

NOTA EJECUTIVA
JUNIO 2022

LAS CLAVES DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN ESPAÑA





Alberto Valentín
avalentin@kreab.com

Kreab España
Calle del Poeta Joan Margall, 38
28020 Madrid, España
madrid@kreab.com
www.kreab.com

Junio 2022

NOTA EJECUTIVA
JUNIO 2022

LAS CLAVES DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN ESPAÑA

01

INTRODUCCIÓN

P. 04

03

EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN
ESPAÑA

P. 08

02

CONTEXTO INTERNACIONAL Y EUROPEO

P. 05

04

LA LEY ESPAÑOLA CONTRA EL
DESPERDICIO ALIMENTARIO

P. 10

1 | INTRODUCCIÓN

EL IMPACTO DEL DESPERDICIO

El desperdicio de alimentos es un problema global que afecta a la economía, el medioambiente y la sociedad global. El The Food Waste Index Report 2021, publicado por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la organización WRAP, asegura que casi una quinta parte de toda la comida del mundo termina desperdiciándose. A nivel mundial, cada año se desperdician 121 kilogramos de alimentos por habitante del planeta y el 17% de la comida disponible para los consumidores termina en la basura de los hogares, comercios, restaurantes y servicios de alimentación. En concreto, según Naciones Unidas, alrededor de 931 millones de toneladas de alimentos acabaron desperdiciándose en el mundo en 2019, sin contar las pérdidas generadas durante la producción y el transporte.

Las cifras son insostenibles. Por eso, desde hace algunos años, los foros, organismos, organizaciones internacionales, policy makers e incluso la sociedad civil y el mundo de la empresa, han comenzado a tomar conciencia de lo que supone este asunto y de la importancia que tiene que esté en la agenda política y mediática, con el fin de regular y crear un impacto positivo en la sociedad. Cuando hablamos de políticas encaminadas a poner fin al desperdicio de alimento no solo se tiene en cuenta la generación de pérdidas del mismo, sino también la gestión eficiente de los recursos, la redistribución de los alimentos, y los beneficios que en términos de sostenibilidad e inversión producen. Hablamos de desarrollo sostenible y de la Agenda 2030.

En este sentido, España está dando los primeros pasos. El Gobierno, las comunidades autónomas y los entes locales han comenzado a impulsar algunas iniciativas en torno a la materia. Medidas que suponen un cambio de paradigma y que requieren la implicación de todos los eslabones de la cadena alimentaria. Resulta fundamental la ayuda de los agentes del sector primario; la industria agroalimentaria; la distribución mayorista y minorista; la participación del sector de la restauración; y, por supuesto, la implicación de los consumidores finales.

— “

Según Naciones Unidas, casi una quinta parte de toda la comida del mundo termina desperdiciándose.

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA).

A nivel mundial, cada año se desperdician 121 kilogramos de alimentos por habitantes del planeta.

The Food Waste Index Report 2021.

” —

2 | CONTEXTO INTERNACIONAL Y EUROPEO

LA LABOR DE LA FAO

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) lleva años trabajando con el fin de atajar la problemática del desperdicio, que además de tener un fuerte impacto en el cambio climático es un tema ético, especialmente ahora, en un momento en el que cerca de 690 millones de personas en el mundo pasan hambre, según la organización internacional.

Desde la FAO se han promovido multitud de iniciativas sobre la materia. Las primeras de ellas tenían que ver con la correcta obtención de los datos, la parte de la medición, pues en muchos casos no se conocía en qué punto de la cadena se encontraba la mayor parte del desperdicio, ni cuál era el escenario real. A eso, se le añaden iniciativas sobre incentivos gubernamentales para promover la participación del sector privado; la inversión en formación, tecnología e innovación; la mejora del envasado de alimentos; y la donación de excedentes a personas necesitadas a través de los bancos de alimentos. Además, su labor también se centra en crear conciencia social para abordar la raíz del problema. A todos los niveles, tanto con gobiernos y empresas, como con consumidores finales.

Por su parte, la Asamblea General de las Naciones Unidas, en septiembre de 2015, aprobó su **Resolución sobre la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible**, donde se marca como Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) reducir a la mitad el desperdicio de alimentos en 2030.

QUÉ HA HECHO LA UNIÓN EUROPEA?

La Unión Europea (UE) también ha legislado y tomado medidas concretas para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos. En 2008 se aprobó la **Directiva de la Unión sobre residuos**, y en 2018 su Directiva modificativa, donde se recoge, entre otros puntos, que los Estados miembros deben aspirar a alcanzar un objetivo indicativo de reducción de los residuos alimentarios de la Unión del 30% para 2025 y del 50% para 2030, en consonancia con los ODS de Naciones Unidas. Además, el texto recoge que los Estados deben establecer incentivos para la recogida de productos alimentarios no vendidos en todas las fases de la cadena de suministro de alimentos y para su redistribución segura, también a organizaciones de beneficencia.

