

P7_TA(2012)0014

Cómo evitar el desperdicio de alimentos

Resolución del Parlamento Europeo, de 19 de enero de 2012, sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE (2011/2175(INI))

El Parlamento Europeo,

- Vistos los artículos 191 y 192 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, relativos a la conservación, la protección y la mejora de la calidad de la salud de las personas y del medio ambiente,
- Vista la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 19 de noviembre de 2008 sobre los residuos y por la que se derogan determinadas Directivas¹,
- Vista su Resolución, de 6 de julio de 2010, sobre el Libro Verde de la Comisión sobre la gestión de los biorresiduos en la Unión Europea²,
- Vista su Resolución, de 7 de septiembre de 2010, sobre unos ingresos justos para los agricultores: mejorar el funcionamiento de la cadena de suministro de alimentos en Europa³,
- Vista su Resolución, de 18 de enero de 2011, sobre el reconocimiento de la agricultura como sector estratégico en el contexto de la seguridad alimentaria⁴,
- Vista su Resolución, de 23 de junio de 2011, sobre la PAC en el horizonte de 2020: responder a los retos futuros en el ámbito territorial, de los recursos naturales y alimentario⁵,
- Vista su Resolución, de 5 de julio de 2011, sobre un mercado minorista más eficaz y más justo⁶,
- Visto el estudio preparatorio sobre residuos alimentarios en la UE 27 – DG Medio Ambiente, Comisión Europea (2010),
- Visto el estudio de la FAO (2011) sobre pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo,
- Visto el artículo 48 de su Reglamento,
- Visto el informe de la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural y las opiniones de la Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria y de la Comisión de Mercado Interior y Protección del Consumidor (A7-0430/2011),

A. Considerando que cada año se pierden en Europa más alimentos sanos y comestibles

¹ DO L 312 de 23.11.2008, p. 3.

² DO C 351 E de 2.12.2011, p. 48.

³ DO C 308 E de 20.10.2011, p. 22.

⁴ Textos Aprobados, P7_TA(2011)0006.

⁵ Textos Aprobados, P7_TA(2011)0297.

⁶ Textos Aprobados, P7_TA(2011)0307.

—según algunas estimaciones, hasta el 50 %— a lo largo de todos los eslabones de la cadena agroalimentaria hasta llegar, en algunos casos, al consumidor, y que se convierten en residuos;

- B. Considerando que un estudio publicado por la Comisión cifra la generación anual de residuos alimentarios en los 27 Estados miembros en unos 89 millones de toneladas, o sea, 179 kilos por habitante, con grandes variaciones entre países y entre los diversos sectores, y ello sin contar los residuos de alimentos de origen agrícola generados en el proceso de producción ni los descartes de pescado arrojados al mar; que los residuos alimentarios alcanzarán en 2020 las 126 millones de toneladas (un aumento del 40 %) a menos que se tomen más medidas preventivas;
- C. Considerando que en la Unión Europea todavía viven 79 millones de personas por debajo del umbral de pobreza, es decir, más del 15 % de los ciudadanos perciben una renta inferior al 60 % de la renta media de su país de residencia; considerando que, de ellos, 16 millones reciben ayuda alimentaria de organismos de beneficencia;
- D. Considerando las alarmantes cifras publicadas por la FAO, que muestran que en la actualidad 925 millones de personas en el mundo corren riesgo de desnutrición, lo que hace aún más remota la perspectiva de realizar los Objetivos de Desarrollo del Milenio antes de 2015, incluido el de reducir a la mitad la pobreza y el hambre;
- E. Considerando que, con arreglo al estudio de la FAO, el aumento previsto de la población de 7 000 a 9 000 millones de habitantes requerirá un incremento mínimo del 70 % del abastecimiento de alimentos en 2050;
- F. Considerando que la producción mundial de cereales ha aumentado de 824 millones de toneladas en 1960 a cerca de 2 200 millones de toneladas en 2010, con un incremento anual de 27 millones de toneladas; que, si la producción agrícola global continúa esta tendencia, en 2050 el incremento de la producción de cereales con respecto a la actualidad sería suficiente para alimentar la población mundial; que, entre tanto, habida cuenta de que las pérdidas después de la cosecha ascienden al 14 % de la producción total y de que otro 15 % se pierde en la distribución y en los residuos domésticos, podrían obtenerse tres quintas partes del incremento de los suministros totales necesarios para 2050 simplemente si dejáramos de desperdiciar alimentos;
- G. Considerando que la reducción del desperdicio de alimentos es un paso preliminar importante para combatir el hambre en el mundo, afrontar el aumento de la demanda pronosticado por la FAO y mejorar el nivel de nutrición de la población;
- H. Considerando que un menor desperdicio de alimentos comportaría un uso más eficiente de las tierras y una mejor gestión de los recursos hídricos, tendría consecuencias beneficiosas en todo el sector agrícola a escala mundial y contribuiría de forma importante a la lucha contra la malnutrición en el mundo en desarrollo;
- I. Considerando que el desperdicio de alimentos no solo plantea cuestiones éticas, económicas, sociales y nutricionales, sino que tiene también consecuencias sanitarias y ambientales, porque las montañas de residuos de alimentos contribuyen significativamente al calentamiento climático y originan gas metano, cuyo efecto invernadero es 21 veces superior al del dióxido de carbono;

