

¿DEL CONSUMO SOSTENIBLE A UNA ECONOMÍA CIRCULAR?

Luis González Vaqué*

Coordinador de las Políticas agroalimentarias, Fundación Triptolemos^{*2}

Ex-Consejero de la Dirección General de Mercado Interior de la Comisión Europea

Resumen: Alrededor de 100 millones de toneladas de alimentos se desperdician anualmente en la UE. Si no se hace nada para atajar este despilfarro, los residuos de alimentos podrían aumentar a más de 120 millones de toneladas en 2020. El desperdicio de alimentos no es sólo un problema ético y económico, sino que también afecta al medio ambiente y pone en peligro los limitados recursos naturales de los que disponemos. Todos los eslabones de la cadena alimentaria tienen un papel que desempeñar en la prevención y la reducción de los residuos de alimentos: incluyendo los que producen y procesan alimentos (agricultores, fabricantes de alimentos y procesadores), los que distribuyen los citados productos para su consumo (sector de la hostelería, los minoristas) y, en última instancia, los consumidores. El objetivo fundamental de la política de seguridad e inocuidad alimentaria de la UE es proteger la salud humana y animal. En este contexto, las instituciones comunitarias, en cooperación con los Estados miembros y las partes interesadas, tratan de explorar todas las oportunidades para evitar el desperdicio de alimentos y reforzar la sostenibilidad del sistema alimentario.

Palabras clave: desperdicio de alimentos, medio ambiente, política de seguridad e inocuidad alimentaria de la UE, la economía circular.

Title: From a sustainable consumption to a circular economy?

Abstract: Around 100 million tonnes of food are wasted annually in the EU. If nothing is done, food waste could rise to over 120 million tonnes by 2020. Wasting food is not only an ethical and economic issue but it also depletes the environment of limited natural resources. All actors in the food chain have a role to play in preventing and reducing food waste, from those who produce and process foods (farmers, food manufacturers and processors) to those who make foods available for consumption (hospitality sector, retailers) and ultimately consumers themselves. The central goal of EU food safety policy is to protect both human and

* Dirección electrónica: gonzalu70@outlook.es.

^{*2} Asociada al Programa "SAVE-FOOD FAO".

animal health. We cannot compromise on these standards but, in co-operation with Member States and stakeholders, are looking for every opportunity to prevent food waste and strengthen sustainability of the food system.

Keywords: food waste, environment, EU food safety policy, the circular economy

Sumario: 1. INTRODUCCIÓN. 2. ¿QUÉ ES LA ECONOMÍA "CIRCULAR"? 3. ¿CÓMO SE PUEDEN LOGRAR "CAMBIOS DE COMPORTAMIENTO" DE LAS EMPRESAS Y ORGANISMOS COLECTIVOS? 4. LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS, LA GESTIÓN DE LAS COMPRAS, CONSERVACIÓN Y COCINADO DE LOS ALIMENTOS POR LOS CONSUMIDORES. 5. ¿"ECONOMÍA CIRCULAR" O POLÍTICAS DE PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?

1. Introducción

Al menos a nivel teórico existe un cierto consenso sobre la necesidad de *practicar* un consumo sostenible¹. En este sentido, la Comisión Europea se ha mostrado favorable a este *tipo* de consumo afirmando que "la política de los consumidores de la UE puede ofrecer herramientas del mercado que permitan a los ciudadanos, como consumidores, tomar decisiones sostenibles desde el punto de vista medioambiental"². Además, la Comisión se ha comprometido a apoyar también acciones destinadas a concienciar a los consumidores y ayudarlos a tomar decisiones con mayor conocimiento de causa y, "a tal fin, desarrollará, por ejemplo, herramientas para informar y concienciar³ a los jóvenes y módulos de educación en línea para adultos⁴ sobre un consumo sostenible"⁵.

No es la primera vez que, en esta revista⁶, nos referimos a que, en la actualidad, más de un tercio de los alimentos en todo el planeta se despilfarran o desperdician,

¹ Aunque en la práctica este consumo *razonable* (como lo califica ENROSA, M. G. en "¿Se han cumplido los objetivos propuestos en la Comunicación de la Comisión relativa al Plan de Acción sobre Consumo y Producción Sostenibles y una Política Industrial Sostenible", *BoDiAlCo*, Núm 17, 2016, págs. 9-10) no sea una *actividad generalizada*.

² Véase la Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones relativa al Plan de Acción sobre Consumo y Producción Sostenibles y una Política Industrial Sostenible (documento COM/2008/0397 final, disponible en la siguiente página de Internet: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1458294466822&uri=CELEX:52008DC0397>).

³ Utilizando la Agenda Europa.

⁴ Como parte de «Dolcetta», herramienta de educación de los consumidores de la UE en internet [.

⁵ Véase también la citada Comunicación de la Comisión relativa al Plan de Acción sobre Consumo y Producción Sostenibles y una Política Industrial Sostenible.