El Parlamento Europeo, en enero de 2012, en una propuesta de Resolución, manifestó su preocupación por el hecho de que todos los días se tire una cantidad considerable de alimentos, a pesar de ser comestibles, e instó a los Estados miembros y a los agentes de la cadena a que abordaran de forma urgente, y como cuestión prioritaria, el problema de la pérdida y el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro y de consumo. La prevención del desperdicio se señaló como una esfera prioritaria en el **Plan de acción de la UE para la economía circular de 2015**.

2 | CONTEXTO INTERNACIONAL Y EUROPEO

De este periodo, también destacan las **Conclusiones sobre Pérdidas y Desperdicio de alimentos**, aprobadas en el Consejo de ministros de la UE en 2016, donde ya se solicitaban a los Estados miembros y a la Comisión el impulso de medidas que frenaran la pérdida y el desperdicio alimentario y facilitaran la donación a ONG.

En 2019 la Comisión Europea impulsó el **Pacto Verde Europeo** y poco más tarde el Plan de Acción para la Economía Circular, la Estrategia de la Granja a la Mesa y la Estrategia sobre Biodiversidad. Con el compromiso de la Unión a reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en la venta al por menor y al nivel de los consumidores.

En cuanto a las últimas cumbres relacionadas con este asunto, en julio de 2021 se celebró en Roma **la Precumbre sobre los Sistemas Alimentarios** con el fin de asentar las bases para el evento mundial de septiembre de ese mismo año. La Cumbre de Naciones Unidas sobre los Sistemas Alimentarios buscan, principalmente, sensibilizar y establecer compromisos y medidas mundiales que transformen los sistemas alimentarios, con el objetivo de erradicar el hambre, reducir las enfermedades relacionadas con la alimentación y proteger el planeta.



2 | CONTEXTO INTERNACIONAL Y EUROPEO

PAÍSES DE NUESTRO ENTORNO

Francia, Italia y Dinamarca son algunos de nuestros socios europeos que de alguna manera han destacado en los últimos años por su compromiso con esta causa.

El primer país europeo en legislar contra el desperdicio de alimentos fue Francia, en 2016, con la conocida **Ley Garot**. Allí se promueve que los supermercados tengan un acuerdo con organizaciones benéficas para donar los alimentos en buen estado que no se vendan, y están prohibidas las prácticas de destrucción de alimentos que aún pueden consumirse, exponiéndose a un régimen sancionador si no se cumple con el ordenamiento. Además, recientemente, el Gobierno ha lanzado una etiqueta que identifica los productos de empresas que luchan contra el desperdicio alimentario y que apoyan la economía circular.

Italia, por su parte, es el segundo país europeo en tener una ley propia (**Despilfarro Cero**). Su norma se basa en aplicar incentivos, reducir burocracia y permitir la recolección y cesión de forma gratuita de productos agrícolas que permanecen en el campo.

Pero también hay otros. En seis años, **Dinamarca** ha logrado reducir en un 25% el desperdicio de alimentos, en gran parte gracias a iniciativas de toma de conciencia sobre los consumidores y por la realización de descuentos para los alimentos que se acercan a su fecha de caducidad o que cuentan con defectos superficiales.



3 | EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN ESPAÑA

PRINCIPALES DATOS

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación señala que en 2020 cada español tiró a la basura una media de 31 kilos/litros de comida y bebida. En total, según las estimaciones del ministerio, en el cubo de la basura de las familias terminaron 1.364 millones de kilos/litros de alimentos. A cierre de año 2020, 3 de cada 4 hogares españoles tira alimentos y bebidas a la basura. Concretamente, el 75,3 % de los hogares tira productos tal y como los compraron, sin haber sufrido ningún tipo de elaboración por parte del hogar.

“

En 2020, cada español tiró a la basura una media de 31 kilos/litros de comida y bebida.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

”



3 | EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN ESPAÑA

PRIMEROS PLANES

Cumpliendo con el mandato del Parlamento Europeo de 2012, el Ministerio de Agricultura lanzó en abril de 2013 la **Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”**, un programa con horizonte a tres años que tenía como meta limitar las pérdidas y el desperdicio de alimentos en nuestro país.



La iniciativa se centró en fomentar la transparencia, el diálogo y la coordinación entre los agentes de toda la cadena y las Administraciones, y a coordinar actuaciones que contribuyeran a impulsar un cambio de actitudes, sistemas de trabajo y de gestión que permitieran limitar el desperdicio y reducir las presiones ambientales.

Todo ello bajo los siguientes ejes:

1) Conocer cuánto, cómo, dónde y por qué se produce la pérdida y desperdicio de alimentos.

2) Divulgar y promover buenas prácticas y acciones de sensibilización.

3) Analizar y revisar aspectos normativos.

4) Colaborar con otros agentes de la cadena agroalimentaria.

5) Fomentar el diseño y desarrollo de nuevas tecnologías.