- J. Considerando que el desperdicio de alimentos por los consumidores en los países en desarrollo es mínimo; que en estos países el desperdicio de alimentos se debe principalmente a limitaciones financieras y técnicas en toda la cadena de producción de alimentos;
- K. Considerando que en Europa y en América del Norte, durante las décadas pasadas, cuando la producción de alimentos era abundante, los residuos alimentarios no tenían prioridad en las políticas, lo que llevó a su aumento global a lo largo de la cadena alimentaria; considerando que en Europa y en América del Norte los residuos alimentarios se generan predominantemente en las fases de venta al por menor y consumo, a diferencia de los países en desarrollo, donde las pérdidas se sitúan sobre todo en las fases de producción, cosecha, transformación y transporte;
- L. Considerando que, según estudios recientes, para producir un kilo de alimentos se emiten a la atmósfera 4,5 kilos de CO₂; que, en Europa, las aproximadamente 89 millones de toneladas de alimentos desperdiciados generan 170 millones de toneladas equivalentes de CO₂ al año, repartidas entre la industria alimentaria (59 millones de toneladas), el consumo doméstico (78 millones de toneladas) y otros (33 millones de toneladas); que la producción del 30 % de alimentos que se queda sin consumir supone el uso de un 50 % más de recursos hídricos para el riego, y que para producir un kilo de carne de vacuno se utilizan de 5 a 10 toneladas de agua;
- M. Considerando que la amenaza para la seguridad alimentaria viene acompañada de efectos contrapuestos en las economías más ricas, como la obesidad, las enfermedades cardiovasculares y los cánceres asociados a una dieta excesivamente rica en grasas y proteínas, hasta el punto de que la población mundial hipernutrida es tan numerosa como la malnutrida y desnutrida;
- N. Considerando que la creciente caída de los factores de producción se contradice con la necesidad de un aumento del suministro de alimentos en la Unión Europea;
- O. Considerando que el apoyo prestado a los países en desarrollo para mejorar la eficiencia de sus cadenas agroalimentarias puede beneficiar de forma directa a las economías locales y al crecimiento sostenible de dichos países, pero también, de forma indirecta, al equilibrio de la balanza comercial global de productos agrícolas y a la redistribución de los recursos naturales;
- P. Cree que el intercambio de buenas prácticas a nivel europeo y mundial, así como el apoyo a los países en desarrollo son esenciales en la lucha contra el desperdicio de alimentos a escala mundial;
- Q. Considerando que un número creciente de Estados miembros están poniendo en marcha iniciativas de sensibilización e información de la opinión pública sobre las causas y las consecuencias del desperdicio de alimentos, los medios para reducirlo y el fomento de una cultura científica y cívica orientada a los principios de sostenibilidad y solidaridad;
- R. Considerando que el desperdicio de alimentos se produce a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la etapa de la producción agrícola hasta las de almacenamiento, transformación, distribución, gestión y consumo;
- S. Considerando que los agentes de la cadena alimentaria son los primeros responsables de la