⁶ Véase: "El insostenible desperdicio de alimentos: ¿qué podemos hacer los consumidores?", *Revista CESCO*, Núm. 4, 2015, págs. 203-216.

al tiempo que unos 800 millones de personas sufren malnutrición extrema⁷. Más allá de la *terrible* contradicción de esta situación, son obvias las implicaciones económicas y ecológicas de tal despilfarro. La pérdida económica es enorme y a la vez los alimentos desperdiciados generan residuos y contaminan aguas y suelos. Pero también son innegables los aspectos éticos y de justicia social asociados a dicho desperdicio. Tras los datos relativos a la malnutrición, aparecen dramas como la muerte prematura infantil, el deficiente desarrollo físico y mental de la juventud e incluso el fallecimiento por hambre de no pocos adultos. Todas estas personas, miembros de "nuestra familia humana", nos obligan a reconocer y proteger su dignidad y sus derechos inalienables, sobre todo teniendo en cuenta que hoy en día se producen suficientes alimentos para sostener a toda la humanidad. En este contexto, hay que insistir en que sigue habiendo gente que carece de alimentos o los que tiene son insuficientes para evitar la malnutrición, incluso en los países desarrollados, en los que es un hecho habitual desperdiciar y tirar a la basura alimentos aptos para el consumo, como consecuencia de la selección de calidades y descartes resultantes de las demandas e *imposiciones* del mercado. Resolver esta *paradoja* es uno de los grandes retos del siglo XXI y no creemos que sea preciso insistir en la urgente necesidad de reducir los desperdicios alimentarios⁸.

2. ¿Qué es la economía "circular"?

La Comisión Europea no cesa de publicar Comunicaciones y otros tipos de documentos, aparte de su imprescindible contribución en el procedimiento legislativo (mediante la necesaria presentación de Propuestas de Reglamento o Directiva). Muchos de los objetivos de las Comunicaciones en cuestión no se alcanzan: en algunos casos incluso ello se debe a la inacción de la propia Comisión y también por el desinterés de las otras Instituciones comunitarias⁹. Por lo que se refiere al tema que nos ocupa, hemos de reconocer que, hasta la fecha, el *tratamiento legal* de los residuos alimentarios se ha incluido de forma extensiva en el de los residuos en general, sin tener en cuenta su especificidad y que son, a menudo, el resultado de un evitable despilfarro de alimentos. Cabe preguntarse si

⁷ Un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o se desperdicia en todo el mundo, lo que equivale a cerca de 1 300 millones de toneladas al año. Los alimentos se pierden o se desperdician a lo largo de toda la cadena de suministro, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en los hogares y las pérdidas de alimentos representan un desperdicio de los recursos e insumos utilizados en la producción, como tierra, agua y energía, incrementando inútilmente las emisiones de gases de efecto invernadero (datos facilitados por la FAO en: <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>).

⁸ Véanse, por ejemplo: BAGHERZADEH, M y otros, *Food Waste Along the Food Chain*, OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers, No. 71, OECD Publishing, 29 págs. (disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 4.4.2016: http://www.oecd-ilibrary.org/agriculture-and-food/food-waste-along-the-food-chain_5jxrcmftzj36-en?crawler=true); y THYBERG, K. L y TONJES, D. J., "Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development", *Resources Conservation and Recycling*, Núm. 106, 2016, págs. 110-123.

⁹ Véase: ENROSA, M. G., "¿Se han cumplido los objetivos propuestos en la Comunicación de la Comisión relativa al Plan de Acción sobre Consumo y Producción Sostenibles y una Política Industrial Sostenible?", *BoDiAlCo*, nº 17, 2016, págs. 9-10.

el citado enfoque podría cambiar tras la publicación de la Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones titulada "Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular"¹⁰. De su lectura se deduce que la Comisión está dispuesta a llevar a cabo una "... transición a una *economía más circular*"¹¹, en la cual el valor de los productos, los materiales y los recursos se mantenga en la economía durante el mayor tiempo posible, y en la que se reduzca al mínimo la generación de residuos, constituye una contribución esencial a los esfuerzos de la UE encaminados a lograr una economía sostenible, hipocarbónica, eficiente en el uso de los recursos y competitiva"¹². Siempre según la Comisión, "una transición de ese tipo brinda la oportunidad de *transformar nuestra economía y de generar nuevas ventajas competitivas y sostenibles para Europa*"¹³.

No sabemos a ciencia cierta si la Comisión no se muestra excesivamente optimista cuando prevé que la economía circular¹⁴:

- impulsará la competitividad de la UE al proteger a las empresas contra la escasez de recursos y la volatilidad de los precios;
- contribuirá a crear nuevas oportunidades empresariales, así como maneras innovadoras y más eficientes de producir y consumir;
- ahorrará energía y contribuirá a evitar los daños irreversibles causados en lo relativo al clima y la biodiversidad, y a la contaminación del aire, el suelo y el agua, a causa de la utilización de los recursos a un ritmo que supera la capacidad de la Tierra para renovarlos; y
- creará puestos de trabajo a escala local adecuados a todos los niveles de capacidades, así como oportunidades para la integración y la cohesión social.

