

# DESPERDICIO Y DESPILFARRO ALIMENTARIO



**LO QUE LOS CONSUMIDORES DEBEN HACER...  
Y DEBEN EXIGIR**



**ADICAE**  
Consumidores Críticos,  
Responsables y Solidarios



Con el apoyo del Ministerio de Consumo.  
Su contenido es responsabilidad exclusiva de la Asociación.

# **Desperdicio alimentario y despilfarro alimentario. Lo que los consumidores deben hacer... Y deben exigir**

Estudio coordinado por el departamento técnico de ADICAE con la redacción de Mercedes Herranz

- 1.- Unos datos preocupantes**
- 2.- Huella ecológica: El 8% de las emisiones provienen del desperdicio alimentario**
- 3.- Futura ley española en 2023... Con luces y sombras**
- 4.- Las causas del desperdicio alimentario**
- 5.- Conclusiones: Por un nuevo modelo alimentario que optimice recursos**

# El despilfarro de alimentos no es compatible con un consumo sostenible

**31 kilogramos por persona al año**

Los datos de la Comisión Europea sobre el despilfarro de alimentos son más que preocupantes. En toda Europa se tiran a la basura 87,6 millones de toneladas de alimentos, lo que supone una media por ciudadano de 173 Kg al año.

Una cifra alarmante sobre todo teniendo en cuenta que supone que el 20% de lo que se produce en Europa acaba en la basura y se estima que es responsable de en torno al

6% del total de emisiones de la UE (en 2012, 227 millones de toneladas equivalentes de CO2 al año).

En España los datos no son menos alarmantes, según el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, durante la presentación de la nueva campaña para promover un consumo responsable de alimentos, en 2020 se tiraron a la basura 1.300 millones de kilos/litros, una media de



Los datos de la Comisión Europea sobre el despilfarro de alimentos son más que preocupantes. En toda Europa se tiran a la basura 87,6 millones de toneladas de alimentos, lo que supone una media por ciudadano de 173 Kg al año.

Una cifra alarmante sobre todo teniendo en cuenta que supone que el 20% de lo que se produce en Europa acaba en la basura y se estima que es responsable de en torno al

6% del total de emisiones de la UE (en 2012, 227 millones de toneladas equivalentes de CO2 al año).

En España los datos no son menos alarmantes, según el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, durante la presentación de la nueva campaña para promover un consumo responsable de alimentos, en 2020 se tiraron a la basura 1.300 millones de kilos/litros, una media de



31 kilos/litros por persona, cifra similar a la de 2019, aunque mejora la tasa de desperdicio que baja del 4,7% al 4,3% del total de alimentos comprados por los hogares. El desperdicio de alimentos no solo es tirar comida, perjudica al conjunto de la sociedad al encarecer el acceso a bienes de primera necesidad, malgasta los recursos naturales, ya escasos, aumentando los residuos y el impacto ambiental, y lastra la eficiencia del sector productivo y su competitividad.

Según la FAO cada año un tercio de la producción mundial de alimentos para consumo humano, el equivalente a 1.300 millones de toneladas, no llega a ningún

plato y se pierde o desperdicia, lo que no solo significa una pérdida económica de 750 mil millones de USD a precio de productor que si tenemos en cuenta el menudeo la cifra alcanza el billón de USD, sino que todos los recursos naturales utilizados para el cultivo, la elaboración, el envasado y el transporte o la comercialización de los alimentos también se pierden.

El 28% de la tierra agrícola del mundo se utiliza para producir alimentos que nunca serán consumidos y los 250 Km<sup>3</sup> de agua necesarios para regar esas tierras podrían abastecer de agua a todos los hogares del mundo.

## ***El 8% de las emisiones provienen del desperdicio alimentario***

Además, los alimentos desperdiciados emiten 3.300 millones de toneladas de gases efecto invernadero, o lo que es lo mismo, el 8% de las emisiones globales. Si el desperdicio de alimentos fuera un país, sería el tercer país emisor de este tipo de gases más grande del mundo.

Y, por último, aunque no menos importante, genera un problema ético y moral. Según la FAO, actualmente hay más de 800 millones de personas en el mundo que pasan hambre, y otros 1.600 millones que tienen problemas de nutrición.

Esto no puede continuar así, con un futuro de más personas (se estima que se alcanzarán los 8.000 millones de habitantes en 2030) y de cada vez menos recursos, el planeta no puede permitirse tirar los recursos naturales a la basura.

