

A PROPOSITO DEL “PROYECTO DE LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PERDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO”.

Según información de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o desperdicia en el mundo, lo que representa alrededor de unos 1.300 millones de toneladas de alimentos al año.

Como medidas de prevención del desperdicio alimentario, están trabajando junto con los gobiernos, las organizaciones internacionales, el sector privado y la sociedad civil para crear conciencia sobre los problemas que genera e implementar acciones para abordarlos.

Por otro lado, en el momento actual se están desarrollando políticas encaminadas a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, con la consiguiente eficiencia del aprovechamiento alimentario.

El desperdicio de alimentos se refiere a la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los minoristas, proveedores de servicios alimentarios, y los consumidores, y, consecuentemente con ello, el concepto de “pérdida de alimentos” hace referencia a la merma de alimentos en cualquier parte de la cadena de suministro, ya sea en la etapa de producción, postcosecha, almacenamiento o procesamiento de alimentos, es decir, antes de llegar a su fase de producto final o a la venta minorista

Debe tenerse presente, que la pérdida y el desperdicio son dos cosas diferentes.

En el primer caso, la pérdida ocurre principalmente durante la producción y distribución del alimento, en los primeros eslabones de la cadena, debido a un inadecuado manejo en finca y postcosecha, mal

almacenamiento o por el transporte inadecuado (por ejemplo: falta de cadenas de frío), y, que, el comprador rechace parte del producto.

En cambio, el desperdicio, se produce durante el consumo.

En este sentido, debe tenerse en consideración que como consumidores muchas veces no se compran aquellos alimentos que tienen una apariencia distinta a la esperada, aunque tengan el mismo valor nutritivo.

Así, la FAO nos recuerda, que cada vez que un alimento se desperdicia, también se están perdiendo los nutrientes que deberían alimentar a una persona.

Por eso, es importante pensar en estrategias que permitan la reubicación de los que se están perdiendo y alimentar a colectivos en situación de vulnerabilidad¹.

El desperdicio alimentario en un sentido genérico se ha convertido en una preocupación a nivel mundial, y éste es generado en distintas etapas a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo, tal como ha quedado indicado.

Por lo tanto, el hecho de abordar este problema requiere actuar en todas esas etapas, tanto en la prevención, como en la reutilización de los que se generen de forma inevitable.

Debe tenerse presente, que, a nivel mundial, se desperdician o pierden alrededor de un tercio de los alimentos que se producen.

Las tasas más altas de desperdicio se sitúan en:

- a) El 40–50% para los tubérculos, las frutas y las hortalizas
- b) El 35% para el pescado.
- c) El 30% para los cereales,
- d) Y 20% para las semillas oleaginosas, la carne y los productos lácteos.

Las pérdidas de alimentos conllevan el desperdicio de recursos utilizados en la producción como: tierra, agua, energía e insumos, por lo que producir comida que no va a consumirse supone emisiones innecesarias de CO₂ que contribuyen al calentamiento global y cambio climáticoⁱⁱ.

El día 17 de junio pasado, se publicó en el Boletín Oficial de las Cortes Generales (Congreso de los Diputados), el Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, donde se señala, que las mismas, constituyen una evidente señal de un funcionamiento ineficiente de los sistemas alimentarios y de una falta de concienciación social.

Las pérdidas y el desperdicio alimentario pueden tener su origen en un conjunto muy variado de causas, entre las que cabe indicar las siguientes:

a). La utilización de insumos inadecuados en las actividades de producción.

b). Los errores en la planificación y en el calendario establecidos para las tareas de cosecha.

c). El empleo de prácticas de producción, recolección y manipulación inapropiadas.

d). Las deficiencias en las condiciones de almacenamiento y control de la temperatura para la conservación de productos perecederos.

e). Las inadecuadas condiciones y técnicas de comercialización en la etapa de venta minorista.

f). La existencia de malas prácticas de los proveedores de servicios alimentarios.

g). El comportamiento inapropiado de las personas consumidoras durante la compra, preparación y consumo de los alimentos

h). La falta o insuficiencia de equipos.

i). El transporte y la capacidad de almacenamiento.

j). Y finalmente, una inadecuada organización, la coordinación o la falta de comunicación entre los agentes de la cadena alimentaria y la existencia de una infraestructura insuficiente.

Tal como se señala en dicho Proyecto de Leyⁱⁱⁱ, no sólo se desperdician esos alimentos tan necesarios en sí mismos, sino también los significativos recursos empleados para producirlos, los ingentes esfuerzos humanos, técnicos y económicos invertidos y el valor agregado logrado con tanto trabajo y dedicación.