Sobre esta última *predicción*, la doctrina se muestra escéptica puesto que no es la primera vez que se declara que una nueva *actividad* o un diverso enfoque económico y legislativo de las preexistentes (la denominada *economía verde*, la informatización generalizada, la robótica, etc.) podría reducir el paro, aunque, al menos a corto y medio plazo, los resultados son muy diversos de los que se habían previsto¹⁵.

¹⁰ Documento COM/2015/0614 final, disponible en: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1458298441091&uri=CELEX:52015DC0614>.

¹¹ La cursiva es nuestra [según MAYORAL, A. parece que puede haber economías *más o menos* circulares... ¡Hasta llegar a la cuadratura del Círculo! (véase, de dicho autor: "¿Qué es realmente la 'Economía Circular'?" *BoDiAlCo*, nº 17, 2016, págs. 18-19)].

¹² Véase la "Introducción" de la ya citada Comunicación de la Comisión titulada "Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular".

¹³ *Ibidem*.

¹⁴ *Ibidem*.

¹⁵ Véase, por ejemplo: MAYORAL, A., *op. cit.*, págs. 19-20.

Cabe destacar que, según la Comisión, los agentes económicos, *incluyendo los consumidores*, son fundamentales para impulsar este proceso que nos ha de conducir a una economía *circular* a fin de reducir los residuos (tanto los alimentarios como los no alimentarios). En la Comunicación sólo se hace una referencia general al sector alimentario, pero sí se ocupa en especial de los residuos provenientes de dicho sector; de este modo, subraya que, para liberar el potencial de crecimiento y empleo de la economía circular, propone “un plan [que] incluye compromisos globales sobre el diseño ecológico, la elaboración de planteamientos estratégicos sobre los plásticos y las sustancias y productos químicos, una iniciativa de primer orden para financiar proyectos innovadores en el marco del programa de investigación de la UE Horizonte 2020, y acciones específicas en ámbitos como los plásticos, *los residuos alimentarios*¹⁶, las materias primas críticas, los residuos industriales y mineros, el consumo y la contratación pública”¹⁷. Más adelante, al referirse, a la innovación en el ámbito de los plásticos se indica que ésta “... puede contribuir a la economía circular al favorecer *la mejor conservación de los alimentos*¹⁸ [y] mejorar el reciclado de los plásticos...”¹⁹.

Por nuestra parte, recordaremos que la mayoría de autores que se han interesado por la pérdida y despilfarro de alimentos estiman que, para mejorar la conservación de los productos en cuestión el axioma de “cuanto menos envase, mejor” ya no es válido²⁰.

Obviamente, el apartado de la Comunicación objeto del presente epígrafe que más nos interesa es el 5.2, dedicado expresamente a los “Residuos alimentarios”, que “... constituyen una creciente preocupación en Europa”: en efecto, en la producción, la distribución y el almacenamiento de alimentos se utilizan recursos naturales *que repercuten en el medio ambiente*²¹ [y] tirar alimentos que aún son comestibles aumenta dicha repercusión y provoca pérdidas financieras para los consumidores y la economía”²². Además, siempre según la Comisión, los residuos alimentarios también pueden ser evaluados desde un importante ángulo social:

¹⁶ La cursiva es nuestra.

¹⁷ Véase el apartado 5.1 (“Plásticos”) de la Comunicación de la Comisión titulada “Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular”.

¹⁸ La cursiva es nuestra.

¹⁹ Véase igualmente la “Introducción” de la Comunicación de la Comisión titulada “Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular”.

²⁰ Véase, por ejemplo: VIDRERAS PÉREZ, C., “El impacto e influencia de la percepción por el consumidor del significado de las fechas de durabilidad de los productos alimenticios en la lucha contra el desperdicio alimentario”, *BoDiAlCo*, nº 10, 2014, págs. 3-4.

²¹ *Sic* en el apartado 5.2 de la Comunicación de la Comisión titulada “Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular” (la cursiva es nuestra).

