



PARLAMENTO EUROPEO

2009 - 2014

---

*Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria*

---

**2011/2175(INI)**

22.11.2011

# OPINIÓN

de la Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria

para la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural

sobre cómo evitar el despilfarro de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE  
(2011/2175(INI))

Ponente de opinión: Anna Rosbach

PA\_NonLeg

## SUGERENCIAS

La Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria pide a la Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural, competente para el fondo, que incorpore las siguientes sugerencias en la propuesta de resolución que apruebe:

- A. Considerando que, en la UE, las pérdidas de alimentos durante las fases de producción, poscosecha y procesamiento y de despilfarro de alimentos en las etapas de comercialización y consumo ascienden a 179 kg/año per cápita<sup>1</sup>;
- B. Considerando que el 60 % de los residuos alimenticios domésticos europeos podría evitarse y que el 20 % de los alimentos se desecha debido a la confusión sobre los datos que aparecen en la etiqueta de los productos<sup>2</sup>;
- C. Considerando que, en Europa y en América del Norte, durante las décadas pasadas, cuando la producción de alimentos era abundante, los residuos alimentarios no han sido una prioridad en las políticas, lo que llevó a un aumento general de dichos residuos a lo largo de la cadena de suministros de alimentos; que, en Europa y en América del Norte, los residuos alimentarios se generan predominantemente en las fases de comercialización y consumo, a diferencia de los países en desarrollo, donde las pérdidas en las fases de producción, cosecha, procesamiento y transporte plantean los principales problemas;
- D. Considerando que se necesita un cambio de paradigma para modificar de forma positiva el comportamiento de los consumidores con respecto a una menor producción de residuos alimentarios, que ya es posible realizar mejoras en la cadena alimentaria de la UE en lo que se refiere a la gestión de las fases de almacenamiento, transporte y distribución;
- E. Considerando que el despilfarro de alimentos no solo genera costes para las economías nacionales, sino que además resulta injustificable desde un punto de vista ético y ecológico;
- F. Considerando que la producción alimentaria está vinculada a un alto nivel de emisiones de CO<sub>2</sub> y de uso de los recursos (incluidos los de suelo y agua);
- G. Considerando asimismo que se calcula que solo en Europa se producen cada año pérdidas posteriores a la cosecha por valor de 4 000 millones de euros;
  1. Está convencido de que la prevención del despilfarro de alimentos tiene que ser la principal prioridad, dado que los alimentos son un bien escaso y muypreciado, y que muchos millones de personas pasan hambre;
  2. Insta a que se adopten medidas que garanticen que en la industria alimenticia, el comercio, los establecimientos públicos de restauración y los equipamientos sanitarios, las escuelas, etc. se despilfarre la menor cantidad posible de alimentos, porque la mayoría de residuos biológicos tienen su origen en la producción de alimentos y en su consumo público;

---

<sup>1</sup> Estudio preparatorio sobre desperdicio de alimentos en la UE de los 27, Comisión Europea, París 2010, p. 11.

<sup>2</sup> Revista «Medio Ambiente para los Europeos», Dirección General de Medio Ambiente de la Comisión Europea, Luxemburgo 2011, p. 8.

