

El presente documento tiene como objetivo facilitar el trabajo de elaboración del Plan Estratégico de la PAC post-2020. No tiene carácter jurídico ni prejuzga la posición del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

**RESUMEN EJECUTIVO
SUBGRUPO DE TRABAJO DEL OBJETIVO ESPECÍFICO 9**

“Mejorar la respuesta de la agricultura de la UE a las exigencias sociales en materia de alimentación y salud, en particular, la preocupación por unos alimentos seguros, nutritivos y sostenibles y la reducción de los residuos alimentarios, así como por el bienestar de los animales”.



INTRODUCCIÓN

En el Objetivo Específico 9, “Mejorar la respuesta de la agricultura de la UE a las exigencias sociales en materia de alimentación y salud, en particular, la preocupación por unos alimentos seguros, nutritivos y sostenibles y la reducción de los residuos alimentarios, así como por el bienestar de los animales”, se han tratado de abordar las siguientes cuestiones en los distintos documentos:

- En el documento de Situación de partida:
 - Identificación y descripción de las exigencias del consumidor en relación a la alimentación y salud, los residuos de alimentos y el bienestar animal. Además se han analizado los retos que plantean dichas exigencia a la agricultura Española.
 - Evaluación de la forma en la que la agricultura española satisface dichas exigencias.
 - Presentación y evaluación de los instrumentos de los que se vale la Administración General del Estado para mejorar el conocimiento sobre las necesidades del consumidor y para mejorar el grado en que satisface la agricultura dichas necesidades.
- En el documento DAFO, la identificación de debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades para el sector en relación a la satisfacción de las exigencias del consumidor.
- En el documento de Análisis de necesidades, la detección de necesidades para mejorar la manera en la que el sector satisface las exigencias del consumidor, independientemente si se pretende llevar a cabo mediante instrumentos en el marco de la PAC o de otras políticas.

METODOLOGÍA

Para identificar las exigencias del consumidor, se han utilizado documentos de la Comisión Europea y para el análisis de cada una de las exigencias, se han utilizado fundamentalmente distintos instrumentos de información de los que dispone el MAPA (como los Paneles de consumo alimentario, el Barómetro del Clima de confianza Agroalimentario, los estudios de tendencias del sector alimentario y bebidas y el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en hogares) que ofrecen una imagen bastante clara del perfil consumidor actual en relación a sus gustos, su comportamiento, etc.

Por otro lado, se ha tratado de describir, exigencia por exigencia, la manera en la que la agricultura española satisface las exigencias identificadas. Para ello se ha utilizado información de Administraciones Públicas y otras fuentes de información fidedignas y contrastadas de las temáticas que se abordan en el documento.

PRINCIPALES CONCLUSIONES DEL ANALISIS DE SITUACION DE PARTIDA

Las principales exigencias de los consumidores españoles actuales en materia de alimentación y salud, residuos de alimentos y de bienestar animal que se han identificado son las siguientes:

- La alimentación saludable.
- La seguridad alimentaria.
- La calidad de los alimentos.
- La información sobre los alimentos.
- La sostenibilidad del planeta.
- El bienestar animal.
- El control alimentario.

Si bien en los últimos meses se ha observado un cambio en el consumo de alimentos y bebidas derivado de la crisis del COVID y el consiguiente confinamiento, los expertos en materia de consumo alimentario coinciden en que se prevé que el consumidor nacional mantenga sus exigencias. A medio plazo se estima que se consolidará especialmente su preocupación sobre la salud y la sostenibilidad.

A continuación se indican las principales conclusiones de cada una de las exigencias del consumidor identificadas, especialmente en relación a la respuesta del sector productor ante dichas exigencias, a los instrumentos con los que cuenta la AGE que permiten mejorar esta respuesta y a otras cuestiones relevantes que podrían dar lugar a nuevos instrumentos de las administraciones públicas.