El desperdicio supone una ruptura de las cadenas de valor del sector primario, un freno para el desarrollo económico de muchas regiones y operadores, en especial de las zonas rurales, y una inversión baldía que no se podrá dedicar a otros fines, hasta el punto de que se ha calculado que este desperdicio de recursos supone una disminución en términos económicos equivalente a 936 miles de millones dólares al año (más de 728 miles de millones de euros al año), según detallan los estudios de la FAO «Mitigation of food wastage. Societal costs and benefits» (2014) y «Food wastage footprint. Full-cost accounting. Final report» (2014).

Además, este desperdicio alimentario supone un lastre muchas veces inadvertido para la política ambiental, ya que los alimentos desperdiciados o desaprovechados generan una elevada huella hídrica y carbónica, con su más que evidente impacto frente al medio ambiente.

En este orden de cosas, es importante recordar, también, que las variables socioeconómicas, tales como ingreso educación, núcleo

familiar y edad no son tan importantes, como las otras variables de comportamiento referentes a las rutinas de consumo y almacenamiento.

A nivel internacional, hay muchas investigaciones centradas en variables socioeconómicas, donde se afirma, que, ante la existencia de un mayor ingreso, existe al mismo tiempo un mayor desperdicio.

Sin embargo, los resultados de estudios e investigaciones indican que el desperdicio está más centrado en los hábitos de consumo que habitualmente tiene una persona, y ello de manera independiente de su educación o ingresos que obtenga.

A lo indicado anteriormente, se deben adicionar otros elementos que incide de manera negativa, y consiguientemente con ello, favorecen el hecho que se desperdicien alimentos o que los mismos, finalmente, se pierdan.

Estos elementos son los que se indican a continuación:

a). El primero, hace referencia a un consumidor que realiza compras poco planificadas que conlleva al desecho de los alimentos.

b). Con relación al segundo, deben tenerse presente las negociaciones entre el productor, las grandes superficies, y los comercios detallistas.

Si no se logran acuerdos entre el precio de venta y de compra, el producto se puede malograr o perder.

c). Finalmente, debe considerarse la logística del transporte y de la comercialización adecuada de los productos alimentarios, que exige unas condiciones de seguridad, vinculadas al hecho de su aptitud para el consumo, y la calidad de los productos destinados a tal aprovechamiento^{iv}.

La lucha contra el desperdicio alimentario no es nueva en nuestro país, así, se debe hacer referencia al secular rechazo que han tenido

aquellas prácticas en las sociedades agrarias en general, pero específicamente debe tenerse presente que la Pragmática de 15 de mayo de 1584 (recogida como Ley I, Título XX; Libro VII de la Novísima Recopilación), la cual mandaba que «quando hubiere mucho pan en el pósito, y fuere menester renovarlo por la abundancia, porque no se pierda, que los Ayuntamientos lo manden prestar á personas abonadas, con fianzas que cambien lo sean, de que lo volverán al pósito á la cosecha siguiente».

Consecuentemente, y tal como recoge dicho Proyecto de Ley, la mejora de las capacidades productivas y logísticas, los intensos cambios sociales y de consumo, la urbanización y las nuevas formas de vida y la menor dependencia de los aspectos naturales, han modificado la realidad productiva, y trasladado una parte importante del problema de la pérdida y desperdicio hacia eslabones posteriores de la cadena de suministro

Esta preocupación ha sido asumida por los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS's), concretamente en el consignado en su número 12 de la Agenda 2030, donde se indica en su objetivo número 3º, que para 2030 hay que *«reducir a la mitad el desperdicio de alimentos por habitante correspondiente a los niveles de la venta al por menor y el consumidor y reducir la pérdida de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro»*.

Este objetivo aparece muy vinculado a otros como el ODS 2 «Hambre cero», el ODS 11 «Ciudades y comunidades sostenibles» o el ODS 13 «Acciones para el clima», así como los 14 y 15 (relativos a la vida submarina y de los ecosistemas) y conforma un elemento transversal a la actuación internacional en esta materia.

Hoy en día, no se puede abordar el tema de la vulneración del derecho a la alimentación y de la erradicación del hambre, sin abordar la cuestión del desperdicio alimentario

Por ello, y de manera complementariamente a lo indicado, es importante recordar que el aprovechamiento alimentario, también va unido a la entrega de alimentos a los más desfavorecidos, y/o a aquellas personas que se encuentran ante la posibilidad de la marginalidad o la exclusión social, a los efectos de satisfacer el derecho fundamental a la alimentación y a la erradicación del hambre.

Cuando se utiliza el concepto de “desperdicio”, se está haciendo referencia a aquel “residuo que no se puede o no es fácil aprovechar o se deja de utilizar por descuido”.