3. Señala que no existe ninguna definición armonizada del concepto de residuos alimentarios, lo que lleva a graves discrepancias en la recopilación de datos estadísticos y obstaculiza la toma de medidas eficaces a nivel de la UE y a nivel nacional;
4. Afirma que la política de la UE sobre los biorresiduos se debe revisar y adaptar desde un punto de vista tanto ético como medioambiental;
5. Reconoce que reducir los residuos alimentarios tiene considerables ventajas medioambientales, no solo en términos de evitar los efectos negativos de la eliminación de residuos, sino también en términos de ahorrar energía, emisiones, uso de suelo y agua en el proceso de producción y evitar efectos negativos relacionados con prácticas de producción agrícola potencialmente poco sostenibles, como la contaminación de las aguas y la pérdida de la biodiversidad;
6. Opina que se puede prevenir gran parte de los residuos alimentarios si se mantiene corta la cadena de suministro de alimentos, con una producción y distribución local eficiente, contribuyendo así a reducir los residuos alimentarios;
7. Le preocupa el hecho de que los costes medioambientales de producción no se vean convenientemente reflejados en los precios al consumidor;
8. Solicita a la Comisión que proponga unos objetivos claros de reducción de los residuos alimentarios en el contexto de la Directiva marco sobre residuos; solicita a la Comisión que preste especial atención a los residuos alimentarios cuando valore los programas, objetivos e indicadores de prevención de residuos de los Estados miembros, en cumplimiento de la Directiva marco sobre residuos; solicita que se valoren los efectos de la generación de residuos alimentarios en la evaluación de impacto de cada propuesta legislativa relacionada con los alimentos;
9. Solicita a los Estados miembros que presten especial atención a los residuos alimentarios en sus programas de prevención de residuos y que tomen medidas legislativas encaminadas a evitar los residuos alimentarios en toda la cadena de producción, incluido lo que respecta al comercio minorista y mayorista; ello debe incluir el establecimiento de objetivos para evitar, separar y redistribuir residuos;
10. Solicita una aplicación estricta de la jerarquía de residuos, tal y como se establece en la Directiva marco sobre residuos, también a los residuos alimentarios, es decir:
  - evitar los residuos como principal prioridad, reduciendo las emisiones de gases de efecto invernadero y el consumo de agua,
  - reutilización y reciclado (por ejemplo, compostaje) como opciones siguientes,
  - uso de la producción de biogás como escalón siguiente en la jerarquía, y
  - recurso a incineración o vertido sólo como última solución;
11. Subraya la necesidad de un mayor número de plantas de biorreciclaje y de aumentar la recogida doméstica de residuos alimentarios inevitables, como los componentes no

deseados de los alimentos; apoya acciones como el compostaje doméstico y el biorreciclaje en la agricultura;

12. Considera que, para proteger la salud humana, el principio de precaución ha de ser prioritario en el procesamiento y la utilización de los residuos biológicos, en especial porque estos residuos pueden llegar de nuevo indirectamente a la cadena alimenticia y a la cadena de procesamiento de alimentos y pueden ser utilizados en los alimentos y piensos importados;
13. Opina que el embalaje debe optimizarse y reducirse; que deben fomentarse la investigación e innovación en el ámbito del embalaje inteligente a fin de estudiar buenas soluciones para el uso real según la fecha de cada uno de los productos;
14. Está firmemente convencido de la necesidad de desarrollar entre los consumidores una conciencia ecológica de respeto y conservación de los recursos medioambientales, para que comprendan que cada acción de consumo tiene un impacto sobre el entorno en que vivimos;
15. Subraya que las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas a la producción, el embalaje y el transporte de comida que se desecha son emisiones adicionales innecesarias; observa que mejorar la eficacia de la cadena de suministro de alimentos, a fin de evitar los residuos alimentarios y eliminar los residuos alimentarios comestibles, constituye una acción clave para mitigar el cambio climático;
16. Considera que debe fomentarse en los supermercados la venta de productos a granel y en porciones personalizadas, a fin de reducir la compra de comida en exceso por parte del consumidor;
17. Solicita una investigación sobre si los reglamentos publicados con anterioridad provocan normas innecesarias que obligan a los supermercados y las tiendas de alimentación a tirar comida perfectamente comestible;
18. Reconoce que la confusión del consumidor, una falta de entendimiento, y la interpretación errónea de la fechas de caducidad de los alimentos en las etiquetas es una de las causas de los desechos de alimentos; recuerda que la legislación sobre información alimentaria al consumidor requiere fechas de caducidad y consumo recomendado, así como instrucciones sobre condiciones especiales de conservación y uso del embalaje; pide a los Estados miembros y al sector de los productos alimenticios que emprendan campañas de información que permitan a los consumidores comprender esas indicaciones e interpretar correctamente la fecha de duración mínima, evitando así la confusión del consumidor; es consciente, no obstante, de que los productores de alimentos, por motivos de seguridad jurídica, son especialmente cautos a la hora de fijar las fechas de duración mínima;
19. Señala en este contexto la importancia de crear una Comunidad de Conocimiento e Innovación (CCI) para los alimentos, orientada, entre otras cosas, a evitar el despilfarro de alimentos;
20. Es consciente de que, en Europa, donde la mayor parte del despilfarro de alimentos tiene lugar a nivel de la venta y del consumo, es necesario orientar principalmente los esfuerzos