seguridad de los alimentos y de la lucha contra el desperdicio de alimentos en todos los ámbitos en los que pueda evitarse;

- T. Considerando que en algunos Estados miembros se prohíbe la venta de alimentos por debajo del precio de coste, lo que priva a los comerciantes de la oportunidad de vender a los consumidores a menor precio al final del día alimentos frescos invendidos y aumenta el desperdicio en la cadena alimentaria;
 - U. Considerando que el Reglamento sobre información alimentaria facilitada al consumidor, recién adoptado, establece claramente que es peligroso consumir productos con fecha de caducidad después de dicha fecha;
 - V. Considerando que el Foro de Alto Nivel sobre la Mejora del Funcionamiento de la Cadena Alimentaria y la Mesa Redonda Europea sobre Consumo y Producción Sostenible trabajan para mejorar la eficiencia y la sostenibilidad a lo largo de la cadena alimentaria;
1. Afirma que la seguridad alimentaria es un derecho fundamental de la humanidad que se realiza a través de la disponibilidad, el acceso, la utilización y la estabilidad temporal de una alimentación sana, suficiente, adecuada y nutritiva; destaca que la producción alimentaria mundial está comprometida por una serie de factores, entre los que se encuentran el carácter finito de los recursos naturales frente a una población mundial creciente y el acceso restringido a los alimentos por parte de las categorías de población más vulnerables;
 2. Pide al Consejo, a la Comisión, a los Estados miembros y a los agentes de la cadena agroalimentaria que aborden urgentemente el problema del desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro y de consumo y formulen directrices sobre vías de mejora de la eficiencia de la cadena agroalimentaria sector por sector y las apoyen, y les insta a que incluyan esta cuestión como prioritaria en la agenda política europea; pide a la Comisión, en este contexto, que fomente el conocimiento de los trabajos en curso tanto en el Foro de Alto Nivel sobre la Mejora del Funcionamiento de la Cadena Alimentaria como en la Mesa Redonda Europea sobre Consumo y Producción Sostenible, también en lo referente a las recomendaciones acerca de cómo combatir el desperdicio de alimentos;
 3. Manifiesta su preocupación por el hecho de que todos los días se tire una cantidad considerable de alimentos, a pesar de ser perfectamente comestibles, y por los problemas medioambientales y éticos y los costes económicos y sociales del desperdicio de alimentos, que plantean retos en el plano del mercado interior para las empresas y también para los consumidores; pide, por tanto, a la Comisión que analice las causas y las consecuencias de que cada año se tiren, desperdicien y conviertan en residuos en Europa cerca del 50 % de los alimentos producidos, y que vele por la realización en este contexto de un análisis exhaustivo del despilfarro y una evaluación de sus repercusiones económicas, medioambientales, nutricionales y sociales; pide además a la Comisión que tome medidas prácticas para reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2025 y, al mismo tiempo, prevenir la generación de biorresiduos;
 4. Hace hincapié en que el desperdicio de alimentos tiene causas diversas: exceso de producción, mal acondicionamiento del producto (tamaño o forma mal concebidos), deterioro del producto o del envase, normas de comercialización (problemas de aspecto o envase defectuoso), y mala gestión de existencias o estrategias comerciales inadecuadas;
 5. Pide a la Comisión que evalúe el impacto de una política coercitiva en lo referente al

desperdicio de alimentos; desea que se adopte una política de tratamiento de residuos coercitiva aplicable a todos los eslabones de la cadena alimentaria aplicando el principio de que «quien contamina, paga»;

