minoristas a seguir estas recomendaciones.
- 2) La UE ha de supervisar y hacer un seguimiento de la prohibición de cancelaciones de última hora desde 2019 y estar preparada para intervenir si no se respeta.
- 3) Es necesario que la UE continúe trabajando con políticas en materia de alimentos deformes o feos y que investigue más a fondo las consecuencias relacionadas con el desperdicio de alimentos cuando se rechazan estos productos.

Fundamentos/justificación

El apoyo a los productores a pequeña escala y sus ventas de proximidad tiene un gran potencial para reducir el desperdicio de alimentos de diversas formas, tanto a lo largo de la cadena de valor como en los hogares:

- Cuando el transporte de alimentos es prolongado y los supermercados tratan de lograr rentabilidad aumentando los volúmenes, es probable que se produzca un desperdicio de alimentos.
- Los productores locales pueden adaptarse mejor y responder de forma más rápida a los cambios en la demanda, lo que puede reducir dicho desperdicio.
- Los alimentos de productores cercanos suelen ser de mayor calidad y más duraderos, lo que puede dar lugar a un menor desperdicio en los hogares.
- Se puede evitar tirar alimentos que actualmente se desechan por no tener la forma adecuada.

- El desperdicio de alimentos debido a cancelaciones de última hora se puede evitar mediante el establecimiento de reglamentos y marcos más amplios que apoyen a los pequeños productores.

Notas complementarias

Influencia positiva sobre la salud y la seguridad alimentaria.

Hacer hincapié en la importancia de combinar esta recomendación con otras iniciativas centradas en el comportamiento de los consumidores, la concienciación pública y la educación para reforzar la cooperación entre las partes interesadas y mejorar la comprensión general sobre el desperdicio de alimentos y su relación con la producción local de alimentos.

Retos:

- Equilibrio con el principio de libre comercio y libre mercado de la UE, por tanto cabe esperar la oposición de las grandes empresas y minoristas y de los grupos de presión.
- Es importante analizar y debatir qué es «local» y qué es una «cadena de suministro corta» a la hora de seguir desarrollando esta recomendación, puesto que no existe una definición común de estos términos a escala de la UE.
- La estacionalidad de los productos y de la demanda de los consumidores puede suponer un reto para una oferta potencialmente limitada por la concentración en alimentos de una cadena alimentaria corta.

RECOMENDACIÓN 2

Gustos locales: apoyo público y privado a la agricultura local para reducir el desperdicio de alimentos

Recomendamos a las autoridades locales y regionales que apoyen a los agricultores locales con soluciones prácticas e iniciativas destinadas a reducir el desperdicio de alimentos. El objetivo es animar a las partes interesadas a cooperar más estrechamente para promover estas iniciativas y crear de este modo un sistema alimentario sostenible que beneficie tanto a los agricultores como a los consumidores.

Se proponen varias iniciativas para que las pongan en marcha las autoridades locales:

- 1) Establecer desgravaciones fiscales y subvenciones para los agricultores a pequeña escala.
- 2) Ayudar a los agricultores locales a encontrar mercados nuevos en los que estén protegidos de relaciones de poder injustas con los minoristas, por ejemplo, mediante la asignación de espacios públicos para la venta.
- 3) Promover unos procesos e iniciativas inclusivos con las partes interesadas de la cadena de valor para la labor en relación con el desperdicio de alimentos, por ejemplo, mediante el fomento del uso de «aplicaciones de lucha contra el desperdicio de alimentos» en una ciudad.
- 4) Ayudar a las asociaciones y a otros agentes que apoyan a los agricultores locales en asuntos relacionados con el desperdicio de alimentos, como los bancos de alimentos.

Fundamentos/justificación

El apoyo a los productores a pequeña escala y sus ventas de proximidad tiene un gran potencial para reducir el desperdicio de alimentos de diversas formas, tanto a lo largo de la cadena de valor como en los hogares:

- Cuando el transporte de alimentos es prolongado y los supermercados tratan de lograr rentabilidad aumentando los volúmenes, es probable que se produzca un desperdicio de alimentos.
- Los productores locales pueden responder de una forma más rápida a los cambios en la demanda y adaptarse mejor a los cambios, lo que puede reducir el desperdicio.

- Los alimentos de los productores locales suelen ser de mayor calidad y más duraderos, lo que significa que si se acorta la cadena de valor se reduciría el desperdicio tanto a nivel de transporte como de hogares.

Notas complementarias

- Hacer hincapié en la importancia de combinar esta recomendación con otras iniciativas centradas en el comportamiento de los consumidores, la concienciación pública y la educación para reforzar la cooperación entre las partes interesadas y mejorar la comprensión general sobre el desperdicio de alimentos y su relación con la producción local de alimentos.

Retos principales

- El amplio alcance y la complejidad de la recomendación. Se tardará tiempo en analizar y aplicar muchas de las iniciativas propuestas, y esto requiere sólidos sistemas de seguimiento.
- El equilibrio con el principio de libre comercio y libre mercado de la UE, lo cual puede suponer un reto para la iniciativa y su aceptación por parte de las distintas partes interesadas.

RECOMENDACIÓN 3

No tires, ¡compárte!