por reducir los desechos hacia el intercambio de mejores prácticas, la mejora de las prácticas de tratamiento de los alimentos, y un cambio de comportamiento por parte de las empresas y de las personas a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el principio hasta el fin, a fin de reducir notablemente el despilfarro de alimentos, y de que sólo una acción coordinada entre la UE y los reguladores nacionales, la industria y las organizaciones de consumidores puede lograr unos resultados tangibles; insta por ello a la Comisión y a los Estados miembros a que presten su apoyo a las campañas de concienciación y a las dirigidas a dichos objetivos, más en particular a las que pretenden concienciar sobre la interrelación entre el consumo, la producción, los costes, los residuos, el medio ambiente y la salud, pero también con el fin de educar a los jóvenes, empezando ya a una edad temprana, sobre cómo tratar los alimentos, los desechos de alimentos y los restos;

21. Solicita a la Comisión y a los Estados miembros que incluyan medidas en el paquete legislativo sobre la reforma de la Política Agrícola Común acerca de la prevención de los residuos alimentarios en las fases de producción, cosecha, procesamiento y transporte, y que propongan acciones concretas que mejoren la conciencia de la población y la responsabilidad del consumidor en las fases del minorista y del consumidor;
22. Solicita a la Comisión que lleve a cabo un análisis de toda la cadena alimentaria para detectar los sectores en los que se producen más residuos alimentarios y decidir qué soluciones se pueden poner en práctica para evitarlos;
23. Insta también a la Comisión a que estudie la magnitud del desperdicio total de alimentos que se produce ya durante la cosecha; si la cifra resultante fuera significativa, la Comisión debería proponer acciones y medidas para ayudar a los agricultores a evitar este despilfarro;
24. Opina que los requisitos de calidad exterior, tanto los impuestos por la legislación europea o nacional como los impuestos por las normas internas de las empresas, que establecen sobre todo el volumen y la forma de la fruta y la verdura frescas, están en la base de muchos descartes innecesarios, lo que aumenta la cantidad de comida desperdiciada;
25. Alienta a las instituciones públicas, al sector de la hostelería, a las escuelas, a los hospitales y a los bancos de alimentos a que recojan y redistribuyan los alimentos no utilizados que sigan siendo aptos para el consumo humano a las personas necesitadas, procediendo así a un complemento y no a una sustitución de los sistemas de previsión social existentes;
26. Cree que los nuevos avances tecnológicos, como los frigoríficos y los envases inteligentes con nanotecnología, pueden desempeñar un papel significativo en la reducción de los residuos de alimentos; insta a la Comisión a que, en sus programas de investigación, preste especial atención a la reducción de los residuos de alimentos;
27. Solicita a los minoristas que asuman su parte de responsabilidad a la hora de reducir seriamente los residuos alimentarios; por ejemplo, facilitando los requisitos para las normas de comercialización; solicita a la Comisión que recopile y publique las políticas de mejores prácticas para evitar los residuos alimentarios en el sector minorista europeo, así como soluciones prácticas para gestionar o distribuir alimentos que no puedan venderse a

través de los cauces habituales;

