



PARLAMENTO EUROPEO

2009 - 2014

Documento de sesión

A7-0430/2011

30.11.2011

INFORME

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

Comisión de Agricultura y Desarrollo Rural

Ponente: Salvatore Caronna

RR\885497ES.doc

PE467.138v03-00

ES

Unida en la diversidad

ES

ÍNDICE

	Página
PROPUESTA DE RESOLUCIÓN DEL PARLAMENTO EUROPEO.....	3
EXPOSICIÓN DE MOTIVOS.....	13
OPINIÓN DE LA COMISIÓN DE MEDIO AMBIENTE, SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	15
OPINIÓN DE LA COMISIÓN DE MERCADO INTERIOR Y PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR.....	22
RESULTADO DE LA VOTACIÓN FINAL EN COMISIÓN.....	26

PROPUESTA DE RESOLUCIÓN DEL PARLAMENTO EUROPEO

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 (A7-0430/2001),

¹ DO L 312 de 22.11.2008, p. 3.

² Textos Aprobados, P7_TA(2010)0264.

³ Textos Aprobados, P7_TA(2010)0302.

⁴ Textos Aprobados, P7_TA(2011)0006.

⁵ Textos Aprobados, P7_TA(2011)0297.

⁶ Textos Aprobados, P7_TA(2011)0307.

- A. Considerando que cada año se pierden en Europa más alimentos sanos y comestibles –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 in 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)469) 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 2013 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.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El despilfarro de alimentos ha adquirido unas dimensiones tales, que debe considerarse un problema de alcance mundial que afecta a todos los eslabones de la cadena agroalimentaria, desde el campo hasta la mesa de los consumidores.

Según datos de 1974 hasta hoy, se calcula que el despilfarro de alimentos en el mundo se ha incrementado un 50 %.

Se producen despilfarros en las tierras agrícolas, en las industrias de transformación, en las empresas de distribución y en las casas de los consumidores; se despilfarra en los países industrializados y en los países en desarrollo. El despilfarro de alimentos genera un sector paralelo al productivo y da lugar a una larga serie de externalidades negativas.

El tema del despilfarro de alimentos se contrapone al problema fundamental del abastecimiento de alimentos, gravemente comprometido por una serie de factores, entre ellos la limitación de los recursos naturales con respecto al número creciente de habitantes en el mundo y el escaso acceso a la comida de las categorías más pobres de la población.

De ello se desprenden una serie de análisis y reflexiones sobre el uso que hacemos de la comida de que disponemos.

Un reciente estudio encargado por la FAO pone de manifiesto datos bastante alarmantes, en especial por lo que se refiere al mundo industrializado: europeos y norteamericanos despilfarran entre 95 y 115 kilos de alimentos al año por habitante, frente a 6/11 kilos en el África subsahariana.

Las causas del despilfarro no son siempre las mismas: cambian en función del nivel de la cadena agroalimentaria, del tipo de producto o también del lugar en que se produce el despilfarro. Si dividimos la cadena en cinco sectores (producción agrícola, gestión y almacenamiento, tratamiento, distribución y consumo), se observa que diversos comportamientos en cada uno de ellos conducen al descarte de alimentos perfectamente comestibles: desde las pérdidas en la cosecha y el almacenamiento, pasando por el transporte en condiciones poco seguras, hasta los errores de envasado y los malos hábitos de los consumidores finales en la compra y la utilización de los productos alimenticios.

Por lo que respecta a los países industrializados, la mayor parte del despilfarro se concentra en las últimas fases, es decir, la distribución y el consumo, debido sobre todo a la superabundancia de alimentos producidos, mientras que en los países en desarrollo se concentra en las primeras fases, por la falta de técnicas agrícolas avanzadas, sistemas e infraestructuras de transporte eficientes (por ejemplo, la cadena de frío) y posibilidades de almacenamiento seguras.

Estos datos ponen de manifiesto que muchos alimentos producidos cada día pueden ser reutilizados para fines alimenticios en vez de ser eliminados como cualquier otro residuo, con notables repercusiones desde el punto de vista ambiental y económico y con implicaciones éticas.