Cada eslabón de la cadena, productor, minorista, supermercado, familia, restaurante y país tiene un papel que desempeñar. Es necesario el compromiso de todos para reducir la pérdida y el despilfarro de alimentos para que todos los recursos naturales utilizados en la producción terminen como alimentos para la población en lugar de como basura en los vertederos. Se trata de enmendar un modelo difícil de asumir a corto plazo, que daña la diversidad biológica pero que también incrementa el uso de agua y energía con el consiguiente impacto en el cambio climático y el calentamiento global. En este sentido, el Parlamento Europeo ha instado a los estados miembros a reducir estas cifras en un 25% para 2025 y un 50% en 2030.

## Futura ley española en 2023

Siguiendo las recomendaciones europeas, el Gobierno español impulsa la primera ley para combatir el desperdicio de alimentos, que entrará en vigor en enero de 2023 y, que promueve actuaciones para evitar la pérdida de alimentos en toda la cadena, orientando hacia un sistema de producción más eficiente, que enfoque al desarrollo de la economía circular para frenar este problema y marcando las normas que ayuden a la reutilización de los productos que actualmente son desechados.

Este anteproyecto da un paso más allá respecto a las distintas campañas impulsadas desde este Gobierno y los anteriores a favor de una alimentación más sana, segura y sostenible, y se constituye como la primera ley sobre la materia en nuestro país. Esto haría de España el tercer país de la Unión Europea en legislar sobre el despilfarro de alimentos, por detrás de Francia e Italia.

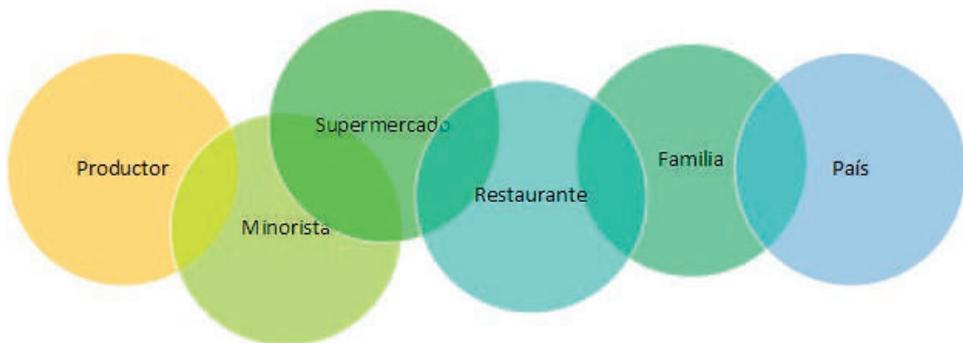
La ley pretende establecer un modelo de buenas prácticas con actuaciones en toda la cadena alimentaria, desde el origen (el campo) hasta el punto final (los hogares y la restauración). Consta de 15 artículos repartidos en 5 capítulos entre los que destacan los siguientes puntos:

- Se priorizará el uso humano de alimentos mediante donaciones, a entidades sin ánimo de lucro o bancos de alimentos, de los excedentes de stock y desperdicio, informando anualmente de las pérdidas alimentarias que se registren.
- Donantes y receptores deberán tener un sistema de trazabilidad de los productos donados, donde indiquen la salida y entrada de los mismos.
- Los alimentos no vendidos como frutas o verduras deberán ser transformados en productos secundarios como zumos o mermeladas



### FORO PARTICIPATIVO DEL SECTOR DE LA DISTRIBUCIÓN Y EL CANAL HORECA SOBRE EL PROYECTO DE LEY DE PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

#alimentosdespaña



- Cuando los alimentos no sean aptos para el consumo humano, deberán ser utilizados para alimentación animal. Y solo cuando ya no puedan ser utilizados como pienso, podrá destinarse a compost,...
- Los productos con fecha preferente de consumo vencida se presentarán en un lineal bien diferenciado de los demás para ser vendidos a precios inferiores, o bien destinados directamente a la donación.
- Se fomentará la venta de productos considerados imperfectos o poco estéticos en condiciones óptimas de consumo así como productos de temporada, de proximidad y a granel.
- Los establecimientos de hostelería y restauración tendrán la obligación de ofrecer a sus clientes la posibilidad de llevarse los productos servidos pero no consumidos, facilitándoles los recipientes necesarios -para ello.
- Colegios, universidades, residencias, hospitales, etc. deberán contar con un Protocolo Anti-desperdicio.