La alimentación saludable:

- En España existe una gran diversidad de producciones que son la base de las dietas tradicionales, que son equilibradas desde el punto de vista nutricional. Por ese motivo, se considera que la respuesta del sector productor en relación a esta temática es adecuada.
- No obstante, se detecta un alejamiento de las dietas respecto de las recomendaciones nutricionales que convendría corregir: La alimentación española está siendo poco equilibrada, con un consumo insuficiente de frutas y verduras, y un elevado consumo en sal, grasas y azúcares añadidos y con una calidad nutricional cada vez más alejada de las recomendaciones nutricionales.
- En España existen una gran variedad de dietas autóctonas muy saludables, a destacar la Mediterránea.
- El consumidor nacional siente una creciente preocupación por la salud.
- El sedentarismo está adquiriendo una dimensión cada vez mayor, tanto en el trabajo como en el ocio.
- En España, más de la mitad de los adultos tiene exceso de peso (obesidad y sobrepeso) y la tendencia de la prevalencia de obesidad en adultos ha sido creciente en las últimas décadas. Sin embargo, en los últimos años el ritmo de aumento se ha reducido, lo que podría significar un inicio en la estabilización de este parámetro. Además, en menores de edad, se observa el comienzo de la tendencia descendente en la prevalencia de exceso de peso.

La seguridad alimentaria:

- Se considera que en España existe actualmente un nivel de seguridad alimentaria muy elevado, aunque cabe la posibilidad de mejora en determinados aspectos así como el refuerzo

y mantenimiento de actuaciones que favorezcan y consoliden la reducción de los riesgos actuales y futuros en este ámbito.

- En relación a los **productos fitosanitarios**:

- La respuesta del sector productor a la exigencia del consumidor en materia de productos fitosanitarios sigue una tendencia adecuada. No obstante, existe margen de mejora en España.
- El elevado consumo de productos fitosanitarios presenta un descenso en los últimos años, que también se produce en su perfil toxicológico. Además, las medidas implementadas en España han favorecido una reducción del riesgo en el uso de productos fitosanitarios más intensa que en el resto de la UE: El indicador de riesgo armonizado HR1, que se calcula en base a las estadísticas de comercialización de productos, ponderando las materias activas en función del perfil toxicológico de las mismas, en 2017 fue de 68 puntos para España (32 puntos menos con respecto al periodo de referencia 2011-2013) y en la UE28 fue de 80 puntos (20 puntos menos que en periodo de referencia).
- Los resultados de los controles oficiales indican que el porcentaje de muestras que dan positivo a los residuos de productos fitosanitarios es mínimo y se considera que no existe riesgo para la salud humana.
- Existe una tendencia favorable en relación al cumplimiento de la legislación relativa a los productos fitosanitarios: el porcentaje de los controles realizados con expediente sancionador ha pasado del 33% en 2016 a casi el 9% en 2018.

- En relación a los **medicamentos antimicrobianos**:

- Se considera que la respuesta del sector productor a esta exigencia del consumidor es aceptable, porque la senda que se está siguiendo es la correcta. No obstante, se debería mejorar en este respecto.
- Los datos de comercialización de medicamentos antimicrobianos para uso veterinario han descendido de manera muy importante (el 45%) en el período 2014-2017.
- Sin embargo, se sigue comercializando un volumen de medicamentos antimicrobianos de uso veterinario en animales de producción superior al de la media de la UE (230,3 mg/PCU (*population correction unit*), siendo la media de 31 países europeos 107 mg/PCU) y en los estudios sobre resistencias a antimicrobianos los resultados para España son mejorables, ya que el número de cepas bacterianas multirresistentes estudiadas es elevado en comparación con otros países de la UE.
- En el Plan Nacional de Investigación de Residuos de Medicamentos el número de positivos de sustancias prohibidas o no autorizadas por la normativa europea es estable e inferior a 0,23%. Además, en los últimos años se ha producido una cierta reducción en el número de muestras que sobrepasan el LMR de antibióticos en productos de origen animal. Todo esto implica que el riesgo para la salud de los consumidores muy bajo.
- Las principales preocupaciones de los consumidores en relación a la seguridad alimentaria son los residuos de productos fitosanitarios, los contaminantes medioambientales, los residuos de antibióticos y hormonas.
- Desciende la confianza del consumidor en la eficacia de la legislación relativa a la seguridad alimentaria.
- En España ha aumentado la prevalencia de la inseguridad alimentaria (entendida como el abastecimiento de alimentos) aunque ésta es inferior a la media europea: Durante el periodo de 2014 a 2018 se ha pasado en España de 0,5 a 0,7 millones de personas que padecen inseguridad alimentaria grave y de 3,3 a 3,5 millones de personas que padecen inseguridad

alimentaria moderada. Por tanto, el acceso a los sectores más vulnerables de la población a una dieta equilibrada desde el punto de vista nutricional y energético, es mejorable.

