



VISIÓN DE SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL PARA 2030

Logros, Desafíos y Oportunidades

VISIÓN DE SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL PARA 2030

Logros, Desafíos y Oportunidades

ÍNDICE

Prólogo	6
Mensaje del Comisario	8
Resumen Ejecutivo	10
Desafíos, rendimiento medioambiental y visión futura para 2030	12
Visión	14
Abastecimiento Sostenible	16
Eficiencia de los Recursos	26
- Energía y Cambio Climático	28
- Agua	36
- Residuos	44
Envases	52
Transporte y Distribución	60
Consumidores	68
Oportunidades	78
Conclusión	82
Referencias	84
Acerca de FoodDrinkEurope	86

A photograph of a tea branch with several green leaves, set against a clear blue sky with a bright sun in the upper left corner. The sun is slightly out of focus, creating a soft glow. The tea branch is in sharp focus, showing the texture of the leaves and the stem. The overall image conveys a sense of freshness and natural growth.

PRÓLOGO

Para la industria de los alimentos y bebidas, el sector manufacturero más importante de Europa, el crecimiento sostenible es un elemento central en su modelo de negocio. Esto se debe no sólo a que el crecimiento sostenible resulta lógico desde un punto de vista empresarial, sino también a la relación única que este sector mantiene con el medio ambiente, del que depende para disponer de forma continua y adecuada de materias primas seguras y de alta calidad con las que producir alimentos y bebidas que gozan de reconocimiento mundial. Asegurar el crecimiento “verde”, por lo tanto, no solo contribuye a proteger los recursos naturales limitados del planeta, sino que también asegura la competitividad y la prosperidad a largo plazo de la industria europea de alimentos y bebidas.

Debido a estas razones, la industria europea de alimentos y bebidas está invirtiendo tanto en su propio futuro como en el de los 500 millones de ciudadanos europeos con el objetivo de fomentar un crecimiento inteligente y verde mediante la adopción de una Visión de Sostenibilidad Medioambiental para 2030, basada en una serie de pasos necesarios para su consecución. Esta Visión es el resultado de una amplia colaboración con otras partes interesadas de la cadena de suministro, así como con los gobiernos, la sociedad civil e investigadores y académicos. Pretende asegurar el éxito de los esfuerzos de los operadores del sector alimentario europeo para superar los grandes desafíos a los que nos enfrentamos actualmente y satisfacer las expectativas de la sociedad (reguladores, académicos y socios de la cadena, incluyendo los consumidores), ya que dicho éxito es esencial si queremos asegurar el crecimiento de nuestra industria y, por supuesto, del planeta.

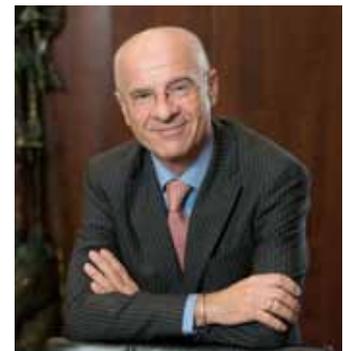
Sin embargo, la adopción de esta Visión para 2030 no representa el comienzo de los esfuerzos de la industria en esta área. Los fabricantes de alimentos ya han conseguido grandes avances en un período de tiempo relativamente corto. Desde la publicación del último Informe de Sostenibilidad Medioambiental de FoodDrinkEurope en 2008, un número cada vez mayor de empresas no ha cesado de incrementar sus esfuerzos para implementar prácticas sostenibles en sus operaciones de negocio propias y mediante diversas actividades en colaboración con otros actores de la cadena de suministro – desde asegurar el abastecimiento sostenible de materias primas hasta fomentar una mayor eficiencia de los recursos y apoyar la producción y el consumo sostenibles. Todo esto supone un logro importante para el sector, aún más considerable si tenemos en cuenta su naturaleza altamente fragmentada, ya que se trata de una industria en la que el 99% de las empresas son PYMES.

En este informe podrá ver una serie de ejemplos de mejores prácticas de los operadores del sector alimentario en las áreas mencionadas anteriormente, de entre las que me gustaría centrarme en el consumo y la producción sostenibles. Los operadores del sector alimentario están firmemente comprometidos el papel que les corresponde desempeñar para que la actividad del sector alimentario se desarrolle de una manera más sostenible. Sin embargo, en algunos casos, como por ejemplo el desperdicio de alimentos en los hogares, los esfuerzos efectuados en la cadena de suministro con el fin de producir esos alimentos de una manera sostenible también se desperdician si los consumidores no son más conscientes del efecto adverso de este comportamiento sobre el medio ambiente. Así pues, si queremos conseguir una economía más verde y un mundo mejor para las generaciones futuras, son necesarios los esfuerzos de todos los agentes de la sociedad.