Recomendamos que los bancos de alimentos, y los redistribuidores en general, reciban apoyo financiero de los gobiernos a un nivel básico a través de un programa estructural común en toda Europa, en lugar de trabajar principalmente a través de donaciones privadas (pero no financiados al 100 %, para que no se conviertan en un negocio). Asimismo, recomendamos la creación de una plataforma que conecte las aplicaciones existentes que comunican a los minoristas con los bancos de alimentos. La plataforma debe ser fácil de usar, eficiente y estar gestionada de forma centralizada. También recomendamos que los alimentos redistribuidos (donados o vendidos a un precio más bajo) de los minoristas a los bancos de alimentos se entreguen con antelación suficiente y en buen estado, preferiblemente entre tres y cinco días antes de que se echen a perder (en lugar de la directriz actual de cuarenta y ocho horas). El incentivo para ello podría ser una deducción fiscal para los minoristas, que se reduzca cuanto más se aproxime el momento de la redistribución a la fecha de caducidad de los productos. Para poder optar a esta deducción, deben donar una cantidad mínima de alimentos.

Fundamentos/justificación

Puesto que el desperdicio de alimentos no se puede evitar por completo en el sistema actual, deberíamos trabajar como mínimo para rescatar los alimentos que se desperdician. En este contexto, debemos utilizar todas las herramientas ya disponibles (bancos de alimentos, aplicaciones, asociaciones pertinentes, iniciativas, etc.).

Notas complementarias

Un reto consiste en cómo reforzar la capacidad de los bancos de alimentos sin convertirlos en un negocio (ya que lo que deseamos es gestionar el desperdicio de alimentos «aguas arriba»).

RECOMENDACIÓN 4

Intercambio de datos y mejores prácticas en toda Europa

Recomendamos que los gobiernos de todos los países compartan sus datos y mejores prácticas sobre acciones para abordar todos los eslabones de la cadena de desperdicio de alimentos, desde los productores pasando por los consumidores, hasta la plataforma para la prevención del desperdicio de alimentos de la Comisión Europea (Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos). Esta información será gestionada y analizada por un comité especial de investigadores de la UE que trabaja para promover las buenas prácticas y hacerlas más accesibles. Los datos sobre buenas prácticas deben clasificarse por tipos de producción y tipos de consumo. Además, deseamos promover una red de ciudades/regiones que tengan acceso a los datos y utilicen las prácticas que mejor funcionen para ellos, sobre la base de patrones de consumo y producción similares. El objetivo de la red es que estas localidades aprendan unas de otras sobre la base de estas similitudes. El concepto de «ciudades hermanadas» podría aplicarse para este fin: las ciudades con problemas similares relacionados con el desperdicio de alimentos trabajan juntas para resolverlos.

Fundamentos/justificación

Las mejores prácticas podrían compartirse de una forma más eficiente y coherente. Además, se utilizarían tanto la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos, como la red Eurocities y el concepto de «ciudades hermanadas». Queremos fortalecer la colaboración de las ciudades y las regiones en toda Europa.

Notas complementarias

RECOMENDACIÓN 5

Recopilación de datos durante toda la cadena de suministro alimentario

Recomendamos que los datos sobre cómo, dónde, quién, por qué y cuándo se produce el desperdicio de alimentos en la cadena de suministro de alimentos sean recogidos por un organismo de la UE u otras agencias o institutos de investigación. Esto podría hacerse a través de:

- 1) La medición del comportamiento individual de los consumidores a través de una aplicación.
- 2) La recogida personal de datos, a través de la encuesta Eurobarómetro.
- 3) El envío de encuestas a escuelas y otras organizaciones educativas. Podría ser antes o después de una intervención escolar centrada en el desperdicio de alimentos.
- 4) El uso de ciudadanos del panel de ciudadanos como cohorte representativa con fines de investigación.
- 5) El estudio de control del comportamiento de los consumidores podría ser un estudio de intervención. Inspiración en los grupos de análisis de consumidores de BE/NE.
- 6) El uso de medidas validadas científicamente de universidades.
- 7) Estudios observacionales que analicen específicamente las cantidades reales de desperdicios basándose en los procesos de gestión de residuos existentes de las ciudades y los municipios.
- 8) La recogida y comparación de facturas de interacciones de supermercados/agricultores.
- 9) La creación de formularios normalizados para notificar los desperdicios.

Fundamentos/justificación

Formulamos esta recomendación porque si sabemos dónde, cuándo y por qué estamos desperdiciando alimentos, podemos lanzar campañas de sensibilización más específicas y proporcionar información detallada sobre dónde podríamos conseguir un mayor impacto sobre la reducción del desperdicio de alimentos. Nuestro grupo cree que mediante la recogida de datos más precisos sobre los puntos exactos de la cadena de suministro en los que se desperdician alimentos, podremos plantear nuestras a este problema de forma más eficaz. La metodología común actual para la recogida de datos sobre el desperdicio de alimentos en la UE [según se define en la Decisión Delegada (UE) 2019/1597 de la Comisión] se centra en medir la cantidad de desperdicios, mientras que el objetivo de nuestra propuesta es recoger datos más detallados sobre quién desperdicia alimentos, así como sobre cuándo y dónde lo hace. Estos proyectos e iniciativas de recogida de datos adicionales podrían utilizarse para complementar los datos cuantitativos recogidos en los nuevos informes anuales de los Estados miembros. Estos proporcionarían datos más específicos sobre el «qué, cómo, quién, cuándo y dónde» del desperdicio de alimentos.