La calidad de los alimentos:

- La respuesta del sector productor ante la exigencia del consumidor de unos alimentos de calidad ha redundado en que más de la mitad de los consumidores manifiesta que ha mejorado la satisfacción respecto a la calidad de los alimentos en los últimos meses. Además se considera que el grado de satisfacción del consumidor relativo a la calidad de los alimentos se ajusta a su nivel de exigencia.
- La existencia de un programa de control oficial específico para la calidad alimentaria, proporciona garantías al consumidor. No obstante, el porcentaje de incumplimientos del programa de calidad alimentaria es elevado (en 2018 el 31,60% de los controles realizados), lo que podría indicar que el conocimiento del sector productor en relación a la normativa a cumplir sobre calidad alimentaria es susceptible de mejora.
- En cuanto a la calidad diferenciada, el sector productor está respondiendo paulatinamente a la creciente demanda de este tipo de productos, ya que, como se ha indicado anteriormente, en los últimos años se ha venido observando un incremento de las inscripciones de figuras de calidad diferenciada y de las bodegas e industrias: de 2013 a 2018 los productos agroalimentarios no vitícolas con DOP, IGP y ETG en España han aumentado en valor el 188%, y en productos vitícolas la variación ha sido de +49,47% en DOP y +24,89% en IGP.
- De acuerdo a los resultados del control oficial de los productos de calidad diferenciada, de manera generalizada, se puede decir que estos productos cumplen los correspondientes Pliegos de Condiciones y los requisitos de etiquetado y publicidad.
- Según las encuestas, los consumidores parecen estar dispuestos a pagar más por alimentos de calidad diferenciada.

Información sobre los alimentos:

- La respuesta que da el sector alimentario (que no únicamente el sector productor) a las exigencias de información alimentaria de los consumidores se traduce en unos niveles de cumplimiento de la normativa son elevados de acuerdo a los resultados de los controles.
- A pesar de la aplicación del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor (Reglamento UE nº 1169/2011), se detectan una serie de aspectos que se podrían mejorar a través de actuaciones por parte de las Administraciones Públicas en relación a esta exigencia del consumidor y algunos de ellos tienen un impacto directo en el sector productor:
 - El entendimiento de la información de los alimentos en el etiquetado por parte de los consumidores es mejorable.
 - También es mejorable la identificación de los alimentos con distintivos de calidad diferenciada.
 - Convendría mejorar la confianza del consumidor en la información que se transmite a través de las etiquetas.
 - Existen consumidores que desean conocer más información sobre los alimentos de la que se proporciona en el etiquetado obligatorio, como es el uso de antibióticos o los estándares de bienestar animal en la producción animal. Por tanto, actualmente la exigencia del consumidor en materia de etiquetado no se satisface completamente con el contenido obligatorio de las etiquetas. Este hecho, propicia la utilización voluntaria de menciones o denominaciones de alimentos, o de sus características, en las etiquetas que pueden plantear confusión en el consumidor.

- Se aprecia una caída de la confianza del consumidor en la información proporcionada por las autoridades públicas en relación a los riesgos en materia de seguridad alimentaria.
- Los consumidores se informan sobre alimentación en fuentes de información que no consideran del todo fiables. Además, no utilizan a las administraciones públicas (nacionales o comunitarias) como principales fuentes de información.
- Los consumidores no consideran a las administraciones públicas (nacionales o comunitarias) como las fuentes de información sobre alimentación más fidedignas.
- La difusión de noticias falsas sobre alimentación supone un riesgo de que la imagen que tienen los consumidores del sistema alimentario se vea dañada.

La sostenibilidad de los alimentos:

- La respuesta del sector agrario a la exigencia de que los alimentos sean sostenibles es aceptable y se observa una evolución adecuada. Sin embargo, se cuenta con gran potencial de mejora al respecto.
- En España existen diferentes tipos de producciones que presentan efectos positivos sobre el medio ambiente y el clima como y que dan lugar a alimentos seguros y de calidad, conservando el suelo y los recursos naturales, como son la producción ecológica, la producción integrada, la agricultura de conservación, la de precisión y las producciones extensivas. Además, la agricultura convencional ha mejorado su perfil en materia de sostenibilidad y se dirige hacia la aplicación de prácticas más sostenibles.
- Se puede decir que las producciones sostenibles en España son relevantes desde el punto de vista de la SAU que ocupan (más de 2Mha de producción ecológica, más de 5Mha de tierras con técnicas de conservación de suelo y casi 850.000 ha de producción integrada). Además, tanto la superficie de producción ecológica, como la de agricultura de conservación se han incrementado en los últimos años de una manera muy acusada (+35% en agricultura ecológica desde 2013).
- A pesar del crecimiento de las producciones ecológicas en España, se han detectado barreras a su desarrollo, como la escasez de piensos proteicos ecológicos, el acceso a la distribución minorista y la escasez de mataderos con líneas específicas para sacrificio de animales ecológicos.
- La gestión de los recursos naturales por parte de la actividad agraria es mejorable, ya que se observan problemáticas aún pendientes de resolver como el elevado consumo de agua, la contaminación por nitratos, la pérdida de la biodiversidad del suelo, la salinización de los acuíferos y las elevadas emisiones de amoníaco por proteína producida.
- Para adaptar las producciones agrarias en particular, y del sector agroalimentario en general, hacia una mayor sostenibilidad va a ser necesaria la utilización de tecnología.
- En el caso de las producciones ecológicas es necesario ajustar oferta y demanda de manera que los productores aprovechen el crecimiento del mercado interior.
- Existen programas de promoción alimentaria que se encargan de incrementar el conocimiento acerca de la producción ecológica.
- Según las encuestas, los consumidores parecen estar dispuestos a pagar más por alimentos sostenibles y por productos de cercanía (nacionales o de su tierra). Esta tendencia se prevé que continúe o incluso se acentúe tras el COVID19.
- A pesar de que los canales cortos de comercialización son una opción excelente desde el punto de vista de la sostenibilidad, dado su bajo impacto climático y su posible relación con el descenso del desperdicio alimentario, tienen un peso muy bajo con respecto a los demás

canales de comercialización (supone únicamente el 0,35% de la cuota de mercado en volumen y el 0,27% en valor para el total de la alimentación).

- Se dispone de las siguientes herramientas encaminadas a la sostenibilidad de la industria agroalimentaria que se caracterizan por tener un enfoque integral (sostenibilidad ambiental, social y económica): la “Red para la Sostenibilidad Agroalimentaria” (REDSOSTAL), el “Sistema de evaluación de sostenibilidad de industria de alimentación y bebidas” (eSIAB) y el Decálogo de Sostenibilidad Integral de la Industria Agroalimentaria.
- El empaquetado de alimentos es principalmente de plástico. Dados los efectos negativos que tiene la utilización de plásticos sobre el medio ambiente y el clima, se considera necesario reducir el plástico en el empaquetado de alimentos, la utilización de envases no plásticos, de envases reciclables o de materiales biodegradables. Además, según las encuestas, los consumidores parecen estar dispuestos a pagar más por alimentos cuyo envase es sostenible y tras la crisis del COVID, los consumidores manifiestan su intención de disminuir el consumo de envases para alimentación.
- Existe un considerable potencial para reducir el desperdicio alimentario y el sector productor (y el resto de eslabones de la cadena alimentaria) tiene interés en reducirlo.
- Se aprecia un aumento del desperdicio alimentario en los hogares españoles (+8,9% de 2017 a 2018), a pesar de los esfuerzos realizados en el marco de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”.
- La lucha contra el desperdicio alimentario puede permitir la generación de nuevas cadenas de valor, reducir el impacto medioambiental de la producción de alimentos en beneficio de una economía circular, sostenible, baja en carbono, eficiente en el uso de los recursos y competitiva. Asimismo, la redistribución de alimentos que se van a desperdiciar puede suponer una oportunidad desde el punto de vista social y de la salud.
- Aunque, según las encuestas, la preocupación de los consumidores por este tema es elevada, los hábitos de la población española respecto a la generación de desperdicio alimentario (en relación a la compra y a la gestión de los alimentos) siguen una tendencia incorrecta que sería conveniente modificar. No obstante, el consumidor nacional parece tener la intención de reducir el desperdicio alimentario de acuerdo a los datos recopilados durante el confinamiento derivado del COVID19.

Bienestar animal:

- La normativa en materia de bienestar animal ha permitido que el sector mejore su adaptación a la exigencia del consumidor de que se garantice el bienestar de los animales que se destinan a la producción de alimentos. No obstante, se detectan ciertas insuficiencias en el cumplimiento de los requisitos mínimos, tal y como se manifiesta en los resultados del control oficial, tanto en el marco del PNCOCA como en el de la condicionalidad de la PAC.
- Se considera que la formación del sector agrario en esta materia es mejorable. Un mejor conocimiento de la normativa a aplicar podría mejorar el grado de cumplimiento de la normativa de bienestar animal y, por tanto, la adaptación del sector productor a esta exigencia de los consumidores.
- La mejora en la recopilación de información y datos suficientes e integrados, en materia de bienestar animal, sería muy necesaria con el objeto de analizar el nivel de respuesta del sector productor en materia de bienestar animal.