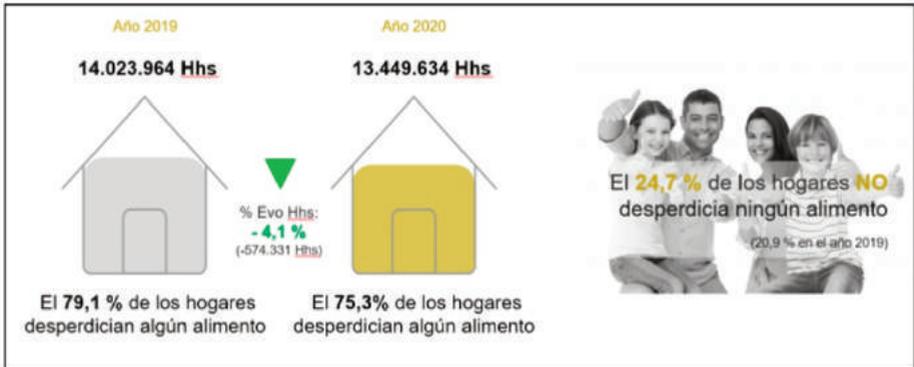
## Una ley con luces... Y con sombras

Es una ley con luces y sombras. Es la primera vez que en España se da la importancia que corresponde a la lucha contra el desperdicio de alimentos, sin embargo, es necesario que se realicen las revisiones correspondientes antes de su puesta en marcha en 2023.

Uno de los aspectos más importantes de la lucha contra el desperdicio de alimentos es la recogida de datos y, sin embargo, el anteproyecto de Ley no lo considera un objetivo, no especifica la metodología a seguir ni nombra quién va a ser el encargado de hacerlo.

Destaca la necesidad de campañas divulgativas para formar y sensibilizar a la población y, sin embargo, no se hace mención al rol activo de los agentes multiplicadores que pueden ayudar a definir mejor la estrategia.

Y se establece todo un régimen sancionador sin recoger incentivos que premien el buen hacer de los consumidores



fuentes, Ministerio de Agricultura

## Las causas del desperdicio alimentario

Pero, ¿Por qué se produce el desperdicio de alimentos? Esto es cosecha mía

Hay muchos motivos pero entre los más importantes se encuentran los siguientes:

La incorrecta lectura de los productos es responsable de un 10% de los alimentos que se despilfarran en la Unión Europea, lo que significa casi 9 millones de toneladas anuales. Y en la mayoría de ocasiones esa comida se desperdicia por no tener clara la diferencia entre la fecha de consumo preferente y la fecha caducidad.

Los productos alimenticios envasados deben indicar un plazo para su consumo: la fecha de caducidad o la fecha de consumo preferente. Leer de forma consciente el etiquetado de los productos que se compran y almacenan en las neveras y despensas ayudará a reducir el desperdicio de alimentos por lo que, es muy importante

descifrar qué significan todos y cada uno de los puntos que indican los fabricantes en las etiquetas.

Existen alimentos que por desconocimiento, son tirados a la basura y que, realmente, tienen una duración mucho más larga (siempre que se conserve de forma adecuada) de lo que marca su etiqueta como son: sal, azúcar, vinagre, chocolate, miel, arroz blanco, legumbres, pasta y quesos duros. Puede cambiar su aroma y textura, pero no conlleva ningún riesgo para la salud.

Según la FAO, el 45% de las frutas y verduras que se producen acaban en la basura, La mayor parte se descartan solo por ser imperfectas cuando sus propiedades nutricionales son exactamente las mismas que las de las frutas y verduras que cumplen con los cánones estéticos del mercado. Descartarlas solo porque son “feas” ya no es solo una cuestión ética sino de aprovechamiento

de los recursos que han sido necesarios para producirlas y que ya no se pueden seguir desperdiciando.

El tamaño de las raciones en el plato: en los últimos años, las raciones han ido aumentando su tamaño en los restaurantes pero también en los hogares, lo que además de contribuir al aumento del índice de obesidad, enfermedades cardiovasculares y diabetes, también tiene protagonismo en la lucha contra el desperdicio.

El desperdicio fuera del hogar presenta cifras inasumibles, según el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario extradoméstico en los hogares españoles, se ha generado un

La falta de planificación: conocer el menú semanal además de ser clave para comer de forma más equilibrada, permite saber con antelación las necesidades para comprar solo lo justo y necesario, permitirá ahorrar y evitar tener un excedente de alimentos que pueden acabar estropeándose y en el cubo de la basura.