Notas complementarias

Notas sobre los datos que deseamos recoger: debemos recoger datos sobre el «qué, cómo, quién, cuándo y dónde» del desperdicio de alimentos. **Qué/Cuándo:** ¿Qué alimentos estamos desperdiciando y en qué circunstancias? ¿Qué está tirando la gente exactamente? ¿Cuántos gramos se dejan en el plato? Datos sobre cuánto compramos frente a cuánto tiramos. **Cómo:** ¿Cómo se desperdician los alimentos? ¿Se tiran? ¿Se cocinan demasiado tarde, se estropean, caducan? ¿Compramos demasiado? También se consideran las diferencias culturales. **Quién:** ¿Qué eslabones de la cadena de suministro desperdician alimentos: los distribuidores, los consumidores, etc.? A nivel de consumidores, ¿existe un desglose de qué consumidores desperdician más alimentos? ¿Podría esto vincularse a una edad o un país? (Nota: ¿querrán los encuestados facilitar estos datos?).

(En relación con el punto 5): El nombre de la empresa en la que nos inspiramos es Growth for Knowledge/GFK.

El grupo cree que es muy importante respetar la privacidad y los datos personales de los ciudadanos europeos. Todos los estudios realizados según nuestras recomendaciones deben respetar esto.

RECOMENDACIÓN 6**Las voces de los ciudadanos son importantes: participación ciudadana en la política alimentaria europea**

Partiendo de la Conferencia sobre el Futuro de Europa y el actual Panel europeo de ciudadanos sobre el desperdicio de alimentos, recomendamos la creación de foros de participación ciudadana locales o nacionales. A estos foros se les encomendaría el seguimiento, la supervisión y el asesoramiento en relación con las estrategias nacionales para aplicar las directivas de la UE relativas a la reducción del desperdicio de alimentos desde la perspectiva de los ciudadanos. Asimismo, recomendamos que la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos incluya la representación y la participación de los ciudadanos y coordine los intercambios entre los foros de participación. Tanto a nivel nacional como de la UE, los foros deberían ofrecer una plataforma para el intercambio de información y el aprendizaje mutuo entre ciudadanos/consumidores, partes interesadas y responsables políticos.

Fundamentos/justificación

Brindamos esta recomendación porque es importante otorgar voz a los ciudadanos, garantizar un proceso justo y transparente, y permitir a los ciudadanos y a los responsables políticos coordinarse y aprender unos de otros. Los ciudadanos son expertos en sus propias vidas, y sus perspectivas deben tenerse en cuenta a escala local, nacional y de la UE.

Notas complementarias**RECOMENDACIÓN 7****Recién cosechados: el valor de los alimentos de temporada**

Recomendamos un cambio en los hábitos de los consumidores informándoles del valor de los alimentos de temporada. Esto debe hacerse a través de una señalización clara en los establecimientos que permita a los consumidores identificar claramente los productos de temporada. La información sobre la estacionalidad también debe comunicarse a un amplio público a través de campañas de información. Informar a los consumidores a través de señalización en los estantes y de campañas puede incentivar a los productores para que cultiven productos de temporada. Asimismo, recomendamos la producción de datos mejores sobre los métodos más eficaces para incentivar la producción de productos de temporada y limitar la importación de productos de baja calidad que no son de temporada.

Fundamentos/justificación

Brindamos esta recomendación porque los alimentos que no son de temporada suelen importarse o tienen una calidad peor que los alimentos de temporada. Unos productos de mayor calidad pueden afectar al comportamiento de los consumidores, ya que solemos valorar más este tipo de productos y desperdiciarlos menos.

Notas complementarias

Bloque temático II «Iniciativas de las empresas alimentarias»

RECOMENDACIÓN 8

Red de intercambio de alimentos a escala de la UE

Recomendamos a los grandes distribuidores que se conecten directamente a través de un registro en un sitio web a escala de la UE que permita el intercambio de excedentes alimentarios y alimentos próximos a la fecha de caducidad. La página web evitaría el desperdicio de alimentos al permitir la comunicación entre los distintos niveles (véase a continuación) y la siguiente unidad sectorial de la cadena de suministro. Las empresas pueden registrarse y ofrecer o comprar excedentes alimentarios a un precio inferior. Habría tres niveles:

1. El nivel uno estaría compuesto por los productores, los agricultores y los distribuidores.
2. El nivel dos incluiría a los supermercados, los bancos de alimentos y las cocinas colectivas.
3. El nivel tres englobaría a los consumidores y los hogares.

Fundamentos/justificación

Notas complementarias

RECOMENDACIÓN 9

Planificación de las compras y la redistribución

Recomendamos desarrollar un marco jurídico para armonizar la legislación de los Estados miembros en materia de prácticas para toda la cadena de suministro con respecto a la redistribución de excedentes alimentarios y alimentos próximos a la fecha de caducidad, teniendo en cuenta la normativa de seguridad y las previsiones. Las compras deben ajustarse a lo que se venderá. Se podría incentivar a los supermercados y los proveedores con beneficios (por ejemplo, mediante desgravaciones fiscales) por vender a precios más bajos o donar.