El control alimentario:

- Existe una gran variedad de programas de control que se encargan de verificar el cumplimiento de la normativa del sistema alimentario en el marco del PNCOCA. Además, la Ley 28/2015, para la defensa de la calidad alimentaria establece los sistemas de control (control oficial, autocontrol del operador y autocontrol sectorial) y un régimen sancionador basado en sanciones eficaces, proporcionadas y disuasorias. Adicionalmente, se realiza una verificación de la eficacia de los controles oficiales del PNCOCA por parte de las Autoridades de Coordinación (supervisión del control oficial, evaluación de objetivos y uso de indicadores y auditorias de los controles oficiales). Y, en el caso de que se encuentren deficiencias, se toman las medidas correctivas necesarias para conseguir superarlas.
- En relación a los controles en el ámbito de la producción primaria y la calidad alimentaria realizados en el marco del PNCOCA, se concluye que los alimentos que se consumen en España son seguros y cumplen con unos elevados estándares de calidad y sostenibilidad lo que supone una garantía para el consumidor en relación a las exigencias identificadas. En general, el sistema alimentario responde correctamente ante dichas exigencias, aunque la respuesta a algunas de ellas es mejorable, principalmente en materia de calidad alimentaria, seguridad alimentaria –higiene de las explotaciones ganaderas y alimentación animal- y bienestar animal.
- En estos programas se detectan los siguientes incumplimientos más comunes:
 - Higiene en las explotaciones ganaderas (en torno al 25% de incumplimientos con respecto a los controles realizados): registro de tratamientos, a la bioseguridad de la explotación, al registro de tratamientos veterinarios, las irregularidades relacionadas con las recetas y la gestión de cadáveres.
 - Alimentación animal (irregularidad temporal de los incumplimientos. 45% en 2018): limpieza y conservación de instalaciones y equipos, falta de registros documentales o informáticos y APPCC, etiquetado y otros documentos comerciales, falta de registro/autorización de establecimientos y prescripción veterinaria en piensos medicamentosos.
 - Calidad alimentaria (incumplimiento en torno al 22-35%): el mayor número de infracciones se han detectado en vinos y en frutas y hortalizas.
 - Bienestar animal (incumplimiento en torno al 14% en 2018): insuficiencias en edificios y establos, registro de tratamientos y recetas, registros de animales muertos y falta de formación del personal.
- No obstante, los datos de incumplimiento de los programas de control se deben analizar con cautela, ya que:
 - Las autoridades competentes trabajan en base a una sistemática de análisis de riesgos, lo que implica que en muchos casos los operadores inspeccionados suelen ser aquellos que presentan a priori un mayor riesgo de incumplimiento, lo que implica una situación no representativa de la realidad.
 - Los incumplimientos incluyen, no sólo las infracciones (incumplimientos que si dan lugar al inicio de un procedimiento sancionador tipificado), sino también las irregularidades (incumplimientos detectados durante las actuaciones de control que no dan lugar a una propuesta de inicio de expediente sancionador).
 - En muchos casos los incumplimientos se deben a cuestiones de carácter documental o registral, lo que no tienen consecuencias sobre la satisfacción de los consumidores.
 - En algunos programas se muestran porcentajes de incumplimiento que se pueden considerar elevados debido a un concepto de “incumplimiento” excesivamente riguroso.

- Se podría mejorar el conocimiento del sector relativo a la extensa normativa comunitaria y nacional que debe cumplir para facilitar el control del PNCOCA y de la condicionalidad de la PAC, además de mejorar la aceptación del sector a las exigencias del consumidor.
- No en todos los programas se realizan controles en todas las CCAA. También se ha observado que algunos programas no fueron auditados en 2018.
- Además de los controles del PNCOCA, se realizan controles de la condicionalidad de la PAC en los que se verifica el cumplimiento de condiciones ligadas a la aplicación de sistemas de producción que garantizan la salubridad de los productos obtenidos y la conservación y mejora del territorio sobre el que se asientan las explotaciones. Los mayores porcentajes de incumplimiento relativos a las exigencias de los consumidores identificadas, están relacionados con la gestión del agua (contaminación por nitratos y riego) y del suelo (cobertura mínima del suelo) y sobre el bienestar animal y la seguridad alimentaria. Además, cabe destacar que en España hay un porcentaje mayor de beneficiarios sancionados por incumplimientos de la condicionalidad que la media comunitaria.
- A pesar de las múltiples garantías que ofrece el sistema de control alimentario, se aprecia un descenso de la confianza del consumidor en la eficacia de la legislación relativa al control alimentario.