²² Véase también el apartado 5.2 de la Comunicación de la Comisión titulada “Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular”.

debe facilitarse la donación de alimentos que aún son comestibles pero que, por razones logísticas o de comercialización, no pueden ser comercializados; podemos añadir que, si son ciertas las noticias que hemos recibido, Italia y Francia ya han legislado en este sentido (o están a punto de hacerlo²³): efectivamente, "los residuos alimentarios se producen a lo largo de toda la *cadena de valor*²⁴: durante la producción y la distribución, en tiendas, restaurantes, establecimientos de comidas para colectividades, y en casa"²⁵. Como ha destacado la doctrina, son necesarias campañas de concienciación para modificar los comportamientos y, por ello, "la Comisión apoya la sensibilización a escala nacional, regional y local, y la divulgación de buenas prácticas en materia de prevención de residuos alimentarios"²⁶. La Comisión coincide con lo expuesto por el Parlamento Europeo Parlamento Europeo (en una Resolución, de 19 de enero de 2012, sobre "cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE"²⁷) al reconocer que la acción de la UE también es importante en ámbitos en los que los residuos alimentarios pueden derivarse de la manera en que se interpreta o se aplica la legislación de la UE: "es lo que ocurre con las normas relativas a la donación de alimentos a los bancos de alimentos, y el uso de los alimentos no vendidos como recurso en la alimentación animal"²⁸; siguiendo esta lógica, otro ámbito en el que podría ser necesario tomar medidas es el de la indicación de la fecha, y en particular la fecha de *consumo preferente*, puesto que, "esta puede interpretarse erróneamente como fecha de expiración"²⁹ y hacer que se tiren alimentos seguros y comestibles [por lo que] la Comisión estudiará el modo de promover un mejor uso y comprensión, por parte de los distintos actores de la cadena alimentaria, de la indicación de la fecha"³⁰. Vale la pena destacar igualmente que, a fin de apoyar el logro del objetivo de desarrollo

²³ Y, por supuesto, estamos de acuerdo con MAYORAL, A. cuando (en *op. cit.*, págs. 20-21) insiste en que este tipo de legislación tendrá un importante impacto en la economía de los restauradores, detallistas, etc. (sin minusvalorar cómo puede afectar al sector agrícola e industrial si se les aplica tal legislación).

²⁴ *Sic* en el apartado 5.2 de la Comunicación de la Comisión titulada "Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular" (la cursiva es nuestra).

²⁵ Véase igualmente el apartado 5.2 de la Comunicación de la Comisión titulada "Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular".

²⁶ *Ibidem* [véase, sobre este tema: "Food Loss and Waste in the European Union: A New Challenge for the Food Law?", *European Food and Feed Law Review*, No. 1, págs. 14-15 (disponible en la siguiente página de Internet: http://works.bepress.com/luis_gonzalez_vaque/136/)].

²⁷ DO C 227E de 06.08.2013, p. 25.

²⁸ Véase asimismo el apartado 5.2 de la Comunicación de la Comisión titulada "Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular".

²⁹ De caducidad, según desafortunada expresión impuesta en su día por el Gobierno español (véase: MAYORAL, A., *op. cit.*, págs. 21-22).

³⁰ Véase también el apartado 5.2 de la Comunicación de la Comisión titulada "Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular".

sostenible relativo a los residuos alimentarios y el objetivo de aprovechar al máximo la contribución de los agentes de la cadena alimentaria, la Comisión:

- desarrollará una metodología común de la UE para evaluar los residuos alimentarios y definir los indicadores pertinentes;
- creará una plataforma en la que participen los Estados miembros y las partes interesadas con el fin de apoyar el logro de los objetivos de desarrollo sostenible sobre los residuos alimentarios mediante la puesta en común de las mejores prácticas y la evaluación de los progresos realizados a lo largo del tiempo;
- tomará medidas a fin de aclarar la legislación de la UE relativa a los residuos, los alimentos y los piensos, y para facilitar la donación de alimentos y la reutilización de antiguos alimentos y subproductos de la cadena alimentaria en la producción de piensos, sin poner en peligro la seguridad de los alimentos y los piensos; y
- examinará las formas de mejorar el uso de la indicación de la fecha por los agentes de la cadena alimentaria y su comprensión por parte de los consumidores, en particular la relativa al "consumo preferente".

En principio, se trata de actividades y medidas que pueden servir para disminuir el desperdicio alimentario, por lo que tendremos que seguir de cerca su desarrollo y aplicación. En este contexto, nos parece oportuno afirmar por nuestra parte que, aunque la Comisión insista en que "a *dimensión mundial de la economía circular*³¹ y las cadenas de suministro es importante en ámbitos tales como el abastecimiento sostenible, la basura marina, los residuos alimentarios y un mercado cada vez más globalizado para las materias primas secundarias"³², desconfiamos de esas "formulaciones mágicas"³³, sean o no circulares; a mayor abundamiento, en este caso ni siquiera se ha explicitado de forma inteligiblemente expresa en qué consiste la economía circular y cómo funcionará (¿es sólo un *slogan* que suena bien y puede atraer nuestra atención?³⁴).

3. ¿Cómo se pueden lograr "cambios de comportamiento" de las empresas y organismos colectivos?

Es evidente que no se pueden cambiar los hábitos de los ciudadanos ni de los empresarios por *Real Decreto*³⁵ (salvo en el caso de la legislación francesa o

³¹ La cursiva es nuestra.

³² Véase el epígrafe Núm. 6 de la Comunicación de la Comisión titulada "Cerrar el círculo: un plan de acción de la UE para la economía circular".

