

PROYECTO DE LEY DE PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO



**FEDERACIÓN DE
CONSUMIDORES
Y USUARIOS**

Consideraciones de la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU) al último borrador del Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario que se encuentra actualmente en el Congreso.

Resumen propuestas

- *El desperdicio alimentario debe abordarse en todas sus etapas, desde la producción hasta su puesta a disposición de los consumidores.*
- *Centrar las medidas en la donación y en la gestión del desperdicio es insuficiente, no soluciona el problema del desperdicio alimentario, perpetúa los daños medioambientales, y no soluciona los problemas de los colectivos vulnerables. La prevención del desperdicio debe ser la prioridad central de esta ley, tal y como su nombre indica.*
- *Rechazamos la posibilidad de vender o donar productos con la fecha de consumo preferente vencida, no puede desplazarse la responsabilidad a las personas consumidoras. En cambio, solicitamos que sea obligatorio promover la venta de alimentos con fecha de caducidad y de consumo preferente próxima a cumplirse, en un espacio diferenciado, a un precio menor y con información adecuada para su consumo garantizando la seguridad de las personas consumidoras.*
- *Deben articularse medidas que permitan a los consumidores actuar contra el desperdicio alimentario, más allá de la información y la concienciación.*
- *La autorregulación y las buenas prácticas voluntarias no funcionan. Deben establecerse obligaciones mínimas pero suficientes, en colaboración con la sociedad civil, para reducir el desperdicio alimentario.*
- *Es necesario incorporar plazos de aplicación de la ley, así como garantías de seguimiento de su cumplimiento por parte de las administraciones públicas.*

Desde la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU), valoramos de forma positiva que se apruebe un proyecto de ley que pretende abordar el problema del desperdicio alimentario. España necesita avanzar en el cumplimiento del objetivo 12 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y alinearse con los mandatos europeos establecidos en la Estrategia "De la Granja a la Mesa".

Consideramos que esta legislación debería, además, ser una oportunidad clave para incentivar la venta en circuitos cortos de comercialización, de productos de temporada y ecológicos, de cercanía, fomentado otros modos de producción y comercialización más respetuosos con el medio ambiente que contribuyan a evitar el desperdicio alimentario como la venta a granel de todo tipo de productos.

Esta ley nos ayudaría a adoptar sin dilación el problema del desperdicio alimentario en España ya que constituye el marco para que todos los agentes de la cadena alimentaria se dirijan a prevenir las pérdidas y el desperdicio alimentario. Con esta ley, se pretende abordar aquellas causas estructurales del problema de las pérdidas y el desperdicio alimentario, con carácter preventivo, tratando de abarcar a todos los eslabones de la cadena alimentaria, desde el sector primario y de producción hasta los consumidores finales. Sin lugar a duda, tenemos que abordarlo, porque se trata de un problema social, económico, ético, medioambiental y de salud.

Con esta propuesta normativa se abre el camino para avanzar hacia el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, concretamente del ODS 12 y su meta 12.3 del ODS, que fija, de aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio alimentario per cápita en la venta al por menor y a nivel de consumidores.

No obstante, desde la primera propuesta del proyecto hasta la última versión, actualmente disponible en la web del Congreso, este ha sufrido varias modificaciones que han ido siempre rebajando las exigencias frente a los actores de la cadena alimentaria, principalmente respecto de las empresas que participan en la misma, lo que no favorece en absoluto la consecución de los objetivos a los que se hace referencia.

El proyecto, más allá de establecer unas directrices generales para todos los agentes que participan en la cadena alimentaria -(artículos 1 a 4)-, cuando ponemos el foco sobre las obligaciones, lo concreto, lo que hará efectivo consecución de los objetivos, lo que podremos exigir a los agentes de la cadena alimentaria, todo se reduce a la obligación, principalmente, de donar alimentos para consumo humano y, subsidiariamente, reutilizar para su transformación en productos alternativos para consumo humano, su transformación en pienso para animal y, finalmente, su reciclaje para compost. Por su parte, los objetivos de reducción de desperdicio alimentarios establecidos en la Ley 7/2022, de 8 de abril a los que se refiere el texto y que entrarían dentro de los programa estatal de prevención de residuos, son poco ambiciosos (reducción del 50% de los residuos alimentarios per cápita en el plano de la venta minorista

y de los consumidores y una reducción del 20% de las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro para 2030, respecto a 2020).