Por otro lado, en el documento de situación de partida del OE9 se han identificado los **retos a los que se enfrenta el sector agrario en relación a estas exigencias de los consumidores**. A continuación se analiza el impacto que estos retos tienen en la respuesta del sector productor a dichas exigencias con el objeto de que se puedan plantear soluciones que permitan el ajuste del sector productor y los consumidores:

- La pérdida de confianza del ciudadano en los sistemas alimentarios modernos y el distanciamiento entre los consumidores y el sector, aún a pesar de que la UE cuenta con un modelo europeo de producción con altos estándares de seguridad alimentaria, calidad y sostenibilidad diferenciales desarrollados en respuesta a las exigencias de los consumidores. En este sentido, cobran especial importancia los programas de promoción alimentaria, ya que se encargan, entre otras cuestiones, de incrementar el conocimiento acerca de las especificidades de los métodos de producción agrícola de la UE como la seguridad alimentaria, el etiquetado, los aspectos nutricionales y sanitarios, el bienestar de los animales, el respeto por el medio ambiente y la sostenibilidad o la calidad.
- Se aprecia desconocimiento del sector alimentario por parte del consumidor, particularmente, en relación a la importancia de la producción primaria agrícola y ganadera como proveedores de alimentos, así como sobre cómo se producen los alimentos.
- El cumplimiento de extensa normativa supone un incremento de costes de producción. Además, los esfuerzos de adaptación a nueva normativa no se han visto necesariamente reconocidos, ni reciben una parte equitativa del valor añadido de los alimentos producidos. Además, la importación de productos de terceros países con menores estándares de calidad que los del modelo productivo europeo en materia socio-laboral, de medioambiente y de bienestar animal y que compiten en igualdad de condiciones con las producciones nacionales, suponen una desventaja para las producciones comunitarias. Sería conveniente una valorización de los productos y los sistemas de producción comunitarios por parte de los consumidores.
- La adaptación a nuevas disposiciones normativas supone un esfuerzo por parte del sector productor para adaptarse a las demandas del consumidor (incremento de los costes de

producción), como es el caso, por ejemplo de la normativa relativa al uso de medicamentos antimicrobianos.

- Necesidad de adaptación del sector a las cada vez más cambiantes exigencias del consumidor. Para lo que se considera adecuada la difusión en el sector agrario de dichas necesidades. Por otro lado, sería conveniente tratar de evitar los cambios en las demandas del consumidor de manera que el sector productor cuente con cierta estabilidad para realizar sus planes de negocio e inversiones.
- La proliferación del uso de sistemas de certificación por parte de la industria alimentaria, que implica un riesgo de confundir a los consumidores. Como se ha comentado anteriormente, la causa de esto es que hay consumidores que desean conocer más información alimentaria de la que se proporciona en el etiquetado obligatorio.
- Existe el riesgo de que se introduzcan en la UE (o se dirijan a terceros países) alimentos falsificados de contrabando, ya que está habiendo un aumento de nuevos tipos de fraude. Esto supone un riesgo significativo para la reputación de los productos de la UE y la confianza de los consumidores y genera competencia desleal entre operadores. Es, por tanto, necesario un nivel de protección más elevado para perseguir el fraude y garantizar el cumplimiento de las normas de la UE en materia de salud y seguridad alimentaria y de esta manera mejorar la respuesta del sistema alimentario a las exigencias del consumidor actual.

Además, cabe destacar que, tal y como se indica en el Pacto Verde Europeo, la Estrategia de la granja a la mesa y la de Biodiversidad 2030, el sector agrario va tener que incrementar sus esfuerzos en el medio plazo en materia de producción sostenible de alimentos (productos fitosanitarios, antimicrobianos, fertilización, agricultura ecológica, bienestar animal y biodiversidad), prácticas sostenibles de elaboración de alimentos (incluyendo el envasado) y el etiquetado de alimentos en relación a la salud y la sostenibilidad.

Adicionalmente, las administraciones públicas tendrán que incrementar su empeño, además de los aspectos mencionados anteriormente, en cuestiones tales como la lucha contra el fraude alimentario a lo largo de la cadena de suministro de alimentos, garantizar el suministro de alimentos y la seguridad alimentaria en tiempos de crisis, promover el consumo sostenible de alimentos y facilitar el cambio a dietas saludables y sostenibles y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.