Fundamentos/justificación

Notas complementarias

RECOMENDACIÓN 10

Ir a un restaurante significa «disfrutar sin desperdiciar»

Recomendamos a las instituciones europeas el siguiente plan para reducir el desperdicio de alimentos en los restaurantes. Una vez cumplidos determinados criterios de calidad (como los que se describen a continuación y algunos otros), todos los tipos de restaurantes deben poder exhibir un logotipo (armonizado en toda la UE). El logotipo indicaría la posibilidad de llevarse a casa los restos y los camareros proporcionarían envases para llevarse esos alimentos. Los restaurantes que exhiban el logotipo incluirían en sus menús un texto que indique «puedes llevarte a casa lo que te sobre». Si aún quedan restos de alimentos preparados, deben ofrecerse a los empleados. Si en la cocina quedan restos de alimentos crudos, deben ofrecerse a bancos de alimentos u otras organizaciones benéficas.

Si los alimentos no son aptos para el consumo, deben utilizarse para producir energía renovable. Para animar a los restaurantes a cumplir estos (u otros) criterios de calidad, se les debe proporcionar apoyo para aplicar este plan. Podría aplicarse una desgravación fiscal como incentivo económico y concederse ayudas adicionales. Los restos de las cocinas pueden pesarse o medirse, se podrían controlar y tener en cuenta para la desgravación fiscal.

Fundamentos/justificación

Formulamos esta recomendación porque serviría para reducir el desperdicio de alimentos de los restaurantes y disminuir considerablemente la sensación de vergüenza de los clientes al pedir los restos. Si los restaurantes se convierten en un ejemplo a seguir, se animará a los hogares a reducir el desperdicio de alimentos.

Notas complementarias

RECOMENDACIÓN 11

Todos los residuos tienen un peso

Recomendamos que se obligue a las organizaciones que están al cargo de la gestión de residuos a pesar o medir los residuos orgánicos. A corto plazo, el plan debe centrarse en las instituciones públicas (como escuelas y hospitales), barrios enteros o distritos y, a largo plazo, también debe incluir a los hogares particulares. Los representantes de estas instituciones/distritos y, en una fase posterior, los hogares particulares deben recibir periódicamente informes y comparaciones con períodos anteriores y con otras entidades. Esto eleva la sensibilización y es un incentivo para reducir el desperdicio de alimentos. No tiene por qué medirse igual en todos los países, basta con que los resultados sean comparables en un país concreto.

Fundamentos/justificación

Formulamos esta recomendación porque aumentaría la sensibilización entre los consumidores. También serviría como incentivo para mejorar y reducir el desperdicio de alimentos. Los resultados de la recomendación pueden medirse a corto y largo plazo, lo que proporciona cierta motivación para reducir el desperdicio de alimentos.

Notas complementarias

RECOMENDACIÓN 12

Un sistema obligatorio de presentación de informes en aras de la transparencia, combinado con sanciones y recompensas

Recomendamos establecer un sistema de presentación de informes (especialmente similar a la certificación ISO) para establecer normas específicas en toda la cadena de valor, incluidos los productores, los fabricantes, los minoristas, los supermercados, los restaurantes y los hoteles. Debería distinguirse entre empresas grandes y pequeñas y medianas empresas (pymes) sobre la base de las categorías existentes para clasificar los tamaños de empresa. Debería haber sanciones por el incumplimiento de las normas y recompensas si se superan las expectativas. Debería haber un sistema de multas relativo, proporcional a la gravedad de la infracción y al tamaño de la empresa. Las recompensas deben basarse principalmente en un sistema de etiquetas, por ejemplo, categorías ABC, o incentivos financieros potenciales, especialmente para las pymes. Los encargados de presentar los informes deben ser auditores independientes y externos, no las empresas. Las autoridades públicas a nivel de los Estados miembros (por ejemplo, ministerios u órganos reguladores) deben garantizar la aplicación y la supervisión. Los datos deben ser de acceso público y permitir el aprendizaje entre iguales. La Comisión debe desempeñar una función de supervisión y coordinación.

Fundamentos/justificación

En aras de la transparencia, es importante disponer de los datos de las etiquetas y que las personas que desean tener más información puedan acceder a ellos.

Notas complementarias

RECOMENDACIÓN 13

Legislación a escala de la UE sobre la destrucción de productos alimenticios no vendidos: un enfoque de aprendizaje entre iguales en todos los Estados miembros

Debe garantizarse que los productos alimenticios se utilicen en distintas fases antes de ser desechados. La prioridad es evitar el desperdicio de alimentos pero, si no es posible, se aplica el siguiente ciclo: consumo humano, consumo animal, biocombustible y compostaje. Los Estados miembros son responsables de poner en marcha la infraestructura necesaria para la implantación. La UE establece como objetivo general reducir el desperdicio de alimentos en un porcentaje determinado. Los Estados miembros establecen normas nacionales para lograr de forma colectiva el objetivo de la UE. Los Estados miembros pueden aplicar medidas voluntarias u obligatorias que las empresas deben cumplir. La reducción debe ser cuantificable. Tras una fase piloto que se centra en los supermercados y algunos ajustes basados en el aprendizaje entre iguales, la mejor práctica debe ser una directriz para todos los Estados miembros.