El objetivo real de esta ley se centra en reducir el desperdicio alimentario únicamente a través de la donación, y subsidiariamente, de la transformación y el reciclaje de alimentos que no se pueden vender o de excedentes, ignorando las necesidades y las posibilidades de mejora en los distintos eslabones de la cadena. Esta donación se justifica a partir de uno de los objetivos que introduce la ley *-facilitar la donación de alimentos y contribuir a satisfacer las necesidades alimentarias de la población más vulnerable-*. Pero la ley no persigue -ni ese debería ser su objetivo- paliar la situación de vulnerabilidad de los consumidores. En esta ley la donación es solo instrumental para “conseguir” un objetivo ajeno a las necesidades de este colectivo sin mayores exigencias ni obligaciones para las entidades. Además, los productos que se donan son los menos bonitos, los que no se venden, los que se rechazan o los que están a punto de caducar, no se garantiza unos mínimos de calidad y de cantidad que garanticen el acceso a una alimentación digna, perpetuando de esa forma el estigma que genera la situación de vulnerabilidad: regalamos lo que no queremos o lo que nos sobra. No se articula una política que favorezca una alimentación de calidad para los colectivos vulnerables, que lo donado sea nutricionalmente sano y suficiente.

A este respecto, la *Resolución del Parlamento Europeo, de 16 de mayo de 2017, sobre la iniciativa sobre el uso eficiente de los recursos: reducir el desperdicio de alimentos, mejorar la seguridad alimentaria (2016/2223(INI))*, establece en su punto 108:

“Señala que las donaciones de alimentos no pueden considerarse una medida clara para resolver los principales problemas de la pobreza; subraya, por tanto, que hay que evitar las expectativas poco realistas en este sentido: no es de recibo esperar que las donaciones de alimentos mitiguen los problemas sociales y prevengan el desperdicio alimentario; pide a la Comisión, por consiguiente, que adopte medidas más determinadas para prevenir la pobreza;”

El texto original del proyecto, no exento de mejoras, establecía obligaciones para todos los agente de la cadena alimentaria:

- *Disponer de infraestructuras adecuadas y formación del personal para que los procesos de manipulación, almacenamiento y transporte se lleven a cabo en las condiciones óptimas, que minimicen las pérdidas.*
- *Disponer de sistemas que garanticen la cadena de frío, cuando sea necesario, y el uso de equipos de almacenamiento y transporte adecuados, así como el desarrollo de protocolos específicos para el correcto transporte y la recepción en frío.*
- *Disponer de instalaciones adecuadas de manipulación.*

- *Disponer de un plan de aplicación para la prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario que contemple en su caso la donación.*

- *Formar y sensibilizar al personal (empleado y voluntario) para que actúen de forma activa en la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario e implicarles en esta acción.*

- *Medir e informar anualmente sobre la cuantificación de las pérdidas y el desperdicio alimentario.*

Ahora todas esas obligaciones han desaparecido y han quedado como meras “buenas prácticas” opcionales para las entidades que venden alimentos al consumidor final.

Comentario al margen, nos preguntamos qué sentido tiene incluir en una ley unas buenas prácticas que ni otorgan derechos o beneficios, y su no adopción no perjudica en modo alguno a estas entidades. Tampoco articulan posibilidades que no sean ya legales y conocidas por todos los agentes de la cadena alimentaria así como por las administraciones. Entendemos que su espacio, tal y como está planteado, no es una ley.

Según los datos, la mayoría del desperdicio alimentario está relacionado directamente con los consumidores (en torno al 60%) y el resto se produce en los procesos previos: producción, distribución, almacenamiento, transformación, transporte y canales de venta.