En definitiva, luchar contra el desperdicio de alimentos tiene sentido económica, social y ambientalmente pero no todas las medidas son iguales, algunas son mejores que otras para la naturaleza y la sociedad, siendo esencial la sensibilización y concienciación de los consumidores.



volumen total de desperdicio fuera del hogar de 25,7 millones de kg-l entre alimentos, bebidas o aperitivos lo que supone alrededor de 0,9 kg per cápita, una cantidad menor a la que se produce dentro del hogar que alcanza el 4,3 %. Los consumidores, como clientes de bares, cafeterías y restaurantes, deben acostumbrarse a solicitar las raciones adecuadas a los comensales y a llevarse lo que sobre.

La nueva Ley que entrará en vigor en 2023 obligará a los establecimientos de hostelería a poner a disposición de sus clientes lo que sobre en los platos, sin que el cliente tenga que pedirlo y sin cobrar nada extra por los envases que sean necesarios.

## El desperdicio fuera del hogar al alza

Reducir el desperdicio comenzando por no producirlo debe ser una prioridad para todos. Además, la nueva Ley contempla que los alimentos que están a punto de caducar en el mercado, se pueden redirigir a organizaciones benéficas y, solo si no son aptos para el consumo humano, podrán suministrarse al ganado, de manera que haya menos necesidad de producir piensos. Siempre es mejor obtener biogás que tirar los alimentos a la basura pero esta no es la mejor solución para el medio ambiente.

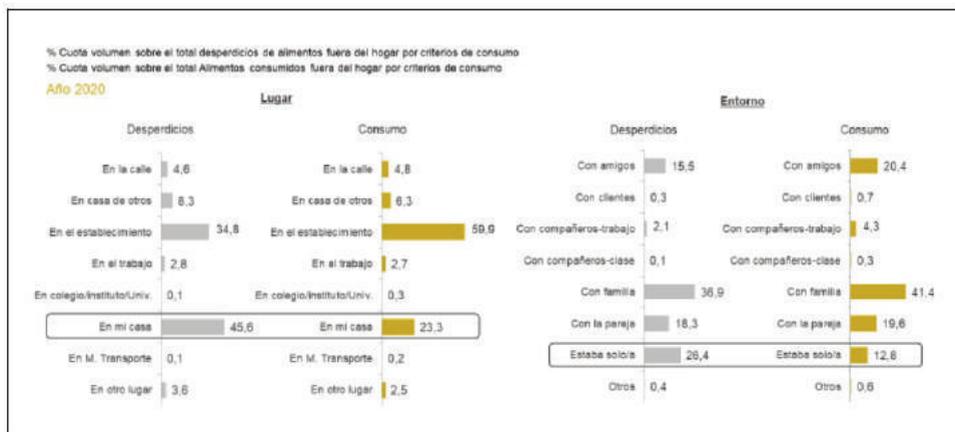
## Conclusiones: por un nuevo modelo alimentario que optimice recursos

Las cifras son reveladoras, y muestran un fenómeno que sigue sin corregirse: una parte sustancial de la producción y la comercialización de alimentos a escala global no se consume, se desperdicia y, lo que es peor, se despilfarra. Las causas y los antecedentes detrás de este fenómeno se esbozan en este pequeño informe. Las consecuencias, otra gota más sobre el equilibrio ecológico del planeta.

¿Las soluciones? Desde luego, no pasan por echar sobre las espaldas de los consumidores la responsabilidad del desperdicio y cargar en exclusiva sobre sus actos de consumo el peso del desperdicio. Saber que el hogar es el espacio donde menos se desperdicia comida es suficiente para reivindicar un nuevo paradigma, un nuevo modelo en el que las empresas productoras deben utilizar al máximo toda la materia prima, de manera circular, desde la semilla hasta el último fruto o el último elaborado de quinta gama.



Y en el que, sobre todo, las grandes distribuidoras de alimentación deben dejar de fomentar unos espacios sobrecargados, sobreexplotados y abotargados de alimentos sobreenvasados y con aspecto siempre brillante, puestos en el escaparate con el fin de que compremos más de lo que necesitamos y podemos realmente comer. Los consumidores debemos fomentar, con nuestras decisiones de compra, modelos sostenibles de alimentación que apuesten por lo local, por lo cercano, por la producción de temporada y por lo saludable.





[www.adicae.net](http://www.adicae.net)

[consultas@adicae.net](mailto:consultas@adicae.net)

660 175 964