Por ello, no parece apropiado que el título de este Proyecto de Ley vaya vinculado al desperdicio, o que se puedan llegar a utilizar términos como el de residuo, teniendo en cuenta que se están entregando alimentos a personas desfavorecidas, a los que según la dicción del Proyecto de Ley se entregan alimentos cuando los mismos ya no se pueden utilizar, y esto no es cierto, ya que la aptitud para el consumo, y la seguridad alimentaria, son elementos completamente innegociables dentro del aprovechamiento de la cadena alimentaria, e incluso en el propio Proyecto de Ley.

Consecuentemente con ello, en aras de garantizar el legítimo derecho de las personas que reciben periódicamente alimentos, a su dignidad y a sus derechos fundamentales sobre la base de la alimentación, parece más apropiado que la denominación legal de dicha nueva norma legal vaya encaminada más en la línea del “aprovechamiento alimentario”, antes que a los conceptos indicados de “desperdicio” o de “residuo”.

En este orden de cosas, es necesario destacar la inmensa labor social llevada a cabo por los Banco de Alimentos, integrados en su Federación (FESBAL), por su experiencia y por la implantación que los mismos tienen en el territorio nacional, teniendo en consideración que, en la actualidad, los mismos prestan servicios y distribuyen alimentos de manera efectiva y periódica a más de 7.000 Entidades Benéficas y a

1,3 millones de personas menos favorecidas y/o, como se anticipó, en riesgo de exclusión social

Finalmente, debe hacerse alusión, tal como lleva a cabo el Proyecto de Ley, a la necesidad de implementar medidas de buenas prácticas a desempeñar por las empresas que venden alimentos al consumidor final, en el sector de la hostelería y otros proveedores de servicios alimentarios los cuales deben asumir determinadas medidas en aras del cumplimiento de los fines, de dicha futura norma legal.

Del mismo modo, un elemento a destacar es la necesidad de proceder a la racionalización de las fechas de consumo preferente, a los efectos de minimizar el impacto negativo que este aspecto tiene en el aprovechamiento alimentario.

Asimismo, el Proyecto de Ley parte como una de sus premisas básicas de su actuación, la aplicación del principio de autorregulación, potenciando el fomento de los sistemas de regulación voluntaria de los agentes de la cadena alimentaria, y para fomentar dicho proceso, estableciendo y otorgando entre otras medidas, ayudas para su constitución y ejecución.

En este mismo sentido, se hace imprescindible la existencia de ayudas de índole económica y de naturaleza fiscal, para activar, e incentivar los sistemas de acción social vinculada a las donaciones de alimentos, y a la distribución de los mismos (transporte, logística, etc.) a los efectos de potenciar y garantizar su desarrollo.

Por último, no debe pasarse por alto el conjunto de medidas de carácter sancionador, que lleva consigo dicho Proyecto de Ley, en el que siempre se debe garantizar que los alimentos bien se donen, o que se repartan reúnan aquellas condiciones de seguridad alimentaria y de salubridad, que los haga aptos con garantías para el consumo humano.

Esta acción social vincula a todos los elementos de la cadena alimentaria, pero, también, a la sociedad en general, y especialmente a

los ciudadanos, que cada vez deben dar muestras de una mayor solidaridad, y de su compromiso con el aprovechamiento de los alimentos en todas sus facetas y manifestaciones, y con la labor social que su donación y reparto conlleva, por ejemplo, a través de la labor que desarrollan los Bancos de Alimentos, a los efectos de hacer llegar los mismos a aquellas personas en riesgo de exclusión social o marginalidad.

ⁱ Cfr.: “Desde su casa usted puede evitar el desperdicio de alimentos, ahorra y ayudar al planeta”. Universidad de Costa Rica. 20 de mayo de 2021.
<https://www.ucr.ac.cr/noticias/2021/05/20/desde-su-casa-usted-puede-evitar-el-desperdicio-de-alimentos-ahorrar-y-ayudar-al-planeta.html>

ⁱⁱ Cfr.: “Desperdicio Alimentario”. AESAN. Gobierno de España.
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/desperdicios.htm

ⁱⁱⁱ El Proyecto de Ley en su Exposición de Motivos afirma, que los alimentos desperdiciados añaden un inasumible coste de oportunidad en recursos empleados, ya que absorben una ingente cantidad de insumos que no fructificarán e impiden el uso del suelo para otros fines (dos millones de hectáreas se han deforestado para producir alimentos que no se han consumido). Casi un 30 % de la superficie agrícola del mundo se usa anualmente para producir alimentos que se pierden o desperdician.

^{iv} Cfr.: “Desde su casa usted puede evitar el desperdicio de alimentos, ahorra y ayudar al planeta”. Universidad de Costa Rica. 20 de mayo de 2021. Obra citada.