6. Considera que para limitar al máximo los residuos alimentarios, es preciso implicar a todos los actores de la cadena agroalimentaria y precisar las diferentes causas de desperdicio por sector; solicita a la Comisión, por consiguiente, que lleve a cabo un análisis de toda la cadena alimentaria para detectar los sectores en los que se desperdician más alimentos y decidir qué soluciones se pueden poner en práctica para evitarlo;
7. Insta a la Comisión a que coopere con la FAO para establecer objetivos comunes de reducción del despilfarro mundial de alimentos;
8. Observa que la cuestión del desperdicio de alimentos debe abordarse desde la perspectiva de la eficiencia en el uso de recursos y solicita a la Comisión que presente iniciativas específicas sobre los residuos alimentarios en el marco de la iniciativa emblemática «Una Europa que utilice eficazmente los recursos» a fin de que este asunto reciba tanta atención y suscite tanta sensibilización como el problema de la eficiencia energética, ya que ambos son igualmente importantes para el medio ambiente y para nuestro futuro;
9. Solicita a la Comisión que cree objetivos específicos de prevención de los residuos alimentarios para los Estados miembros como parte de los objetivos de prevención de residuos que deben alcanzar los Estados miembros antes de 2014, tal y como recomienda la Directiva marco sobre residuos de 2008;
10. Considera imperativo reducir el desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el campo hasta la mesa del consumidor; insiste en la necesidad de adoptar una estrategia coordinada, seguida de acciones concretas a escala europea, incluido el intercambio de mejores prácticas, con miras a mejorar la coordinación entre los Estados miembros con el fin de evitar el desperdicio de alimentos y mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria; cree que ello podría lograrse fomentando las relaciones directas entre productores y consumidores y acortando las cadenas de suministro de alimentos, pidiendo a todas partes interesadas que asuman más responsabilidades compartidas y alentándolas a intensificar la coordinación con el fin de continuar mejorando la logística, el transporte, la gestión de existencias y el envasado;
11. Pide a la Comisión, a los Estados miembros y a las partes interesadas que intercambien mejores prácticas, combinando los conocimientos obtenidos en los foros y las plataformas pertinentes, como el Foro del Comercio Minorista de la UE sobre la Sostenibilidad, la Mesa Redonda sobre Producción y Consumo Sostenible de Alimentos, el Foro de Alto Nivel sobre la Mejora del Funcionamiento de la Cadena de Suministro de Alimentos, la Red informal de Estados miembros denominada «Los amigos de la alimentación sostenible», el Foro de Bienes de Consumo, etc.;
12. Pide a la Comisión que, al elaborar las políticas de desarrollo, apoye acciones encaminadas a reducir el desperdicio a lo largo de toda la cadena agroalimentaria en los países en desarrollo, en los que son problemáticos e inadecuados los métodos de producción, la gestión posterior a la cosecha, las infraestructuras y los procesos de transformación y envasado; propone que se fomente la modernización de su equipamiento e infraestructura agrícolas a fin de reducir las pérdidas posteriores a la cosecha y aumentar el plazo de conservación de los alimentos; considera además que la mejora de la eficiencia de la cadena

agroalimentaria puede contribuir también a que estos países alcancen la autosuficiencia alimentaria;