En cuanto a los consumidores, debemos señalar que aunque estos sean el eslabón de la cadena que más desperdicio genera, no implica necesariamente su responsabilidad, al menos al 100%. Estos quedan, en gran parte, condicionados por los formatos de venta, los precios, la situación laboral/familiar y económica, y todo enmarcado en la tan fomentada cultura del usar y tirar. No obstante, a pesar de los datos, esta propuesta tampoco adopta medidas efectivas que favorezcan la reducción del desperdicio de alimentos en relación al consumidor, más allá de campañas de información y concienciación y de que estos puedan exigir llevarse la comida no consumida en restaurantes; eso sí, según los casos, pudiendo cobrar el envase.

A la hora de tratar el desperdicio alimentario no se tiene una visión integral de la cadena alimentaria, quedando las medidas reducidas a la donación de alimentos. Es necesario poner soluciones al desperdicio de alimentos en todos los eslabones de la cadena.

MEDIDAS DESTINADAS A LAS ENTIDADES QUE PARTICIPAN EN LA CADENA ALIMENTARIA

Como dice la propia exposición de motivos del proyecto normativo: *“Casi un 30% de la superficie agrícola del mundo se usa anualmente para producir alimentos que se pierden o desperdician”*.

Por su parte, el informe del MAPA respecto al desperdicio alimentario en la industria y en la distribución, refleja que más del 45% de desperdicio alimentario se produce en la producción y, en forma importante por *“averías en la maquinaria (18,25%), su limpieza o acondicionamiento (3,97%) y el propio proceso productivo en sí (3,97%)*. Un 22,22% de mermas en la producción.”

<https://menosdesperdicio.es/documentos/informe-del-desperdicio-alimentario-en-la-industria-la-distribucion-en-espa-2020-mapa>

También refleja que parte de las pérdidas se dan en el proceso comercial:

“Proceso comercial:

3. Características propias del producto:

Que incluiría la planificación oferta/demanda (5,56%) y devoluciones de producto (5,56%). En el caso de los productos frescos o de corta durabilidad es realmente complicado llevar a cabo una planificación óptima, ya que hay muchos factores que pueden condicionar las cantidades inicialmente previstas.”

El referido informe también refleja que: Según datos de la FAO (Food and Agriculture Organization) en Europa un 12% de los alimentos se pierde o se desperdicia en la etapa de manipulación y almacenamiento previa a la transformación, un 5% en la etapa de procesamiento y un 9% en la etapa de distribución y comercialización.

Por su parte, [El informe 34 \(2016\) del Tribunal de Cuentas Europeo](#), refleja que en la fase de producción se desperdicia entre el 11 y el 34,2% de alimentos, en la transformación entre el 17 y el 36% y en el sector minorista entre el 3 y el 32%, según varios estudios que aporta. Aunque este informe es de 2016, vemos que el del MAPA (2020) sigue reflejando problemas en los eslabones de la cadena previos al consumidor. El informe del TCE recoge las prácticas que se han llevado a cabo por parte de algunos Estados y concluye que a pesar de que esta cuestión está sobre la mesa desde 2011, desde la UE no se utilizan los recursos existentes (fondos europeos, ajuste de las políticas existentes, coordinación más estrecha en la cadena de suministro o el establecimiento de objetivos) para evitar el desperdicio de alimentos, generando un problema que, según este Tribunal *“será cada vez más significativo, sobre todo por la necesidad de alimentar una población mundial en aumento”*, y genera un grave problema medioambiental.

Por su parte, la Directiva (UE) 2018/851 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, por la que se modifica la Directiva 2008/98/CE sobre los residuos, dice en su exposición de motivos que *“Los Estados miembros deben adoptar medidas para fomentar la prevención y la reducción de residuos*

alimentarios en consonancia con la Agenda de Desarrollo Sostenible para 2030, [...] ámbitos de la venta minorista y del consumo y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas después de la recolección, para 2030. Esas medidas deben tener como finalidad prevenir y reducir los residuos alimentarios en la producción primaria, la transformación y la fabricación, la venta minorista y otros tipos de distribución de alimentos, en restaurantes y servicios alimentarios, así como en los hogares”