³³ O "piedra filosofal" según MAYORAL, A. en *op. cit.*, págs. 21-22.

³⁴ Véase: MAYORAL, A., *op. cit.*, págs. 18-19.

³⁵ *Sic* en: MAYORAL, A., *op. cit.*, pág. 20.

italiana que hemos citado y cuya eficacia no se ha comprobado aún). Sin embargo, el desperdicio de alimentos no es el resultado de un comportamiento aislado, sino de la combinación de muchos de ellos³⁶. Los factores culturales, políticos, económicos, geográficos y socio-demográficos pueden ser la causa de dichos comportamientos, aunque también influyen las preferencias, los valores y las actitudes de cada persona. No existe un consenso claro sobre cuáles son las actitudes que *causan* el desperdicio de alimentos, aunque se ha demostrado que ser consciente del problema reduce el despilfarro³⁷. Sin embargo, nos parece que existe una falta de concienciación sobre el desperdicio de alimentos y algunos autores confirman que la percepción de que su prevención no es una prioridad³⁸, salvo en los EE.UU.³⁹.

En primer lugar, nos referiremos al sector minorista⁴⁰ e institucional, cuyo desperdicio de alimentos, en general, se produce como consecuencia de la cantidad de alimentos disponible y la (falta) de *calidad visual* de los alimentos; en los EE.UU. se han identificado, entre otras, las siguientes *causas*⁴¹:

- alimentos exclusivos para determinados días festivos que no se venden;
- envases estropeados o maltrechos;
- artículos deteriorados o mal preparados;
- exceso de existencias o de preparación de alimentos; y
- falta de calidad/control de calidad

Vale la pena insistir, de todos modos, en que las normas de calidad relativas a la *forma y aspecto* de los productos hacen que los minorista y, en particular, los supermercados, rechacen alimentos que no presentan las características que imponen los rigurosos *estándares* de calidad relativos al peso, la forma y la

³⁶ Véase: QUESTED, T. E. y otros, *Spaghetti Soup: The Complex World of Food Waste Behaviours*, Waste & Resources Action Programme (WRAP), 2013, págs. 4-5 (documento disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 25.4.2016: <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Spaghetti%20Soup%20-%20The%20complex%20world%20of%20food%20waste%20behaviours%20.pdf>).

³⁷ Véanse: MAYORAL, A., *op. cit.*, págs. 19-20; y PARIZEAU, K. y otros, "Household-level dynamics of food waste production and related beliefs, attitudes, and behaviours in Guelph, Ontario", *Waste Management*, Vol. 35, 2015, 207-217.

³⁸ Véase, por ejemplo: GRAHAM-ROWE, E., "Identifying motivations and barriers to minimising household food waste", *Resources, Conservation and Recycling*, Vol. 84, 2014, págs. 15-23.

³⁹ Véase: MAYORAL, A., *op. cit.*, págs. 20-21.

⁴⁰ Que, como subraya MAYORAL, A., "... está en contacto directo y depende de los compradores/consumidores" (véase de dicho autor: *op. cit.*, págs. 19-20).

⁴¹ Véase: BUZBY, J. C. y HYMAN, J., "Total and per capita value of food loss in the United States", *Food Policy*, Vol. 37, Núm. 5, 2012, págs. 561-570.

presentación: muchas tiendas de alimentación quieren ofrecer productos con una apariencia inmejorable que presentan de forma uniforme e impecable, lo que les obliga a descartar aquellos artículos que tienen pequeñas imperfecciones. El exceso de existencias puede ser también un problema, puesto que los minoristas prefieren disponer de más *stock* que quedarse sin existencias y, en otro orden de cosas, los restaurantes quieren tener una amplia selección de platos en la carta; también fomenta el desperdicio una inadecuada previsión de las necesidades.

Aunque todos estos factores pueden favorecer el desperdicio de alimentos, se ha demostrado que su magnitud varía en función del tipo de producto, volviendo a los EE.UU., parece que en los supermercados estadounidenses, el porcentaje de productos frescos invendidos oscila entre el 2,2 % (maíz dulce) y el 62,9 % (nabos)⁴²; la horquilla en el caso de las frutas es menor, situándose entre el 4,1 % (plátanos) y el 43,1 % (papayas)⁴³. Estas divergencias pueden atribuirse a las diferencias en el envasado, su mayor o menor tendencia al deterioro, el conocimiento del público y la familiaridad con ciertos alimentos.

