

EL PAPEL DE LOS CANALES CORTOS EN LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS, LA GENERACIÓN DE RESIDUOS Y EL FRAUDE ALIMENTARIO

Prof. Ana Carretero García. Universidad de Castilla-La Mancha (Ana.Carretero@uclm.es)

Sin duda, los esfuerzos dirigidos a la **prevención** mediante la generación de conciencia sobre las causas y consecuencias de la pérdida y el desperdicio de alimentos son esenciales; pero es imprescindible abordar también **cambios estructurales** si existe voluntad real de resolver los problemas.

Hay que tener en cuenta que **el sistema alimentario actual no sólo no evita el despilfarro de alimentos, sino que lo favorece a lo largo de toda la cadena alimentaria**, comenzando ya en la fase de producción. Las grandes empresas de la industria alimentaria, que imponen todas y cada una de las condiciones en la contratación, operan con costes de producción bajos y márgenes de beneficio elevados, lo que les permite tanto producir de forma excedentaria como desechar alimentos considerados “poco estéticos” sin perder beneficios (ya que internalizan y repercuten el coste del despilfarro tanto sobre los pequeños y medianos productores, como sobre los consumidores). Como ya sabemos, existe una diferencia abismal entre el precio que se paga en origen al productor y el que paga el consumidor, lo cual conlleva una gran rentabilidad especialmente para el sector de la distribución comercial.

Nos encontramos ante un modelo muy orientado hacia la exportación, que facilita además el acceso continuo a productos fuera de temporada, extra-tempranos, exóticos, etc. Sin embargo, ello conlleva un largo recorrido de los alimentos antes de llegar a nuestros platos que contribuye al deterioro del medio ambiente durante su transporte. Asimismo, la necesidad de utilizar envases y material de embalaje aumenta cuando los productos tienen que recorrer grandes distancias, incrementando significativamente el número de desechos y residuos.

Por tanto, la capacidad de alimentar al mundo no depende sólo de la cantidad de comida producida, sino también de cómo se produce, cómo se elabora, cómo se transporta, cómo se distribuye, cómo se consume, cómo se gestionan los residuos derivados de esos procesos y cómo se utilizan todos los recursos naturales, económicos y humanos necesarios para ello.

En realidad, si hacemos el balance entre los alimentos que se producen (con todos los recursos utilizados para ello) y los alimentos que finalmente se aprovechan, lo cierto es que nos encontramos ante un **sistema altamente ineficiente**. El actual modelo alimentario no sólo no ha conseguido acabar con el hambre en el mundo, sino que, además, promueve dietas compuestas por productos procesados con alto contenido calórico y bajo valor nutricional que provocan distintas enfermedades crónicas. No olvidemos que el mundo produce cada año alimentos para 12.000 millones de personas (cuando somos en torno a

7.800) y que, a pesar de ello, casi 1.000 millones de personas padecen hambre crónica; más de 2.000 millones de personas sufren carencias de micronutrientes esenciales; unos 2.100 millones de personas no tienen acceso a agua potable; y en torno a 4.500 millones de personas carecen de saneamiento seguro. Por si fuera poco, se desperdicia un tercio de la comida producida. Y, al mismo tiempo, unos 1.000 millones de personas padecen sobrepeso y más de 500 millones sufren problemas de obesidad¹.

Ante esta situación, **las redes de “consumo local”, “productos de proximidad”, “cadena corta”, “kilómetro 0”**, etc. se contraponen al modelo en el que productores y consumidores están separados por una larga cadena de intermediarios y de especuladores. Su objetivo es crear nuevas formas de intercambio y cooperación entre productores y consumidores basadas en la relación directa y en la reducción de los daños ambientales asociados al transporte y a la generación de residuos a través del fomento de la producción y el consumo de alimentos locales.

Pero hay que tener en cuenta que consumir local no es sólo consumir un producto más cercano y, por tanto, más respetuoso con el medio ambiente (al no tener que recorrer grandes distancias que generan CO₂ y al no tener que utilizar envases y material de embalaje que después se convierten en residuos); sino también asumir un compromiso con los agricultores, ganaderos y pescadores locales (al reconocer su trabajo y asegurar sus ingresos), con el medio rural (al evitar su despoblación y contribuir al mantenimiento del territorio) y con la biodiversidad de cada zona.

El propio Parlamento Europeo (PE) pide a los Estados miembros que estimulen las iniciativas de producción sostenible a pequeña y mediana escala vinculada a los mercados y al consumo local y regional; que fomenten la estabilidad del sector primario a través de la venta directa y los mercados locales (promocionando la cadena de suministro corta o kilómetro cero); y que incentiven la participación de grupos de pequeños productores locales en los procesos de contratación pública².

Además, los alimentos que ingerimos no sólo son algo determinante en nuestra salud, sino que también cuentan con un importante valor gastronómico y de diversidad y riqueza cultural que constituye un elemento de resistencia frente a una uniformización de hábitos de consumo vinculados cada vez más a

¹ Sobre estos aspectos ver más ampliamente CARRETERO GARCÍA, Ana, *La vulneración del Derecho Humano a la Alimentación. Consecuencias de los actuales modelos de producción, distribución y consumo de alimentos*, Ed. Reus, Madrid, 2018.

² Resolución del Parlamento Europeo, de 19 de enero de 2012, sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos: estrategia para mejorar la eficiencia de la cadena alimentaria en la UE [2011/2175 (INI)].

la ingesta de dietas hipercalóricas compuestas por productos altamente procesados (que a su vez generan toda una serie de enfermedades crónicas³).

Pero, además de concienciar a los consumidores para que cambien sus decisiones de compra en función de criterios más sostenibles y saludables desde la perspectiva social, económica y medioambiental; quizás sea posible llegar todavía más lejos a través de este enfoque y crear también **proyectos de red asociativa en el territorio**.