Además, en su modificación del art. 9 de la Directiva 2008/98/CE, establece

«Artículo 9

Prevención de residuos

1. Los Estados miembros adoptarán medidas para prevenir la generación de residuos. Como mínimo, esas medidas:

g) Reducirán la generación de residuos alimentarios en la producción primaria, en la transformación y la fabricación, la venta minorista y otros tipos de distribución de alimentos, en restaurantes y servicios alimentarios, así como en los hogares, como contribución a los objetivos de desarrollo sostenible de las Naciones Unidas para reducir en un 50 % los residuos alimentarios per cápita a escala mundial en el plano de la venta minorista y de los consumidores, y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro para 2030”

Y en esta línea también se pronuncian en la Resolución del Parlamento Europeo, de 16 de mayo de 2017, sobre la iniciativa sobre el uso eficiente de los recursos: reducir el desperdicio de alimentos, mejorar la seguridad alimentaria; el Dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre «Sistemas alimentarios más sostenibles» y la Decisión Delegada (UE) 2019/1597 de la Comisión, de 3 de mayo de 2019, por la que se complementa la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que concierne a una metodología común y a los requisitos mínimos de calidad para la medición uniforme de los residuos alimentarios.

Es decir, a pesar de que desde las instituciones no se han llevado políticas que efectivamente reduzcan el desperdicio alimentario, como denunciaba el Tribunal de Cuentas Europeo, desde Europa queda claro que es imperioso actuar contra el desperdicio a lo largo de todo proceso, desde el productor hasta el consumidor. Según los datos del informe del TC se produce un gran desperdicio por cuestiones como: cultivos no totalmente cosechados o cosechas en verde, daños durante la cosecha, muerte o descarte de animales, durante el proceso de almacenamiento o transporte, descartes por exigencias estéticas o cambios en los contratos de compra al productor; pérdidas en el proceso de transformación, deterioro, daños en el almacenamiento; fechas de vencimiento, daños, calidad estética, etc. Por su parte, el informe del MAPA apunta a problemas en las infraestructuras de la cadena; problemas sobre los que habría que incidir y darle solución, utilizando, entre otras herramientas, los recursos económicos

disponibles (Fondos europeos) que como señala el Tribunal de Cuentas, los Estados no utilizan los suficientes.

Pero el despilfarro, además de una cuestión ética -España cuenta con más de una cuarta parte de su población en riesgo de exclusión social y casi un 10% de la población mundial (más de 800 mill. de personas) está subalimentada, según datos de la [ONU](#)-, supone un grave problema medioambiental que afecta en mayor medida sobre las personas más desfavorecidas.

Cambiar el modelo de producción por otro menos agresivo y contaminante, ajustarlo a las necesidades reales de alimentación -sin necesidad de producir lo que ya se sabe que se va a desperdiciar por no adoptar medidas que impidan ese desperdicio-, e incorporar las mejores prácticas, técnicas e infraestructura a los diferentes procesos de la cadena alimentaria poniendo en el centro el medioambiente y el bienestar animal, tendrá como consecuencia la no destrucción del suelo y la biodiversidad por sobreexplotación y el abuso del monocultivo, la disminución en el uso de productos químicos; la reducción del consumo de agua y de la contaminación por emisión de gases de efecto invernadero debido al transporte y la ganadería intensiva -que también degrada el suelo y los acuíferos, sin perjuicio de la muerte innecesaria y graves padecimientos de estos-, la reducción del uso de recursos fósiles, del consumo innecesario de energía y la menor fabricación de plásticos y envases para productos que se van a desechar, entre otros.

No obstante lo anterior, esta ley no articula ningún mecanismo que imponga alguna medida que venga a reducir el desperdicio alimentario salvo la obligada donación, que si bien nos parece una medida aceptable teniendo en cuenta las necesidades de determinados colectivos, ni debe ser una medida que tenga este objetivo, ni puede ser la única para reducir el desperdicio.