Refiriéndonos de nuevo a los EE.UU, en los restaurantes y cantinas, las sobras que quedan en los platos son un importante factor del desperdicio de alimentos, como consecuencia del gran tamaño de las raciones y los acompañamientos no deseados⁴⁴. En líneas generales en los países desarrollados, las raciones no están disminuyendo de forma notable ni dentro ni fuera de los hogares⁴⁵ (según algunos autores el tamaño de las raciones comenzó a aumentar en la década de los 70 y experimentó un gran incremento en la de los 80 y siguió subiendo durante los años noventa⁴⁶). Resulta muy significativo que el aumento de las raciones o porciones se reflejara especialmente en los supermercados, donde el número de productos vendidos en envases con mayor capacidad se multiplicó por diez entre 1970 y 2000⁴⁷ y que el formato medio de determinados alimentos, como los *snacks* o chucherías se haya desarrollado considerablemente a lo largo de los últimos veinte años⁴⁸ (coincidiendo con un aumento sensible de los puntos de venta).

⁴² *Ibidem*.

⁴³ *Ibidem*.

⁴⁴ Véase: GUNDERS, D., *Wasted: How America Is Losing Up to 40 Percent of Its Food from Farm to Fork to Landfill*, The Natural Resources Defense Council (NRDC), 2012, págs. 11-12 (publicación disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 25.4.2016: http://www.indianasna.org/content/indianasna/documents/NRDC_Wasted_Food_Report.pdf); según las pesquisas llevadas a cabo por MAYORAL, A., en Europa las causas del desperdicio son muy similares (véase de dicho autor: *op. cit.*, págs. 18-19).

⁴⁵ Véase: WANSINK, B. y otros, "Mindless Eating and Healthy Heuristics for the Irrational", *American Economic Review*, Vol. 99, Núm. 2, 2009, 165-169 (véase una opinión contraria en MAYORAL, A., *op. cit.*, págs. 18-19).

⁴⁶ Según MAYORAL, A., en la actualidad las porciones tienden a disminuir o se mantienen estables (véase de este autor: *op. cit.*, págs. 18-19).

⁴⁷ Según datos de los EE.UU., pero muy probablemente extrapolables al continente europeo.

⁴⁸ Y también han aumentado las referencias disponibles y los puntos de venta (véase: MAYORAL, A., *op. cit.*, pág. 18).

4. Los hábitos alimentarios, la gestión de las compras, conservación y cocinado de los alimentos por los consumidores

Hemos de reconocer que los consumidores también toman decisiones que favorecen el desperdicio de alimentos, por ejemplo, como consecuencia de la interacción entre diversos aspectos relativos al *transporte* de los alimentos y en el hogar: planificación, compra, almacenamiento, preparación y consumo⁴⁹.

Una mala planificación en la fase comercial, a la que ya nos hemos referido, conduce a un aprovisionamiento desproporcionado y favorece las compras en cantidades excesivas o innecesarias⁵⁰ por parte de los consumidores: este tipo de compras, motivadas por ejemplo por promociones “compre dos y pague uno” o “dos + uno gratis”, contribuyen de forma considerable al desperdicio de alimentos; en efecto, a menudo se adquiere comida sin pensar demasiado en el uso que se le va a dar, lo que puede favorecer el desperdicio. En el hogar, estas *grandes* compras pueden ser la causa de la preparación de *grandes* (e innecesarias) cantidades de alimentos o de una elaboración inadecuada; además, muchos consumidores carecen de la experiencia o conocimientos necesarios para conservar los alimentos o reutilizar las sobras (lo que supone un lamentable atraso en relación a nuestros antepasados, especialmente aquellos que habitaban zonas rurales). De acuerdo con los datos disponibles, en el Reino Unido, el 40 por ciento del desperdicio doméstico de alimentos se suele producir durante la preparación de las comidas o como consecuencia de que frecuentemente se sirven más alimentos de los que pueden consumirse⁵¹. El excesivo abastecimiento se produce tanto de forma deliberada como involuntaria, pues, aunque, por un lado, quien cocina puede tener dificultades para calcular cuánta comida ha de preparar, por otro, es habitual preferir guisar *de más* a fin de que la comida no sea (o se considere) insuficiente. En todo caso, se estima que poco a poco el *tamaño* de las raciones en el hogar, así como las cantidades indicadas/recomendadas en las recetas que se encuentran en los libros de cocina, van disminuyendo (aunque hay algunas excepciones⁵²). Asimismo,

⁴⁹ Véanse: QUESTED, T. E. y otros, *op. cit.*, págs. 6-7; y PAPARGYROPOULOUA, E., “The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste”, *Journal of Cleaner Production*, Vol. 76, 2014, págs. 106-115.

⁵⁰ Véase, en relación con un Estado miembro de la UE: KOIVUPURO, H. y otros, “Influence of socio-demographical, behavioural and attitudinal factors on the amount of avoidable food waste generated in Finnish households”, *International Journal of Consumer Studies*, Vol. 36, Núm. 2, 2012, págs. 183-191.

⁵¹ Véase: *Household Food and Drink Waste in the UK*, WRAP, 2009, 95 págs.