13. Pide que se reorienten las medidas de apoyo al nivel de la UE por lo que se refiere a la distribución de productos alimenticios entre las personas más desfavorecidas de la Unión, a las ayudas de la UE para el suministro de leche y determinados productos lácteos a escolares y al programa de fomento del consumo de fruta en la escuela, con miras a evitar el desperdicio de alimentos;
14. Toma nota de la confusión existente en torno a la definición de las expresiones «desperdicio de alimentos» y «biorresiduo»; considera que generalmente se entiende por «desperdicio de alimentos» el conjunto de productos alimenticios descartados de la cadena agroalimentaria por razones económicas o estéticas o por la proximidad de la fecha de caducidad, pero que siguen siendo perfectamente comestibles y adecuados para el consumo humano y que, a falta de posibles usos alternativos, terminan eliminados como residuos, lo que genera externalidades negativas desde el punto de vista del medio ambiente, costes económicos y pérdida de beneficios para las empresas;
15. Toma nota de que en Europa no existe una definición armonizada de desperdicio de alimentos; pide, por consiguiente, a la Comisión que presente una propuesta legislativa que defina la tipología de «desperdicio de alimentos» y, en este contexto, que establezca también una definición de residuos de alimentos para biocombustibles o biorresiduos aparte de los residuos alimentarios ordinarios, pues se utilizan para fines energéticos;
16. Opina que todos los Estados miembros deberían permitir que los comerciantes reduzcan sustancialmente el precio de los alimentos frescos por debajo del coste de producción cuando estén próximos a la fecha límite para la venta, con el fin de reducir la cantidad de alimentos invendidos que se tiran y de ofrecer a los consumidores que disponen de menos ingresos la posibilidad de adquirir alimentos de calidad elevada a precios más baratos;
17. Hace hincapié en que la agricultura, por su propia naturaleza, es eficiente en el uso de recursos y puede desempeñar un papel fundamental y de avanzada en la lucha contra el desperdicio de alimentos; insta, por tanto, a la Comisión a que en las próximas propuestas legislativas relativas a la agricultura, el comercio y la distribución de productos alimenticios inscriba medidas ambiciosas con este fin; espera una acción conjunta mediante inversiones en el ámbito de la investigación, la ciencia, la tecnología, la enseñanza, el asesoramiento y la innovación en agricultura a fin de reducir el desperdicio de alimentos y educar a los consumidores y estimularlos para que adopten comportamientos más responsables y conscientes para prevenir el desperdicio de alimentos;
18. Opina que los requisitos de calidad aplicables al aspecto exterior, tanto los impuestos por la legislación europea o nacional como por normas internas de las empresas, que determinan sobre todo el calibre y la forma de la fruta y la verdura frescas, dan lugar a muchos descartes innecesarios, lo que aumenta la cantidad de alimentos desperdiciados; pide a las partes interesadas que reconozcan y expliquen el valor nutricional de los productos agrícolas que presentan formas o calibres imperfectos, con el fin de reducir el volumen de productos desechados;
19. Pide a la Comisión que elabore directrices sobre la aplicación del artículo 5 de la Directiva Marco sobre residuos (2008/98/CE) que define los subproductos, habida cuenta que la falta de claridad jurídica en la legislación de la UE con respecto a la distinción entre residuo y no

residuo podría mermar el uso eficiente de los subproductos;