Fundamentos/justificación

El ejemplo francés no funciona, por lo que necesitamos una solución mejor, por ejemplo, una plataforma como la de Finlandia, a la que las empresas pueden subir los alimentos que de otro modo se desearían. Se necesita una ley que prohíba el desperdicio de alimentos y que sea lo suficientemente general como para funcionar en las distintas culturas de los Estados miembros.

Notas complementarias

RECOMENDACIÓN 14

Transparencia sobre el desperdicio de alimentos en aras de la visibilidad y la adopción de medidas

Recomendamos imponer a todos los participantes de la cadena alimentaria, excepto a los hogares particulares, la obligación de medir y notificar de forma transparente el desperdicio de alimentos y su manipulación. Debe hacerse más hincapié en la necesidad de opciones nuevas para la recogida de datos, además de incluirse la pérdida de alimentos en el sector agrícola.

Asimismo, deben ofrecerse incentivos para promover acuerdos voluntarios y respaldar a las instituciones para que desempeñen un papel pionero. También contribuyen a la importancia las medidas correctoras, orientadas a la inclusión de todos los participantes en la cadena alimentaria (excepto los hogares particulares).

La UE debe realizar una evaluación de mejores prácticas de los distintos Estados miembros sobre sus estructuras de presentación de informes e incentivos existentes, así como de sus medidas correctoras. Esto ayuda a establecer un marco más integrado para la UE que mejore la comparabilidad de los datos.

Fundamentos/justificación

Formulamos esta recomendación porque la sensibilización sobre el desperdicio de alimentos actual es la base para aplicar otros enfoques, como incentivos, acuerdos voluntarios innovadores y mecanismos correctores para evitar el desperdicio de alimentos.

Notas complementarias

Como ejemplo de incentivos, se podría utilizar una técnica de etiquetado en toda la UE para beneficiarse de estrategias de comercialización. Otro ejemplo podría ser una compensación económica adecuada por reducir el desperdicio de alimentos.

RECOMENDACIÓN 15

Innovación en el envasado y uso de envases cuando sea necesario

Recomendamos invertir más en investigación científica sobre formas de envasado sostenibles innovadoras y alternativas. Esto ayuda a alargar la vida útil, mejorar el tamaño de los envases para reducir el desperdicio de alimentos y garantizar una mejor seguridad alimentaria para su transporte. La UE debería apoyar esta iniciativa tanto financiera como políticamente a través de los programas apropiados, como la financiación de empresas emergentes y fuerzas innovadoras más pequeñas. Además, recomendamos apoyar a los minoristas para que vendan alimentos sin envasar, siempre que sea posible, sin poner en peligro la seguridad alimentaria.

Fundamentos/justificación

Formulamos esta recomendación porque aún dependemos demasiado de los envases, especialmente por lo que se refiere al transporte y la seguridad alimentaria. Por tanto, creemos que apoyar las innovaciones (investigación / empresas emergentes) en envases respetuosos con el medio ambiente puede contribuir a ello. Por otro lado, el ajuste de los tamaños de los envases de alimentos perecederos reduciría el desperdicio de alimentos, teniendo en cuenta el riesgo de que aumenten los residuos de envases (la investigación mencionada anteriormente debería estar encaminada a evitarlo). Por otro lado, deben ofrecerse raciones individuales, para las que cada uno puede llevar su propio recipiente (para reducir el desperdicio de alimentos y residuos de otros tipos). Si desarrollamos una estructura de envases respetuosos con el medio ambiente y se adapta su infraestructura, puede conseguirse la aceptación de los consumidores en última instancia.

Notas complementarias

Bloque temático III «Apoyar el cambio de comportamiento de los consumidores»

RECOMENDACIÓN 16

Ampliación de la definición de desperdicio de alimentos para ahorrar alimentos no cosechados

Recomendamos integrar los alimentos no cosechados en la definición europea de desperdicio de alimentos. También deseamos que los agricultores tengan la posibilidad de comercializar productos menos perfectos pero comestibles. Para evitar la pérdida de alimentos, los agricultores deberían disponer de carteles para anunciar que los alimentos sin cosechar pueden ser cosechados por los hogares particulares y las ONG.

La idea debe comunicarse a dos grupos:

- la ciudadanía a través de la campaña que se desarrolla en la recomendación 20
- los agricultores a través de los ministerios de agricultura de los Estados miembros. Estos últimos deberían aplicar esta recomendación en coordinación con los municipios y los sindicatos de agricultores.

Fundamentos/justificación

Realizamos esta recomendación porque no es razonable desperdiciar alimentos comestibles. La cosecha directa ayuda a reconocer el trabajo de los agricultores y a valorar los alimentos que estos producen.

Notas complementarias

Un reto consiste en que no queremos culpar a los agricultores.

RECOMENDACIÓN 17

Animar a los adultos a tomar medidas sobre el desperdicio de alimentos con carácter prioritario

Recomendamos a los Estados miembros que apliquen un programa destinado a los adultos para sensibilizar y ofrecer información sobre el coste del desperdicio de alimentos y los beneficios que tiene su prevención a nivel nacional, regional y local.

Este programa debería basarse en los mejores datos disponibles (recomendación 5) para subrayar la urgencia del problema. Debería incluir aplicaciones (recomendación 18), campañas (recomendaciones 4 y 20), educación y formación adicionales para personas que trabajan en la industria alimentaria, programas de formación interna para profesionales, y documentales y programas de televisión sobre el tema. Algunas posibilidades podrían ser anuncios cortos que muestren los beneficios de reutilizar los alimentos, promover el domingo como día de los restos, y crear programas con concursos de cocina para adultos jóvenes para involucrar a los organismos de radiodifusión.