⁵² Véase: MAYORAL, A., *op. cit.*, págs. 20-21 [sobre este tema en general, véanse: ELLO-MARTIN, J. A. y otros, “The influence of food portion size and energy density on energy intake: implications for weight management”, *The American Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 82, Núm. 1, 2005, págs. 236S-241S (artículo disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 26.4.2016: <http://ajcn.nutrition.org/content/82/1/236S.short>); y ROLLS B.J. y otros, “Portion size of food affects energy intake in normal-weight and overweight men and women”, *The American Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 76, Núm. 6, 2002, págs. 1207-1213 (artículo disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 26.4.2016: <http://ajcn.nutrition.org/content/76/6/1207.short>)].

también se desperdician alimentos cuando estos se deterioran debido a un almacenamiento incorrecto o inadecuado, una visibilidad deficiente en los frigoríficos o cuando se trata de ingredientes parcialmente utilizados; y, refiriéndonos de nuevo a una encuesta realizada en los hogares de Reino Unido, resulta que se desperdicia un 47 por ciento más de alimentos frescos que congelados, pues los primeros se deterioran antes⁵³.

Otra dificultad para los consumidores es la (in)comprensión del verdadero significado de las fechas de durabilidad en el etiquetado de los productos alimenticios: como subrayó el Parlamento Europeo en la ya citada Resolución, de 19 de enero de 2012, sobre "cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategias para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE", se debería aclarar 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 facilitar al público información precisa, en particular, la comprensión de que la indicación de la duración mínima⁵⁴ 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". Sorprendentemente, el legislador comunitario no supo (o no quiso) esclarecer esta compleja materia, tal como solicitaba el Parlamento, enmendando el Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor⁵⁵ aprovechando que, aunque dicha normativa entró en vigor en 2011 no se aplicó (y sólo parcialmente) hasta 13 de diciembre de 2014⁵⁶.

⁵³ Véase: MARTINDALE, W., "Using consumer surveys to determine food sustainability", *British Food Journal*, Vol. 116, Núm. 7, 2014, págs. 1194-1204 (artículo disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 26 de abril de 2016: <http://www.emeraldinsight.com/doi/pdfplus/10.1108/BFJ-09-2013-0242>).

⁵⁴ De acuerdo con la información de la que disponemos, la situación es aun más confusa en los EE.UU., pues "... no existe legislación federal en materia de presentación y significado de las fechas que figuran en el etiquetado de los alimentos [y] La normativa estatal tiene distinta cobertura y el significado de las fechas varía de unos Estados a otros, lo que genera confusión en el consumidor y, con frecuencia, acaba provocando que se tiren alimentos cuyo consumo es seguro" (véase: KOSA, K. y otros, "Consumer Knowledge and Use of Open Dates: Results of a Web-Based Survey", *Journal of Food Protection*®, Núm. 5, 2007, págs. 1213-1219).

⁵⁵ Cuyo título completo es: "Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión (DO L 304, 22.11.2011, p.18). Véase la versión consolidada de este Reglamento en la siguiente página de Internet, consultada el 30.10.2014: <http://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20111212&qid=1414662918220&from=ES>.

⁵⁶ Sobre el Reglamento (UE) nº 1169/2011, véanse, por ejemplo: "The New European Regulation on Food Labelling: Are we Ready for the 'D' day on 13 December 2014?", *European Food and Feed Law Review*, Núm. 3, págs. 158-167; BAÑARES, S. y otros, "1169 preguntas y respuestas sobre el etiquetado de los alimentos". Bebookness, 2015, ISBN: 9788494342844; BREMMERS, H., "An Integrated

5. ¿"Economía Circular" o políticas de prevención del desperdicio de alimentos?

En nuestra opinión, el desperdicio de alimentos es un problema complejo, interdisciplinario e internacional, que puede repercutir seriamente en la sostenibilidad global. El análisis minucioso de los distintos factores que influyen en el desperdicio de alimentos, así como de *los comportamientos que lo provocan*⁵⁷, permitiría conocer las mejores formas para evitarlo, lo que posiblemente podría invertir la tendencia creciente al despilfarro alimentario. Si exceptuamos la iniciativa "SAVE FOOD" de la FAO⁵⁸, no existe a nivel global un impulso político o social generalizado y manifiesto orientado a evitar el desperdicio en cuestión; sí existen valiosas iniciativas a nivel nacional y/o local que están realizando una meritoria labor y obtienen resultados sustanciales⁵⁹. Hasta hace poco eran escasos los estudios que se ocupaban directamente de los factores que motivan, fomentan o impiden los comportamientos orientados a evitar el desperdicio de alimentos⁶⁰; sin embargo, a partir de 2013 o 2014, la doctrina tiende a analizar y proponer políticas de prevención cuyo objetivo es fomentar comportamientos y actitudes favorables a una gestión sostenible del desperdicio de alimentos⁶¹.