En esta línea cabe mencionar algunas formas de colaboración para la gestión sostenible de tierras como los “Gruppi di acquisto terreni” en Italia. La idea es crear grupos de personas físicas que adquieren tierras agrarias de forma conjunta con el objetivo de “relocalizar” la producción y satisfacer las necesidades de la población a través de explotaciones locales financiadas con el ahorro recogido también a nivel local. A través de sociedades de responsabilidad limitada se hace una inversión inmobiliaria, pero basada en una serie de motivaciones éticas relacionadas con la producción ecológica, el cuidado de la salud, la conservación de los recursos naturales y la venta directa a los consumidores. Otro ejemplo es el movimiento “Terre de Liens” surgido en Francia, que promueve la adquisición de tierras por sociedades financieras, pero creadas con el objetivo de contribuir a la preservación del territorio y la creación de empleo, ofreciendo acciones a los ahorradores interesados. Las tierras así adquiridas se arriendan a jóvenes agricultores (mediante rentas accesibles), que se comprometen tanto a llevar a cabo prácticas de producción ecológica como a utilizar energías renovables⁴. Otra línea de cooperación nace del compromiso de determinados establecimientos que deciden incluir en la elaboración de sus platos alimentos de proximidad, ecológicos, de elaboración artesanal, etc. y a los que, si cumplen una serie de requisitos, se les puede otorgar el sello distintivo de “Restaurante Kilómetro 0”.

Además, hay que considerar otro aspecto fundamental, y es que la ausencia de intermediarios puede tener una incidencia directa en la **prevención del fraude** (algo esencial no sólo para la salud, sino también para garantizar la confianza de la ciudadanía en el sector).

³ Entre ellas, obesidad, sobrepeso, determinados tipos de cáncer, problemas cardiovasculares, diabetes, osteoporosis, enfermedades dentales, etc.

⁴ Sobre este tipo de modelos ver más ampliamente ALABRESE, M., “Agricultura e ambiente: quali strumenti per una gestione sostenibile della risorsa terra in Italia?”, en *Desafios do Direito Agrário Contemporâneo*, Flavia Trentini (Coord.), Altai Edições, Ribeirao Preto, Brasil, 2014, págs.615 a 629.

Resulta preocupante que, a pesar de los numerosos casos de actividades fraudulentas que se producen⁵, la Unión Europea no cuente con un marco normativo que aborde de forma directa el fraude alimentario (más allá de la estipulación general de que no se debe inducir a error al consumidor). Es urgente que existan sistemas más eficaces de control sobre la seguridad y la calidad alimentaria y que la legislación comunitaria preste atención a la prevención y la sanción de los posibles fraudes que afecten tanto a la inocuidad como a la calidad de los alimentos. De lo contrario, los casos de fraude seguirán aumentando porque, mientras la posibilidad de obtener lucro es alta, la probabilidad de tener que asumir algún tipo de responsabilidad es baja.

El hecho de que la cadena de suministros sea larga y compleja hace que cuente con multitud de intermediarios (por cierto, no siempre registrados y certificados como explotadores de empresas alimentarias), que contribuyen a desestabilizar los mercados y que presionan de forma constante para que los pequeños productores reduzcan todavía más sus márgenes de beneficios.

Por ello el PE subraya que las cadenas de suministro cortas (locales y regionales) garantizan una mayor transparencia y pueden sustituir a las cadenas de suministro largas y complejas, dado que el papel de estas últimas en posibles fraudes alimentarios es mayor si tenemos en cuenta que la responsabilidad puede diluirse así fácilmente.

Asimismo, el PE pide a la Comisión que presente propuestas legislativas, de conformidad con el Reglamento sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, dirigidas a diseñar una **etiqueta** indicativa de la “**producción agrícola local y las ventas directas**” que ayude a los productores a generar un mayor valor añadido en sus productos⁶.

A través de estas opciones, los consumidores son conscientes de que contribuyen a que los pequeños y medianos productores y elaboradores puedan obtener una remuneración más adecuada de sus productos al recuperar la parte del valor añadido que les corresponde, a preservar el medio ambiente y a evitar posibles fraudes. Además, los canales cortos ofrecen ventajas para aquellos consumidores que se preocupan por conocer el origen de los alimentos y sus métodos de producción y elaboración, así como por buscar garantías de seguridad y calidad alimentaria desde el punto de vista nutricional.

⁵ Como, por ejemplo, el caso de la carne de caballo que entra de forma ilegal en la cadena alimentaria y que se vende como carne de vacuno o el de la miel elaborada con sustancias químicas, azúcares añadidos o incluso yeso para hacerla más densa.

⁶ Resolución del Parlamento Europeo, de 14 de enero de 2014, sobre “Crisis alimentaria, los fraudes en la cadena alimentaria y el control al respecto” [2013/2091 (INI)].

No olvidemos que los alimentos perecederos que tienen que recorrer grandes distancias se deterioran fácilmente, mientras que los alimentos frescos de proximidad mantienen en el momento de su recolección o captura todas sus propiedades organolépticas. Comer alimentos cercanos y de temporada ayuda a salvaguardar nuestra propia salud a través de una dieta más variada y acorde con las necesidades del organismo en cada estación. Sin olvidar que un producto recolectado en su punto óptimo de maduración tiene mucho más sabor que uno recolectado prematuramente por condicionantes de transporte y que no requiere el uso de productos químicos y aditivos para su conservación.

En definitiva, y mientras no se produzcan cambios significativos que solucionen las múltiples distorsiones que existen, este tipo de iniciativas intentan ayudar a promover prácticas que contribuyan a generar sistemas de producción y consumo ambientalmente más sostenibles, socialmente más justos y nutricionalmente más saludables.