CONSUMIDORES

Como decíamos, según los datos, el consumidor es el eslabón de la cadena donde se produce un mayor desperdicio alimentario. No obstante, a pesar de esto, no se articula ninguna medida real y efectiva más allá de campañas de concienciación contra el desperdicio alimentario y de poder exigir en los restaurantes llevarse la comida no consumida.

Uno de los argumentos habituales de los consumidores para no cambiar sus hábitos de consumo es que, aunque están muy concienciados, no saben cómo llevarlo a cabo, no se facilitan los cambios o que su realidad concreta (económica, laboral, familiar, etc.) no se lo permite.

Si bien la concienciación es necesaria para acabar con el desperdicio alimentario, también lo es adoptar medidas que permitan u “obliguen” al consumidor a cambiar sus hábitos de consumo. En este sentido la ley podría articular medidas que favorezcan el no desperdicio alimentario sin que ello suponga problemas para los consumidores.

Entre estas medidas proponemos,

- Restringir la venta de productos frescos en -innecesarias- bandejas o envases con más piezas o cantidades de las que necesitamos, o la venta de paquetes de oferta 3x2, que invita a los consumidores (por comodidad y/o precio) a comprar más de lo que necesitan y que muchas veces acabará estropeándose. Además, reduce la generación de envases.
- Fomentar la compra responsable y consciente a través de la obligada venta a granel, en los establecimientos que se considere posible, tanto de productos frescos, como de productos secos que no necesitan envase: pastas, arroces, legumbres, cereales, panadería, bollería, frutos secos, etc., debiéndose colocar carteles informativos sobre el desperdicio.
- Implementar una zona con productos menos “atractivos” estéticamente, con algún problema estético en el envase -que no comprometa su seguridad-, con fecha de caducidad cercana a su vencimiento, etc., a un coste más bajo.
- Fomentar el comercio local, frutas y verduras de temporada y locales, variedades autóctonas. etc.

Debemos recuperar la cultura del valor de los alimentos y la importancia de la alimentación.

En cuanto a la hostelería, deberían incluirse medidas como la posibilidad de pedir raciones más pequeñas a un coste menor; flexibilizar o compartir los menús, incorporando menús a elección que ofrezcan la posibilidad de escoger entre alimentos opcionales (tales como guarniciones, pan, condimentos, raciones de distinto tamaño, etc.).

Desde los ayuntamientos se debería favorecer y promover los huertos urbanos o la cesión de terrenos de titularidad pública para que los vecinos, principalmente los desempleados, o a través de cooperativas locales, puedan trabajar la tierra, fomentando el producto local para el autoconsumo local, para proveer a los establecimientos locales y/o para su donación en caso de familias vulnerables. Es una forma de recuperar la cultura del campo, de los alimentos, y de su valor.

Sin perjuicio de lo anterior, seguimos considerando que resulta difícil controlar unos hábitos de consumo dentro del hogar y cómo gestionar los alimentos en la esfera privada de los hogares. En este sentido, solo se logra a través de una labor de información, formación y sensibilización a los consumidores finales. Por consiguiente, conviene seguir abordando la mejora de la información que se ofrece a los consumidores (sobre todo lo relacionado con la cuestión de las fechas de consumo, la gestión y aprovechamiento de los alimentos, conservación y almacenamiento, reutilización, etc.) y seguir incidiendo en acciones que fomenten una mayor concienciación y sensibilización del problema.

Finalmente, queremos reseñar que en el apartado 1 del artículo 8 del texto final, se recoge lo siguiente: *“para envases o recipientes de plástico de un solo uso deberán tenerse en cuenta las disposiciones previstas en el título V de la Ley 7/2022, de 8 de abril, en especial las relativas a la obligación de cobro.”* Consideramos que esta medida puede frenar a los consumidores finales que quieran llevarse la comida no consumida, por lo que planteamos que se prevea de otra manera si la finalidad de esta norma es reducir el desperdicio alimentario. Si el coste de llevarnos los sobrantes es mayor o similar que el valor de los alimentos esta medida perderá eficacia por lo que estamos incluyendo una medida que no favorece la reducción del desperdicio.