Es importante informar a la gente, a través de mensajes sencillos o sugerencias, sobre los beneficios económicos y medioambientales que tiene no desperdiciar alimentos.

Un factor clave para la difusión de información podrían ser los medios de comunicación, especialmente las emisoras de radio y televisión públicas, los medios de comunicación impresos, los medios sociales, las instituciones públicas, los museos y los minoristas. Las instituciones de la UE existentes podrían desarrollar recursos para apoyar a los Estados miembros (por ejemplo, la Casa de la Historia Europea).

Fundamentos/justificación

Formulamos esta recomendación porque otras recomendaciones tienen que ver con la educación infantil, pero también necesitamos medidas que tengan un efecto inmediato a corto plazo sobre la generación que compra y cocina en la actualidad.

Notas complementarias

Una ventaja es que los consejos contra el desperdicio de alimentos utilizados en los supermercados equilibrarán el marketing que anima a los clientes a comprar demasiado.

RECOMENDACIÓN 18

Sensibilización nutricional y alimentación sostenible en los centros de enseñanza primaria y secundaria

Recomendamos incluir los temas de la alimentación sostenible y la nutrición en los planes de estudios de los centros de enseñanza primaria y secundaria, bien mediante la creación de nuevos cursos independientes obligatorios, como los que ya existen en algunos países, o bien mediante su inclusión en las asignaturas obligatorias ya existentes. Esta recomendación tiene por objeto sensibilizar a los alumnos sobre el desperdicio de alimentos a través de debates sobre los valores socioeconómicos, la producción y el consumo sostenibles, los comportamientos de compra, la economía del hogar y experiencias prácticas que promuevan el acercamiento de los colegios y las explotaciones agrícolas. Para poner en práctica esta recomendación, deben existir dos condiciones previas que esperamos que la UE establezca. En primer lugar, necesitamos una campaña de sensibilización multilateral para crear y mantener una dinámica en torno al tema (recomendación 20). En segundo lugar, tenemos que apoyar a los docentes a través de formaciones e intercambios y materiales pedagógicos, aprovechando las redes existentes y las mejores prácticas. Aunque reconocemos que estos cambios pueden tardar un tiempo en aplicarse, es importante organizar ya jornadas o semanas de acción sobre el tema del desperdicio de alimentos en las escuelas, con la movilización de los distintos agentes sociales (recomendación 21).

Fundamentos/justificación

El desperdicio de alimentos es un síntoma de la existencia de problemas sistémicos más amplios que están relacionados con la forma de producir, comprar y consumir alimentos hoy en día en Europa; por ello, toda acción pedagógica debe ir más allá del desperdicio de alimentos y tener en cuenta los valores y los futuros deseables para la producción y el consumo en Europa. La educación sigue siendo una competencia nacional y cada uno de los Estados miembros tiene planes de estudios distintos. Reconocemos estas diferencias, al tiempo que animamos a la UE a promover medidas ambiciosas, con asignaturas escolares nuevas o existentes, como la geografía o la economía.

Notas complementarias

RECOMENDACIÓN 19

Promover y apoyar aplicaciones y plataformas de intercambio de alimentos que conecten a los consumidores entre sí

Recomendamos a la UE que promueva y apoye las aplicaciones y plataformas existentes, como Olio o FoodSharing.de. Las herramientas objeto de promoción deben cumplir algunos criterios básicos y evaluarse en consecuencia: facilidad de uso, riqueza de la base de datos, independencia, adaptabilidad a contextos locales y el impacto real en la reducción del desperdicio de alimentos. La UE y las autoridades nacionales y regionales deben mostrarse proactivas en su promoción de las herramientas existentes más prometedoras y apoyar, sobre todo, pero no solo desde el punto de vista financiero, su desarrollo y mantenimiento a través de sus distintos programas de investigación, acción y financiación. La financiación pública debe promover la información cualitativa, objetiva y sin anuncios.

Fundamentos/justificación

Existen muchas aplicaciones que conectan a distintos actores, desde empresas con consumidores hasta consumidores con consumidores. Algunas de estas herramientas podrían lograr conectar a los consumidores entre sí, ayudando a ahorrar alimentos. Sin embargo, parece que tienen una cobertura geográfica limitada o no son suficientemente conocidas por los europeos. Creemos que es importante que la UE y los Estados miembros apoyen activamente las innovaciones tecnológicas con gran impacto, dejando abierta la puerta a nuevas ideas e innovaciones que puedan ser sostenibles a largo plazo.

Notas complementarias**RECOMENDACIÓN 20****Ahorrar alimentos, ahorrar dinero: campaña europea contra el desperdicio de alimentos en cooperación con los minoristas del sector alimentario cuatro fines de semana al año**

Recomendamos a la UE que coordine una campaña centrada en los establecimientos que venden alimentos (minoristas del sector alimentario, supermercados, hipermercados, tiendas más pequeñas) que se despliegue en los Estados miembros. Esta campaña tendría lugar cuatro fines de semana al año y tendría el lema «ahorrar alimentos, ahorrar dinero». Los Estados miembros elegirían los fines de semana. La elección de la fecha se basaría en el objetivo de sensibilizar sobre los hábitos de compra de alimentos (por ejemplo, en torno a celebraciones nacionales o culturales) y la estacionalidad (por ejemplo, en torno a la época de la cosecha). La campaña sería una iniciativa de la Unión Europea, que desarrollaría un diseño visual uniforme (mismo logotipo, código de colores, etc.) para todos los Estados miembros. Seguidamente, la campaña se implantaría a escala nacional y se adaptaría atendiendo a las especificidades de cada país, su calendario anual, sus hábitos alimenticios, etc.