Analysis of Food Information to Consumers: Problems, Pitfalls, Policies and Progress", Proceedings in Food System Dynamics, 2012, págs. 614-627 (artículo disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 14.8.2013: <http://131.220.45.179/ojs/index.php/proceedings/article/view/262/243>); DE PRADO ALCALÁ, C. y MORALES SUÁREZ-VARELA, M. T., "Principales novedades sobre el etiquetado introducidas por el Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor", *Alimentaria*, Núm. 438, 2012, págs. 89-93 (artículo disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 26.4.2015: <https://app.box.com/s/j60vfpbx3d3wx6tgvh4mt4xvyf8b2h7y>); DÉVÉNYI, P., "The new regulation on the provision of food information to consumers: is new always better?", *European Food and Feed Law Review*, Núm. 4, 2011, págs. 210-217; FERRO, M. e IZZO, U., "Diritto alimentare comparato", *Il Mulino*, 2012, págs. 126-131; FRANSVEA, A. y otros, "Food labelling: a brief analysis of European Regulation 1169/2011", *Italian Journal of Food Safety*, Vol. 3, Núm. 3, 2014, págs. 151-153; HAGENMEYER, M., *Food Information Regulation*, Lexxion, 2012, 420 págs.; NIHOUL, P. y VAN NIEUWENHUYZE, E., "L'étiquetage des denrées alimentaires: une pondération réussie entre intérêts contradictoires?", *Journal de droit européen*, Vol. 20, Núm. 192, 2012, págs. 237-243; SOLVY, D. G., "Reglamento (UE) nº 1169/2011: ¿habremos separado la paja (la información del consumidor) del grano (el etiquetado nutricional) antes del 13 de diciembre de 2016?", *BoDiAlCo*, Núm. 7, 2014, págs. 23-32; y SOSNITZA, O., "Challenges of the food information regulation: revision and simplification of food labelling legislation?", *European Food and Feed Law Review*, Núm. 1, 2011, págs. 16-26.

⁵⁷ Sic en: MAYORAL, A., *op. cit.*, pág. 21.

⁵⁸ A la que se ha asociado la Fundación "Triptolemos" (véase: <http://www.fao.org/save-food/partners/es/>).

⁵⁹ Véase: *Envisioning a future without food waste and food poverty*, 2015, Wageningen Academic Publishers, 350 págs.

⁶⁰ Véase: MAYORAL, A., *op. cit.*, págs. 21-22.

⁶¹ *Ibidem*.

En este contexto, cabe la duda relativa a si la implantación de una "Economía Circular", como la propuesta por la Comisión, creará sinergias para evitar el desperdicio alimentario; como hemos dicho, para ello es necesario que se produzcan cambios de comportamiento, tanto desde un punto de vista colectivo (por ejemplo, las empresas) como individual⁶². Sin embargo, hasta la fecha imperan una serie de actitudes, preferencias, valores y comportamientos relativos a los alimentos que favorecen la tendencia a desperdiciar alimentos en el ámbito doméstico, institucional y comercial.

Por ello, como ya hemos dicho, tememos que la citada "Economía Circular" se limite a ser un *slogan* más o menos acertado (como lo fue, en su día la campaña relativa a la seguridad e inocuidad alimentaria impulsada también por la Comisión bajo el lema "*from the farm to the fork*"⁶³ cuya ineficacia quedó demostrada tras el escándalo del *Horsegate*⁶⁴ y otras crisis menores...

Para concluir, insistiremos de nuevo en que las políticas en materia de prevención del desperdicio de alimentos deberían dirigirse a las circunstancias y las acciones que *conducen* a dicho despilfarro y basarse en un estudio fiable de los motivos que lo *producen*. En nuestra opinión, el enfoque político debe ser heterogéneo y tratar actitudes y aspectos logísticos relativos a la prevención del desperdicio (como los que se exponen en la tantas veces citada Resolución del Parlamento Europeo de 2012). Existe un amplio abanico de opciones políticas orientadas a la prevención de la insostenible pérdida de alimentos: es necesario establecer múltiples mecanismos de previsión al mismo tiempo, pues el desperdicio en cuestión no depende de uno, sino de muchos comportamientos⁶⁵. Por otra parte, gracias a estos múltiples enfoques políticos se puede *llegar* a distintos sectores de población, lo que aumentará las posibilidades de concienciar a un mayor número de consumidores.

⁶² *Ibidem*.

⁶³ Véase: http://ec.europa.eu/food/index_en.htm.

⁶⁴ Véase, por ejemplo: FERNÁNDEZ MARILGERA, E., "El descontrol de los controles... o como la carne de caballo acaba en la lasaña", *BoDiAICo*, Núm. 3, 2013, págs. 13-22.

⁶⁵ Véase: COX, J. y otros, "Household waste prevention – a review of evidence", *Waste Management & Research*, Núm. 28, 193-129 (artículo disponible en la siguiente página de Internet, consultada el 26.4.2016:

https://www.researchgate.net/profile/Veronica_Sharp/publication/41848538_Household_waste_prevention_-_a_review_of_evidence/links/0a85e5326ce946ed4a000000.pdf).