En efecto, la producción de alimentos en exceso que no consumimos conlleva un alto coste en términos ambientales, desde la utilización de energía y recursos naturales (ante todo, agua) hasta las emisiones de gases a la atmósfera; se calcula que los cerca de 89 millones de toneladas de alimentos que se tiran en Europa producen 170 millones de toneladas de equivalente de CO2 cada año. Aparte del daño ambiental que se causa produciendo comida que después no se utiliza, hay que tener en cuenta los costes de tratamiento y eliminación de lo que ahora ya son residuos, y la pérdida de beneficios de las empresas productoras.

La lucha contra el despilfarro de alimentos debe convertirse en una prioridad en el plan de trabajo político europeo; se pide a la Comisión, al Consejo y a los Estados miembros que elaboren estrategias y medidas concretas para reducir a la mitad el despilfarro de alimentos a lo largo de toda la cadena de abastecimiento de aquí a 2025, mejorar la eficiencia del sector y sensibilizar a la opinión pública sobre un tema que todavía se ignora en muchos aspectos.

Es necesario que los ciudadanos sean informados no solo de las causas y consecuencias del despilfarro, sino también de los modos de reducirlo; hay que promover una cultura científica y civil orientada a los principios de sostenibilidad y solidaridad a fin de estimular comportamientos más virtuosos.

La experiencia demuestra que iniciativas espontáneas de asociaciones, tanto de voluntariado como de profesionales, encaminadas a difundir y materializar una cultura contraria al despilfarro, han tenido un gran éxito en los territorios en los que se han llevado a cabo.

En este contexto se inscribe la solicitud de proclamar 2013 Año Europeo contra el Despilfarro de Alimentos, como importante instrumento de información y sensibilización sobre este tema fundamental.

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

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 cápita¹;
- 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 productos²;
- 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;

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

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

- 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 CO₂ 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;
 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 envasado debe optimizarse y reducirse; que deben fomentarse la investigación e innovación en el ámbito del envasado 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 envasado 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 envasado; 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 Europea¹, 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;

¹ Textos aprobados P7_TA(2010)0264.

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

RESULTADO DE LA VOTACIÓN FINAL EN COMISIÓN

Fecha de aprobación	22.11.2011						
Resultado de la votación final	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 10%;">+:</td> <td style="text-align: right;">38</td> </tr> <tr> <td>-:</td> <td style="text-align: right;">0</td> </tr> <tr> <td>0:</td> <td style="text-align: right;">15</td> </tr> </table>	+:	38	-:	0	0:	15
+:	38						
-:	0						
0:	15						
Miembros presentes en la votación final	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, Antonyia 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						
Suplente(s) presente(s) en la votación final	Miroslav Mikolášik, Alojz Peterle, Birgit Schnieber-Jastram, Renate Sommer, Bart Staes, Csaba Sándor Tabajdi, Michail Tremopoulos, Andrea Zanoni						

18.10.2011

OPINIÓN DE LA COMISIÓN DE MERCADO INTERIOR Y PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR

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 Maria Corazza Bildt

SUGERENCIAS

La Comisión de Mercado Interior y Protección del Consumidor 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:

1. Hace hincapié en que el despilfarro de alimentos significa tanto problemas medioambientales y éticos como costes económicos, que plantean retos en el mercado interior, tanto para las empresas como para los consumidores;
2. Hace hincapié en que se necesita voluntad política para encontrar soluciones al despilfarro de alimentos; insta a la Comisión a dar prioridad, en la agenda política europea, a todos los aspectos relativos al despilfarro de alimentos; pide a la Comisión que, en consulta con los Estados miembros, establezca objetivos para reducir el despilfarro de alimentos y pide a los Estados miembros y a todas las partes interesadas que adopten medidas concretas para cumplir esos objetivos;
3. Pide a la Comisión que coopere con la FAO en la definición de orientaciones comunes en términos de reducción mundial del despilfarro de alimentos;
4. Recuerda los resultados de la investigación de la Comisión (Capacitación de los Consumidores en la Unión Europea - SEC(2011)469 según los cuales el 18 % de los ciudadanos europeos encuestados no comprenden la frase «Consúmase preferentemente antes del ...»; señala que es urgente mejorar la comprensión de los consumidores europeos en cuanto al significado exacto de las fechas de las etiquetas; pide, en consecuencia, a la Comisión que aclare el sistema de indicación de las fechas en las etiquetas de los alimentos («Consúmase preferentemente antes del ...», «Fecha de caducidad») con objeto