Fundamentos/justificación

Formulamos esta recomendación porque es importante sensibilizar a los ciudadanos sobre el desperdicio de alimentos. Solo existe el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, que los ciudadanos desconocen y que se pierde entre la gran cantidad de otros días internacionales. El nuevo evento se celebraría cuatro fines de semana al año. De esta forma se concedería visibilidad al problema entre los ciudadanos europeos, y la estructura de varios fines de semana a lo largo del año resultaría más útil que un solo día. También sería una forma de diferenciar el evento europeo de otros días internacionales estándar.

Notas complementarias

- Una ventaja de nuestra recomendación es que el evento contribuiría a sensibilizar a los ciudadanos europeos sobre la compra, el consumo y la estacionalidad de los alimentos como formas de evitar el desperdicio de alimentos. La organización de una campaña en torno a cuatro fines de semana al año aportaría regularidad a los mensajes transmitidos a los ciudadanos. Otra ventaja sería el fomento de la cooperación con los minoristas de alimentos en el marco de esta campaña y la inclusión de estos minoristas en la lucha contra el desperdicio de alimentos.
- Entre los retos, existe el problema de cómo implicar a los minoristas del sector alimentario y a las tiendas de alimentación en el evento. Puesto que el objetivo de los minoristas del sector alimentario consiste en vender lo máximo posible, algunos podrían mostrarse reacios a animar a la gente a consumir menos alimentos o a adoptar hábitos de consumo distintos. Por otro lado, el objetivo de cualquier tienda, también de las que venden alimentos, es generar beneficios, de modo que podrían considerar el evento una estrategia para desarrollar una buena imagen como agentes de la lucha contra el desperdicio de alimentos. Otro reto tiene que ver con las características específicas y el calendario anual de los Estados miembros de

la UE: en algunos países no se celebra la Navidad, o se celebra en distintas fechas, y los días festivos pueden ser distintos.

- Otros detalles sobre la aplicación de la recomendación:

- * Usar fuentes diversificadas para la campaña de lucha contra el desperdicio de alimentos en cooperación con los minoristas del sector alimentario: medios de comunicación tradicionales (televisión, periódicos), medios sociales, uso de influentes locales, publicidad. Aprovechar la oportunidad de los cuatro fines de semana para desplegar una fuerte campaña de cero desperdicio de alimentos.

- * En estos fines de semana, la UE debería informar sobre los minoristas del sector de alimentación que ya han organizado y desarrollado iniciativas de lucha contra el desperdicio de alimentos. La UE debería apoyar estas iniciativas ya existentes e informar sobre las buenas prácticas, utilizando un lenguaje positivo. No deberíamos destacar mensajes impactantes, sino centrarnos en las experiencias positivas.

- * Organizar un seguimiento y una evaluación de los cuatro fines de semana para mejorar y llegar a más personas cada año.

RECOMENDACIÓN 21

«Detener el desperdicio de alimentos»: una semana de sensibilización sobre el desperdicio de alimentos en la escuela

Recomendamos organizar una semana temática en las escuelas sobre el desperdicio de alimentos para aumentar la sensibilización sobre el tema entre los niños y adolescentes. La forma y el contenido de la semana se adaptarían a la edad de los alumnos. En centros de enseñanza primaria y para los niños más pequeños, la semana debería centrarse en sensibilizar a través de juegos. La Comisión Europea crearía y distribuiría un conjunto de herramientas para escuelas y docentes en todas las lenguas de la UE sobre cómo sensibilizar sobre el desperdicio de alimentos en las escuelas y cómo debatir y organizar actividades sobre este tema en relación con sus propias asignaturas. El conjunto de herramientas incluiría directrices con propuestas de actividades para no sobrecargar a los docentes y debería ser de fácil acceso en línea. Los alumnos más pequeños serían recompensados con un certificado (con el logotipo de la UE). Los distintos países implantarían la semana según el funcionamiento de sus respectivos sistemas educativos y sus calendarios académicos. Las escuelas tendrían libertad para decidir qué actividades desean organizar durante la semana, con la ayuda del conjunto de herramientas que se pone a disposición de los docentes.

Fundamentos/justificación

Los niños deben aprender a valorar los alimentos, cómo se producen y cuánto tiempo se tarda en producirlos. Es importante adquirir esta sensibilización en una fase temprana. Este tipo de evento también puede llegar a los padres a través de los niños y adolescentes, ya que los alumnos cuentan a los padres sus experiencias en la escuela cuando llegan a casa.