Tras cumplir con el primer plan estratégico, el Gobierno impulsó para el periodo 2017- 2020 una nueva Estrategia actualizada de “Más alimento, menos desperdicio”, centrando los esfuerzos en aquellas actuaciones con mayor impacto en la lucha contra el desperdicio alimentario.

En este sentido, se marcaron ocho líneas de actuación:

1) Generación de conocimiento.

2) Formación y sensibilización.

3) Fomento de buenas prácticas.

4) Colaboración con otros agentes.

5) Acuerdos sectoriales.

6) Aspectos normativos.

7) Investigación e innovación.

8) Desperdicio alimentario, medio ambiente y cambio climático.

4 | LA LEY ESPAÑOLA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

APROBADA POR EL GOBIERNO

Esta semana el Consejo de Ministros ha acordado remitir a las Cortes el **Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario**. Después de que el ejecutivo impulsara la consulta pública previa a la elaboración de la ley para recabar la opinión de las personas y organizaciones afectadas; tras haber sido aprobado el texto, en primera lectura, por el Consejo de Ministros el pasado mes de octubre; y habiendo pasado el oportuno trámite de audiencia pública. Desde Agricultura también se celebraron cuatro foros participativos dedicados a consumidores y ONG, distribución y canal HORECA, e industria y sector primario, con el objetivo de recabar opiniones de cara a la redacción de la norma.

Según el Gobierno, el futuro proyecto de ley tendrá como objetivos (1) promover la economía circular; (2) disponer de una gestión más eficiente de los recursos; (3) sensibilizar a todos los agentes de la cadena; (4) facilitar la donación de alimentos y contribuir a satisfacer las necesidades alimentarias de la población más vulnerable; (5) impulsar una producción y consumo más sostenible; (6) movilizar a todos los agentes de la cadena para disponer de una gestión adecuada de los alimentos; y (7) favorecer la investigación e innovación en el ámbito de la reducción del desperdicio alimentario.

Además, con la norma, se pretende asegurar el **cumplimiento de los ODS de la Agenda 2030** y estar en consonancia con lo dictado por Europa.

En palabras del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, el Gobierno, con la norma, “da respuesta a una necesidad social ya planteada por buenas partes de nuestra sociedad y, sobre todo, un compromiso que yo creo que va más allá de lo económico, de lo político, o medioambiental, que es un compromiso ético con el conjunto de la sociedad”.



4 | LA LEY ESPAÑOLA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

UNA LEY CON 18 ARTÍCULOS

La ley contiene 18 artículos, estructurados en seis capítulos: disposiciones generales; obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria; medidas de buenas prácticas; racionalización de las fechas de consumo preferente; instrumentos para el fomento y control; y régimen sancionador. Además consta de una disposición adicional y tres finales.

LO MÁS DESTACADO DE LA NORMA

El Proyecto de Ley contra el desperdicio alimentario establece que todos los agentes de la cadena alimentaria tengan la obligación de disponer de un **plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio**. El objetivo es que las empresas de la cadena hagan un autodiagnóstico de sus procesos productivos, identifiquen dónde se producen las pérdidas de alimentos, fijen medidas para minimizarlos y se destinen a otros usos.

Una parte importante de la norma tiene que ver con **la donación de los excedentes** de alimentos. Los agentes de la cadena deberán suscribir convenios de colaboración con empresas, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos.

La **transformación de los alimentos** será otra las prioridades en la futura ley. Cuando los productos no se hayan vendido, y tampoco sean aptos para el consumo humano, la preferencia de uso será, por este orden, la alimentación animal y fabricación de piensos; el uso como subproductos en otra industria; y la obtención de compost o biocombustibles.

La ley establecerá medidas de buenas prácticas para **incentivar la venta de productos con la fecha de consumo preferente** o de caducidad próxima, de acuerdo a la jerarquía de prioridades de uso.

También hay **obligaciones para el sector de la restauración**. Entre otras, las empresas de hostelería tendrán la obligación de facilitar al consumidor que pueda llevarse, sin coste adicional, los alimentos que no haya consumido. Para ello, deberán disponer de envases aptos para el uso alimentario, que sean reutilizables o fácilmente reciclables.

El **Gobierno elaborará cada cuatro años un Plan Estratégico** que definirá la estrategia general contra el desperdicio alimentario y las orientaciones y estructura que deberán seguir las comunidades autónomas en sus actuaciones en este ámbito.

La norma, además, contempla un **régimen sancionador** con sanciones que pueden oscilar entre los 2.001 y 500.000 euros de multa.

Kreab Asuntos Públicos

Ayudamos a anticipar las claves de contexto político y regulatorio

Analizamos los asuntos que están marcando la agenda política con el objetivo de que las organizaciones puedan navegar con certeza en escenarios cambiantes o inestables. Nos encargamos de que nuestros clientes cuenten con las proyecciones más fiables acerca de la evolución de los entornos socioeconómicos y políticos en los que desarrollan su actividad y a identificar potenciales riesgos y oportunidades.

KREAB

WORLDWIDE

www.kreab.com