20. Pide a la Comisión, a los Estados miembros y a los transformadores y minoristas que formulen directrices para luchar contra el desperdicio evitable de alimentos y que hagan un uso más eficiente de los recursos en su sector de la cadena agroalimentaria, y que trabajen constantemente por mejorar la transformación, el envasado y el transporte a fin de reducir el desperdicio innecesario de alimentos;
21. Insta a la Comisión y a los Estados miembros a que fomenten el intercambio de mejores prácticas y promuevan campañas de sensibilización de la opinión pública sobre el valor de los alimentos y los productos agrícolas y las causas y las consecuencias del despilfarro de alimentos y los modos de reducirlo, fomentando así una cultura científica y cívica orientada por los principios de sostenibilidad y solidaridad; pide a los Estados miembros que fomenten la introducción de cursos de educación sobre los alimentos en todos los niveles de enseñanza, incluida la enseñanza secundaria, para enseñar, por ejemplo, cómo almacenar, cocinar y eliminar alimentos y alentar de este modo un mejor comportamiento; insiste en el importante papel que desempeñan las autoridades locales y las empresas municipales, además de los minoristas y los medios de comunicación, a la hora de proporcionar información y apoyo a los ciudadanos en materia de prevención y reducción del desperdicio de alimentos;
22. Aplauda las iniciativas ya adoptadas en diversos Estados miembros con vistas a recuperar, a escala local, los productos invendidos y descartados a lo largo de toda la cadena alimentaria para redistribuirlos a los grupos de ciudadanos que se encuentran por debajo del umbral de ingresos mínimos y carecen de poder adquisitivo; subraya la importancia del intercambio de buenas prácticas en esta materia entre los Estados miembros, así como la importancia de las iniciativas desarrolladas a escala local; destaca en este sentido la valiosa contribución aportada, por una parte, por los voluntarios que clasifican y distribuyen los productos y, por otra, por las empresas profesionales que están desarrollando sistemas y acciones contra el desperdicio;
23. Pide a los minoristas que participen en programas de redistribución de alimentos a los ciudadanos sin poder adquisitivo y que adopten medidas que permitan la aplicación de descuentos a los productos próximos a caducar;
24. Acoge con satisfacción el trabajo realizado por empresas y asociaciones profesionales en los ámbitos público, privado, académico y asociativo en lo relativo a la concepción y la aplicación a escala europea de programas de acción coordinados para luchar contra el desperdicio de alimentos;
25. Cree que la inversión en métodos que disminuyan el desperdicio de alimentos podría dar lugar a una reducción de las pérdidas sufridas por las empresas agroalimentarias y, por lo tanto, a precios más bajos de los alimentos, posibilitando así un mejor acceso a los alimentos por parte de los grupos de población más pobres; pide a la Comisión que concrete los medios para hacer posible una mejor participación de las empresas agroalimentarias, los mercados mayoristas, las tiendas, las cadenas de distribución, la restauración de colectividades pública y privada, los restaurantes, las administraciones públicas y las ONG en las prácticas contra el despilfarro; apoya el uso de Internet y de las nuevas tecnologías para alcanzar estos fines; señala, en este contexto, la importancia de establecer una comunidad de conocimiento e innovación (CCI) sobre los alimentos centrada, entre otras cosas, en prevenir el desperdicio de alimentos; pide a la Comisión que solicite al sector

- agroalimentario y a las partes interesadas que asuman su parte de responsabilidad en la problemática del desperdicio de alimentos, en particular ofreciendo porciones de tamaños variados, y que analicen las ventajas de ofrecer más productos a granel y de tener más en cuenta los hogares unipersonales, a fin de reducir el desperdicio de alimentos y la huella de carbono de los consumidores;
26. Pide a los Estados miembros la creación de incentivos económicos destinados a limitar el desperdicio de alimentos;
 27. Subraya que las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas a la producción, el envasado y el transporte de alimentos que se tiran son emisiones innecesarias; observa que mejorar la eficacia de la cadena alimentaria con el fin de evitar el desperdicio de alimentos y eliminar los residuos alimentarios comestibles es un paso clave para mitigar el cambio climático;
 28. Pide a la Comisión que examine posibles modificaciones de las normas que regulan la contratación pública de servicios de restauración de colectividades de manera que, en caso de igualdad de todas las demás condiciones, se conceda prioridad en la adjudicación de contratos a las empresas que garanticen una redistribución gratuita entre las categorías de ciudadanos sin poder adquisitivo de los productos no vendidos y que promuevan acciones concretas para reducir el desperdicio en eslabones anteriores de la cadena, dando por ejemplo preferencia a los productos agrícolas y agroalimentarios producidos lo más cerca posible del lugar de consumo;
 29. Pide a la Comisión que dé ejemplo atajando el desperdicio de alimentos en las propias instituciones de la Unión y que adopte medidas urgentes y necesarias para reducir la gran cantidad de alimentos que se tiran todos los días en los comedores de las diferentes instituciones europeas;
 30. Pide a la Comisión que evalúe y fomente medidas que puedan reducir el desperdicio de alimentos en los primeros eslabones de la cadena, como el etiquetado con doble fecha (fecha límite para la venta y fecha límite de consumo) y las ventas con descuento de alimentos próximos a la fecha de caducidad o dañados; señala que la optimización de los envases y su uso eficiente puede desempeñar un importante papel de prevención del desperdicio de alimentos por medio de la reducción del impacto ambiental total de los productos, entre otros medios, con el diseño industrial ecológico, que comprende medidas como la diversificación del tamaño de los envases para ayudar a los consumidores a adquirir cantidades adecuadas y evitar el consumo excesivo de recursos, el asesoramiento sobre cómo almacenar y utilizar los productos, y el diseño de los envases para aumentar la vida útil de los productos y mantener su frescura, velando siempre por el uso para el envasado y la conservación de materiales adecuados que no sean perjudiciales para la salud ni para la duración de los productos;
 31. Pide a la Comisión que, en colaboración con los Estados miembros, emita recomendaciones sobre las temperaturas de refrigeración basadas en pruebas de que unas temperaturas inadecuadas o no idóneas hacen los alimentos prematuramente no aptos para el consumo y a provocan un desperdicio innecesario; señala que unos niveles armonizados de temperatura en toda la cadena de suministro pueden mejorar la conservación de los productos y reducir el desperdicio de alimentos transportados y vendidos a través de las fronteras;
 32. Recuerda los resultados del estudio de la Comisión sobre el empoderamiento de los