AUTOREGULACIÓN

Como principio general no defendemos la autorregulación. Esta no es muy autoexigente con los propios agentes que la configuran y nunca funciona en la medida en que es voluntaria. De hecho, vemos que las entidades no han adoptado medidas, buenas prácticas o códigos de conducta que sean realmente efectivos a la hora de reducir el desperdicio alimentario, como muestra el informe del MAPA y evidencia las modificaciones del proyecto inicial.

No obstante, si se plantea la autorregulación, se debe contar con unos criterios adecuados para garantizar la imparcialidad y, además, que se cuenten con las asociaciones de consumidores en su conformación, para que haya un equilibrio de fuerzas en defensa de los derechos de las personas consumidoras. Por ello, planteamos de forma alternativa que se haga referencia a la expresión de la correulación como una opción más garantista en la que participan demandantes (representados por las asociaciones de consumidores) y la Administración, a fin de ofrecer un procedimiento de resolución de controversias dentro de un marco legislativo de cumplimiento, sin perjuicio de los procedimientos judiciales asociados al mismo.

SEGURIDAD

Como organización de consumidores, el aspecto de la responsabilidad de los productos puestos en el mercado a disposición de los consumidores es esencial y el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, fija claramente como derechos básicos de los consumidores y usuarios y de las personas consumidoras vulnerables: *a) La protección contra los riesgos que puedan afectar su salud o seguridad. Y d) La información correcta sobre los diferentes bienes o servicios y la educación y divulgación para facilitar el conocimiento sobre su adecuado uso, consumo o disfrute. (Artículo 8).*

Además, la normativa de protección de los consumidores determina claramente la responsabilidad de los empresarios (fabricantes) a la hora de poner en el mercado bienes o productos a disposición de los consumidores. Estos productos deben ser seguros (artículo 11) y añade este artículo que se entiende por ser seguro *los bienes que, en condiciones de uso normales o razonablemente previsibles, incluida*

su duración, no presenten riesgo alguno para la salud o seguridad de las personas, o únicamente los riesgos mínimos compatibles con el uso del bien o servicio y considerados admisibles dentro de un nivel elevado de protección de la salud y seguridad de las personas (artículo 11.2 TRLGDCU). Por tanto, la responsabilidad recae en el empresario que pone a disposición de los consumidores estos productos y esto habrá de tenerse en consideración a la hora de poner en marcha los aspectos que plantea esta norma, sobre todo en cuanto a la responsabilidad y cualquier problema de seguridad alimentaria causado por los productos de alimentación.

No olvidemos el aspecto de la información a las personas consumidores, por lo que conviene seguir incidiendo en medidas y acciones dirigidas a la mejora de la información sobre las fechas de consumo.

Nos preocupa mucho el tema de la donación de los alimentos y cómo puede garantizar el consumo de los alimentos en un plazo para que se garantice la seguridad alimentaria, resulta complejo poder asegurar o garantizar un consumo dentro de un plazo concreto. Mencionamos y traemos a colación el tema de la responsabilidad con relación a la normativa de defensa de los consumidores y usuarios, sobre el tema de la responsabilidad de los empresarios de poner en el mercado productos seguros y ante los posibles riesgos de la seguridad alimentaria de los productos puestos a disposición de los consumidores.

Con respecto a esto surge un futuro problema del tema de la responsabilidad en la venta o donación de estos productos. Recordemos que el responsable de seguridad alimentaria ante un problema de un consumidor con un producto de alimentación es el responsable de un producto donado. Hacemos referencia al Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias:

Artículo 8. Derechos básicos de los consumidores y usuarios.

1. Son derechos básicos de los consumidores y usuarios y de las personas consumidoras vulnerables:

a) La protección contra los riesgos que puedan afectar su salud o seguridad.

d) La información correcta sobre los diferentes bienes o servicios y la educación y divulgación para facilitar el conocimiento sobre su adecuado uso, consumo o disfrute.

Artículo 11. Deber general de seguridad.