28. Observa que la cuestión de los residuos alimentarios debe abordarse dentro del ámbito del uso eficiente de los recursos, y solicita a la Comisión que desarrolle iniciativas específicas dirigidas a los residuos alimentarios bajo la insignia de una Europa eficiente con los recursos;
29. A este respecto, considera que, por lo general, debería mejorarse el conocimiento de la población de la UE sobre alimentación y nutrición;
30. Remite a su Resolución de 6 de julio de 2010 sobre el Libro Verde de la Comisión relativo a la gestión de los biorresiduos en la Unión Europea<sup>1</sup>, en particular a sus apartados 1 a 4, en que el Parlamento Europeo insta a la Comisión a que elabore una propuesta legislativa específica sobre el tratamiento de los biorresiduos, de los cuales los residuos de alimentos son sólo una parte;
31. Observa que los verdaderos residuos alimentarios pueden proporcionar una fuente importante y sostenible de biomasa y pueden utilizarse para sustituir la bioenergía producida a partir de importaciones de madera poco sostenibles;
32. Considera que el reciclado de biorresiduos mediante compostaje o su uso en plantas de biogás es mucho más preferible que la incineración, que se ha de evitar y que sólo puede ser aceptable tras el seguimiento de una jerarquía y tras el máximo uso del residuo;
33. Subraya que el potencial de residuos alimentarios con fines de recuperación de energía no debe afectar ni retrasar las medidas encaminadas a combatir el problema de los residuos alimentarios como tal;
34. Solicita a la Comisión que garantice que el problema de la eficacia alimentaria reciba tanta atención y concienciación como el problema de la eficiencia energética, ya que ambos son igualmente importantes para el medio ambiente y nuestro futuro;
35. Solicita a la Comisión que establezca requisitos de información para los Estados miembros sobre los residuos alimentarios y la normalización de metodologías para calcular las cantidades de residuos alimentarios en el ámbito de los Estados miembros y garantizar así la comparabilidad;
36. Solicita a la Comisión que cree objetivos específicos sobre la prevención de residuos alimentarios para los Estados miembros, como parte de los objetivos de prevención de residuos que los Estados miembros establecerán antes de 2014, tal y como recomienda la Directiva marco de 2008 sobre los residuos;
37. Insiste en la necesidad de establecer sistemas de recogida selectiva para la basura orgánica, de manera que este tipo de residuos puedan ser aprovechados y reutilizados en la medida de lo posible, e invita a la Comisión a evaluar la posible recomendación a los Estados miembros para que adopten un sistema de recogida selectiva de residuos alimentarios para el ámbito doméstico y para el sector de servicios de alimentación;

---

<sup>1</sup> Textos aprobados P7\_TA(2010)0264.

también debe estudiarse la posibilidad de ofrecer subvenciones al desarrollo de infraestructuras distintas de recogida y tratamiento.

## RESULTADO DE LA VOTACIÓN FINAL EN COMISIÓN

<b>Fecha de aprobación</b>	22.11.2011
<b>Resultado de la votación final</b>	+: 38 -: 0 0: 15
<b>Miembros presentes en la votación final</b>	János Áder, Elena Oana Antonescu, Pilar Ayuso, Paolo Bartolozzi, Martin Callanan, Chris Davies, Esther de Lange, Anne Delvaux, Edite Estrela, Jill Evans, Karl-Heinz Florenz, Elisabetta Gardini, Gerben-Jan Gerbrandy, Julie Girling, Françoise Grossetête, Cristina Gutiérrez-Cortines, Satu Hassi, Jolanta Emilia Hibner, Dan Jørgensen, Karin Kadenbach, Holger Kraemer, Jo Leinen, Corinne Lepage, Peter Liese, Kartika Tamara Liotard, Linda McAvan, Radvilė Morkūnaitė-Mikulėnienė, Miroslav Ouzký, Antonia Parvanova, Mario Pirillo, Pavel Poc, Vittorio Prodi, Frédérique Ries, Anna Rosbach, Oreste Rossi, Dagmar Roth-Behrendt, Carl Schlyter, Richard Seeber, Theodoros Skylakakis, Bogusław Sonik, Salvatore Tatarella, Anja Weisgerber, Åsa Westlund, Glenis Willmott, Marina Yannakoudakis
<b>Suplente(s) presente(s) en la votación final</b>	Miroslav Mikolášik, Alojz Peterle, Birgit Schnieber-Jastram, Renate Sommer, Bart Staes, Csaba Sándor Tabajdi, Michail Tremopoulos, Andrea Zannoni