de reducir la inseguridad en cuanto a la comestibilidad de los alimentos; insta a la simplificación en lugar de la duplicación (fecha de comercialización y fecha de consumo) para evitar el incremento de la confusión;

5. Señala que el Reglamento sobre Información Alimentaria a los Consumidores, recién adoptado, establece claramente que es peligroso consumir productos que llevan una fecha de caducidad después de la expiración de dicha fecha;
6. Pide a la Comisión, a los Estados miembros y a los interesados que alienten medidas de información y educación destinadas a evitar el despilfarro de alimentos y a reforzar la sensibilización sobre el valor de los alimentos y la importancia de la vista, el olfato y el gusto para decidir sobre la comestibilidad, y que empiecen por la educación de los escolares; apoya también la aplicación de medidas concretas en los comedores escolares, así como en los comedores de las administraciones públicas y las empresas tanto públicas como privadas, para evitar el despilfarro de alimentos;
7. Pide a la Comisión que considere una posible modificación de las normas sobre contratación pública, en particular, en el ámbito de los servicios de restauración, con el fin de tener más en cuenta el problema del despilfarro de alimentos;
8. Pide a todos los que participan en la cadena alimentaria que asuman más responsabilidades y les alienta a reforzar la coordinación con el fin de mejorar la logística, la gestión de reservas y el envasado para reducir el despilfarro de alimentos en toda la cadena de abastecimiento; pide asimismo a las partes involucradas que reconozcan y expliquen el valor nutritivo de los productos agrícolas que presentan formas o calibres erróneos, con el fin de reducir el volumen de productos desechados;
9. Destaca la importancia de seguir invirtiendo en la puesta a punto de tecnologías innovadoras de producción y en técnicas eficaces de acondicionamiento y conservación de los productos;
10. Pide a la industria alimentaria y a las otras partes involucradas que propongan varios tamaños de envases alimentarios, evalúen las ventajas de ofrecer más productos a granel y tengan más en cuenta a las familias unipersonales con el fin de reducir el despilfarro de alimentos y la huella de carbono de los consumidores;
11. Insta a los minoristas y a las autoridades locales a que aprovechen su contacto diario con los consumidores para informarles de la manera de almacenar y utilizar los alimentos más eficazmente y para alentarles a que planifiquen sus compras de alimentos, por ejemplo con consejos prácticos y campañas de sensibilización; opina que las ofertas de descuento deben aplicarse de manera más amplia a las existencias en exceso y a alimentos perjudicados cuya fecha de caducidad esté cercana pero sean seguros, por ejemplo ofreciendo una reducción del 50 % 24 horas antes de la fecha de caducidad;
12. Pide a la Comisión que formule, en colaboración con los Estados miembros, recomendaciones sobre las temperaturas de refrigeración, teniendo presente que está demostrado que las temperaturas inadecuadas o inidóneas perjudican la comestibilidad de los alimentos y a provocan un despilfarro innecesario; señala que unos niveles armonizados de temperatura en toda la cadena de suministro pueden mejorar la

conservación de los productos y reducir el despilfarro de alimentos si el transporte y la comercialización de los productos se realizan en un marco transfronterizo;