1. Los bienes o servicios puestos en el mercado deben ser seguros.

2. Se consideran seguros los bienes o servicios que, en condiciones de uso normales o razonablemente previsibles, incluida su duración, no presenten riesgo alguno para la salud o

seguridad de las personas, o únicamente los riesgos mínimos compatibles con el uso del bien o servicio y considerados admisibles dentro de un nivel elevado de protección de la salud y seguridad de las personas.

Artículo 12. Información a los consumidores y usuarios sobre los riesgos de los bienes o servicios.

1. Los empresarios pondrán en conocimiento previo del consumidor y usuario, por medios apropiados, los riesgos susceptibles de provenir de una utilización previsible de los bienes y servicios, habida cuenta de su naturaleza, características, duración y de las personas a las que van destinados, conforme a lo previsto en el artículo 18 y normas reglamentarias que resulten de aplicación.

En el apartado 5.b) del artículo 6 se establece que **“Llegar a acuerdos o convenios para donar sus excedentes de alimentos a empresas, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos, excepto en los casos en los que resulte inviable y quede debidamente justificado.”** Con esta nueva propuesta que se plantea, nos preocupa el problema de la indeterminación de los casos en los que puede exceptuarse estas obligaciones, porque no se precisa a quién y bajo qué criterios se puede apreciar que resulte inviable o bajo qué parámetros está debidamente justificado. Habría que matizar más esta cuestión, para evitar que quede demasiado ambigua la obligación establecida.

En virtud de lo descrito hasta el momento, también nos preocupa la supresión del anterior punto 5.b del referido artículo: Asegurarse de que los productos entregados a empresas y entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos, puedan consumirse en un plazo que garantice su seguridad alimentaria, con el fin de hacer posible su distribución y uso seguros por parte del consumidor final.

ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Consideramos que todas las medidas que recoge el texto para la administración son adecuadas, aunque en nuestra opinión podrían ampliarse.

Por una parte, el análisis de desperdicio alimentario se refiere únicamente al del consumidor, tanto en los hogares como fuera de ellos. Sin embargo, consideramos que este compromiso de medición por parte de la administración pública debe ampliarse a todos los eslabones de la cadena, y no quedarse en la publicación de información que le llegue.

Además del análisis cuantitativo, consideramos que para avanzar en la prevención es necesario el compromiso de realizar un análisis cualitativo de pérdidas y desperdicio.

Habría que considerar también las futuras colaboraciones con las asociaciones de consumidores que son las que están más cerca del último eslabón de la cadena. Durante estos años hemos contribuido con una labor de información al consumidor para una mejor gestión de los alimentos y sobre todo informando de las fechas de consumo, tratando de aclarar y fomentar un mayor entendimiento entre ambas fechas.

Numerosas actuaciones en materia de concienciación y sensibilización del problema se han venido realizando por las asociaciones de consumidores. En este sentido consideramos adecuado establecer un apartado en el que se prevea la colaboración con la Administración para seguir trabajando en dicha línea de prevención y sensibilización al consumidor final, incluso determinar posibles líneas de proyectos conjuntos y ayudas para llegar al último eslabón de la cadena que más desperdicia.

Se necesita cambiar los patrones de consumo y trasladar a las personas consumidoras la necesidad de adoptar un cambio en la forma en que compran y consumen alimentos para fomentar comportamientos más responsables en la gestión de los alimentos, aprovechándolos al máximo, para no desperdiciar.

Las administraciones son fundamentales en esta labor, pero de alguna forma debería reconocerse el trabajo que las asociaciones de consumidores hemos venido realizando en materia de información, educación y concienciación a las personas consumidoras en la reducción del desperdicio alimentario y una mejor gestión de los alimentos para minimizar los residuos alimentarios innecesarios. Hay que conseguir que las personas consumidoras pongan en práctica hábitos más sostenibles y saludables. Por lo que se debe seguir trabajando en trasladar el mensaje del valor que tienen los alimentos a través de actuaciones de sensibilización y concienciación. Cuando los consumidores son más conscientes del problema, y están más sensibilizados, se involucran más y toman una actitud más activa y responsable en la lucha contra el desperdicio alimentario.

CECU

Agosto 2022