Notas complementarias

- Una ventaja es que los niños aprenderían a valorar los alimentos, cómo se producen y cuánto tiempo se tarda en producirlos. Es importante empezar pronto con este tipo de sensibilización. Otra ventaja es que este tipo de evento permite llegar a los padres a través de los niños y adolescentes, ya que estos cuentan a sus padres sus experiencias en la escuela cuando llegan a casa.
- Uno de los retos es no sobrecargar a los docentes haciéndoles presentar actividades e ideas por su cuenta. Por ello, es muy importante crear un marco o directrices con propuestas de actividades, para que todos los alumnos de todas las escuelas se beneficien de esta iniciativa.

RECOMENDACIÓN 22

Proporcionar a los consumidores claves para ser independientes y conscientes de su impacto en el desperdicio de alimentos y saber cómo procesar, conservar y reutilizar un producto antes y después de que haya superado su fecha límite.

la («fecha de caducidad» es una fecha de seguridad después de la cual un producto no debe consumirse; «consumir preferentemente antes de» indica la fecha hasta la cual el producto mantiene su calidad óptima)

Recomendamos la implantación de herramientas informativas que orienten y permitan a los consumidores juzgar si un producto realmente ha caducado. Para concienciar a los consumidores sobre el uso de sus productos alimenticios, abogamos por una mejor identificación del etiquetado de la fecha de consumo preferente: en el mismo lugar en cada producto y en un tamaño de fuente más grande. Además, queremos fijar un código QR directamente en la etiqueta del producto (la posibilidad de usar también un código de barras). ¿Cuál es el propósito de esto? Transmitir información sobre las mejores formas de conservar el alimento, reconocer (por el sabor y el olor) si aún puede consumirse y ofrecer consejos culinarios para transformarlo (por ejemplo, recetas adaptadas). En nuestra opinión, los productores son los más indicados para formalizar la información disponible a través del código QR. Por lo que se refiere a los productos sin etiquetar, como las frutas y las verduras, el código QR debería colocarse en el lugar de venta de los productos para evitar envases innecesarios. Para que esta fuente de información esté al alcance de todos, no apostamos básicamente por la tecnología digital. También recomendamos el uso de herramientas de comunicación en papel (guías en supermercados, por ejemplo).

Fundamentos/justificación

Formulamos esta recomendación porque, en nuestra opinión, es un reto para hacer que los consumidores sean responsables de su propia gestión de los alimentos. Completar la información disponible sobre un producto es una forma de que los consumidores entiendan los problemas relacionados con la fecha de caducidad. También es una oportunidad para superar las ideas equivocadas y el «miedo a enfermarse» por consumir alimentos después de la fecha de caducidad. De hecho, sabemos que los productores son muy cautos con la fecha de consumo preferente para cubrirse las espaldas. En realidad, el producto puede consumirse después. No cuestionamos la importancia de indicar una fecha de caducidad. De hecho, sigue siendo un indicador clave de la frescura de los alimentos.

Notas complementarias

Una ventaja es que nos centramos en el etiquetado para informar a los consumidores de la mejor manera posible sobre las ventajas para su cartera y para el medio ambiente. Nuestro lema resume a la perfección nuestra idea: «compre con cabeza y coma más barato» Para dar a conocer y promover esta nueva fuente de información entre los consumidores, proponemos desplegar una gran campaña de comunicación que explique el objetivo de esta nueva herramienta.

RECOMENDACIÓN 23

La aplicación de prácticas normalizadas en el sector minorista a la hora de promocionar a los consumidores productos próximos a la fecha de caducidad.

Recomendamos reevaluar la compra de productos próximos a la fecha de caducidad pidiendo a las empresas que adopten una estrategia para gestionar y valorar estos productos para los consumidores. De hecho, se trata de mejorar la percepción que tienen los hogares de estos productos, y hacer entender que no son solo para una parte de la población. Esta estrategia se divide en varias partes:

- una parte de aplicación de la normativa a nivel europeo mediante la creación de una sección dedicada a estos productos, para permitir su fácil acceso e identificación al entrar en el establecimiento y promover mejores prácticas de consumo entre todos los usuarios, con independencia de sus ingresos;
- el desarrollo de una política de comunicación que haga hincapié en el «sentido común» y el atractivo de los productos, así como en el enfoque de compra responsable (los aspectos promocionales de un consumo excesivo no deberían aparecer en la primera línea de comunicación);
- animar a los minoristas a adaptar su política de colocar los productos próximos a la fecha de caducidad en las estanterías en horas punta (conforme a las prácticas de los consumidores en distintos países europeos).

Fundamentos/justificación

Formulamos esta recomendación porque refuerza una política ya existente en muchos establecimientos y normaliza «buenas prácticas» a escala europea. El grupo presta especial atención al efecto beneficioso de la generalización de estas medidas, que cambiarían la imagen de los productos rebajados (no solo disponibles para los hogares, sino para la población en su conjunto)

Notas complementarias

Esta recomendación es una forma de promover el compromiso de las empresas con las prácticas sostenibles. De hecho, puede fomentar la fidelidad de los consumidores. Sin embargo, existen algunos retos para su puesta en práctica:

- En cuanto a los hogares: ser más flexibles y adaptar el menú semanal a los productos disponibles.
- En cuanto a los profesionales: formar al personal y poner en práctica esta nueva política.
- En cuanto al conjunto de la población: superar las ideas equivocadas y cambiar las percepciones de los destinatarios de estos productos, ciertamente más económicos, pero que en primera instancia luchan contra el desperdicio de alimentos.