13. Insta a la Comisión a que publique un manual de fácil lectura sobre la utilización de productos con fecha de caducidad próxima, garantizando así la donación de alimentos y de alimentos para animales, basándose en las mejores prácticas de los participantes en la cadena de suministro alimentario, con el fin de equilibrar la oferta y la demanda de manera más rápida y efectiva;
14. Señala que, como alternativa a la eliminación, existe interés por el desarrollo del compostaje de alimentos biodegradables; manifiesta su satisfacción por las iniciativas que, en los Estados miembros, ofrecen a los ciudadanos espacios colectivos destinados a tal fin; pide a la Comisión que aliente este planteamiento facilitando el intercambio de experiencias y buenas prácticas a escala europea;
15. Pide a los Estados miembros la creación de incentivos económicos destinados a limitar el despilfarro de alimentos;
16. Señala que los Estados miembros pueden mejorar la gestión de sus residuos y contribuir a mejorar la eficacia de la cadena alimentaria; pide a la Comisión que estudie la correlación entre la calidad de la gestión de residuos y el despilfarro de alimentos y que evalúe las medidas que deben adoptarse en materia de gestión de residuos para reducir la pérdida de alimentos;
17. Cree que es posible reducir el despilfarro de alimentos por reforzar la cooperación entre los consumidores, productores, fabricantes, minoristas, público catering, restaurantes, administraciones públicas y las ONG; expresa su aliento al uso de internet y de las nuevas tecnologías para alcanzar estos fines;
18. Pide a la Comisión, a los Estados miembros y a las partes interesadas que intercambien las mejores prácticas, combinando los conocimientos de los foros y las plataformas pertinentes, entre ellos, el Foro del Comercio Minorista 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.

RESULTADO DE LA VOTACIÓN FINAL EN COMISIÓN

Fecha de aprobación	17.10.2011
Resultado de la votación final	+ : 32 - : 0 0 : 0
Miembros presentes en la votación final	Cristian Silviu Buşoi, Lara Comi, Anna Maria Corazza Bildt, António Fernando Correia De Campos, Jürgen Creutzmann, Cornelis de Jong, Christian Engström, Evelyne Gebhardt, Malcolm Harbour, Iliana Ivanova, Sandra Kalniete, Hans-Peter Mayer, Gianni Pittella, Mitro Repo, Robert Rochefort, Heide Rühle, Christel Schaldemose, Andreas Schwab, Róza Gräfin von Thun und Hohenstein, Bernadette Vergnaud, Barbara Weiler
Suplente(s) presente(s) en la votación final	Ashley Fox, Anna Hedh, María Irigoyen Pérez, Othmar Karas, Constance Le Grip, Emma McClarkin, Antonyia Parvanova, Konstantinos Poupakis, Olga Sehnalová, Kyriacos Triantaphyllides, Anja Weisgerber

RESULTADO DE LA VOTACIÓN FINAL EN COMISIÓN

Fecha de aprobación	23.11.2011
Resultado de la votación final	+: 38 -: 1 0: 0
Miembros presentes en la votación final	John Stuart Agnew, Liam Aylward, José Bové, Luis Manuel Capoulas Santos, Michel Dantin, Paolo De Castro, Albert Deß, Herbert Dorfmann, Robert Dušek, Iratxe García Pérez, Sergio Gutiérrez Prieto, Martin Häusling, Esther Herranz García, Peter Jahr, Elisabeth Jeggle, Jarosław Kalinowski, Elisabeth Köstinger, George Lyon, Gabriel Mato Adrover, Mairead McGuinness, James Nicholson, Rareş-Lucian Niculescu, Georgios Papastamkos, Marit Paulsen, Britta Reimers, Ulrike Rodust, Czesław Adam Siekierski, Sergio Paolo Francesco Silvestris, Alyn Smith, Marc Tarabella, Janusz Wojciechowski
Suplente(s) presente(s) en la votación final	Luís Paulo Alves, Salvatore Caronna, Spyros Danellis, Giovanni La Via, Astrid Lulling, Hans-Peter Mayer, Maria do Céu Patrão Neves, Valdemar Tomaševski
Suplente(s) (art. 187, apdo. 2) presente(s) en la votación final	Anna Maria Corazza Bildt