consumidores en la Unión Europea (SEC(2011)0469) según el cual el 18 % de los ciudadanos europeos no comprenden la frase «Consúmase preferentemente antes del ...»; pide, en consecuencia, a la Comisión y a los Estados miembros que aclaren el sentido de las indicaciones de fechas en las etiquetas de los alimentos ((«Consúmase preferentemente antes del», «Fecha límite», «Fecha de caducidad») con objeto de reducir la incertidumbre sobre la comestibilidad de los alimentos y de facilitar al público información precisa, en particular la comprensión de que la indicación de la duración mínima «Consúmase preferentemente antes del ...» hace referencia a la calidad, mientras que la indicación «Fecha de caducidad» se refiere a la inocuidad, de manera que los consumidores puedan tomar decisiones bien fundadas; insta a la Comisión a que publique un manual de fácil lectura sobre la utilización de productos próximos a la fecha de caducidad, velando a la vez por seguridad de los alimentos donados y de los alimentos para animales, y basándose en las mejores prácticas de las partes interesadas de la cadena alimentaria, con el fin, por ejemplo, de equilibrar la oferta y la demanda de manera más rápida y efectiva;

33. Pide a los Estados miembros que estimulen y apoyen las iniciativas orientadas a incentivar la producción sostenible a pequeña y mediana escala vinculada a los mercados y el consumo local y regional; reconoce que los mercados locales son sostenibles desde el punto de vista medioambiental y contribuyen a la estabilidad del sector primario; pide que la futura política agrícola común asigne la financiación necesaria para fomentar la estabilidad del sector primario, por ejemplo a través de la venta directa y los mercados locales y de todas las medidas de promoción de la cadena de suministro corta o de kilómetro cero;
34. Insta a los Estados miembros a que velen por la participación de pequeños productores locales y grupos de productores locales en los procedimientos de contratación pública para la ejecución de programas específicos, promoviendo, en particular, el consumo de fruta y productos lácteos en las escuelas;
35. Insta al Consejo y a la Comisión a que proclamen 2014 Año Europeo contra el Desperdicio de Alimentos, lo que sería un importante instrumento de información y promoción para sensibilizar a los ciudadanos europeos y llamar la atención de los Gobiernos nacionales sobre este importante tema, con miras a la concesión de fondos suficientes para abordar los retos que deben afrontarse en un futuro próximo;
36. Encarga a su Presidente que transmita la presente Resolución al Consejo y a la Comisión.