Un ejemplo excelente de una iniciativa exitosa en este área es la **Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación**, una iniciativa lanzada en 2009. Esta innovadora plataforma, integrada por múltiples partes interesadas e iniciada por FoodDrinkEurope y co-presidida por la Comisión Europea, junto con otros participantes, reúne tanto a socios de la cadena alimentaria como a responsables de políticas y la sociedad civil con el fin de colaborar por primera vez en lo relativo a la sostenibilidad medioambiental. En su corta existencia, la Mesa Redonda ya ha conseguido varios logros enormemente significativos, entre los que se incluye el haber acordado una serie de directrices para la evaluación del impacto medioambiental de los productos de alimentos y bebidas a lo largo del ciclo de vida de producto y sobre la manera de comunicar esta información a lo largo de la cadena, incluyendo el consumidor.

Tal como evidencia el ejemplo anterior, para asegurar el crecimiento sostenible tanto en Europa como en el resto de los países, cada vez son más necesarios los esfuerzos del “conjunto de la sociedad”, debiendo cada uno de los actores desempeñar el papel que le corresponde. De esta manera, mediante la actuación conjunta, podremos demostrar que los “beneficios triples” de la sostenibilidad – en los ámbitos social, medioambiental y económico sobre los que se fundamenta – no solo son alcanzables, sino también un legado del que esta generación puede sentirse orgullosa.

Jesús Serafin Pérez
Presidente FoodDrinkEurope





MENSAJE DEL COMISARIO

Los alimentos y las bebidas son un elemento esencial en nuestra vida diaria, pero para satisfacer la necesidad de alimentos de la creciente población mundial en el futuro no hay otra opción sino cambiar la manera en que los producimos y los consumimos. La producción y el consumo de alimentos son dos de las actividades que utilizan un mayor volumen de los recursos de nuestro planeta. Estos recursos, que hasta no hace mucho considerábamos ilimitados, comienzan a acusar claramente las presiones a las que se ven sometidos. El aire y el agua limpios, los suelos en buen estado y la biodiversidad y el clima, elementos de los que depende la totalidad del sistema alimentario, deben valorarse adecuadamente y utilizarse de la manera más eficiente posible. Por esta razón, en la Hoja de Ruta de la Comisión para una Europa eficiente en el uso de los recursos se señaló la “alimentación” como una de las tres áreas prioritarias junto con la movilidad y la vivienda.

Nos complace constatar que la visión de sostenibilidad medioambiental para 2030 llega a unas conclusiones similares al establecer como prioridades estratégicas el abastecimiento sostenible, la eficiencia de los recursos a lo largo de la cadena alimentaria y el consumo sostenible. El desperdicio de alimentos, concretamente la manera de abordar este problema, también es una de las prioridades clave; cuando se desperdician alimentos también se desperdician los recursos que se invirtieron en su producción.

Sin embargo, las acciones emprendidas por los fabricantes de alimentos y bebidas en solitario no son suficientes. Los agentes de la cadena alimentaria deben trabajar juntos con el fin de abordar la cuestión de la sostenibilidad de los alimentos y los impactos medioambientales adversos de los productos de alimentos y bebidas que se producen a lo largo de toda la cadena. Un buen ejemplo de ello es la Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación, una iniciativa que reúne tanto a socios de la cadena alimentaria como a responsables de políticas y la sociedad civil con el fin de colaborar por primera vez en materia de sostenibilidad medioambiental.

La industria alimentaria debe contribuir a conseguir una mayor valoración por parte del conjunto de la sociedad de los servicios que nos proporcionan los ecosistemas, de los que al fin y al cabo depende la industria en sí. La conservación de la biodiversidad debe ser una de las máximas prioridades puesto que es esencial para la producción de alimentos sostenibles.

Aunque no es una solución por sí misma, la información de los consumidores puede desempeñar un papel muy significativo. Los consumidores tienen que ser conscientes de los impactos medioambientales tanto de sus elecciones como de sus propias actividades relacionadas con los alimentos, como por ejemplo hacer la compra y la manera de cocinar. Sin embargo, para ser creíble, la información del consumidor debe ser científicamente fiable, comprensible para su destinatario y veraz. Estos requisitos para la información actúan en beneficio directo del sector alimentario, de manera que aquellos que realmente inviertan recursos para la mejora de sus impactos vean sus esfuerzos debidamente recompensados en lugar de desdeñarse como una mera estrategia de “lavado de cara verde”. También es indudable que para informar a los consumidores cada vez es necesario recurrir en mayor medida a los canales de comunicación modernos, como por ejemplo las aplicaciones para teléfonos inteligentes y las redes sociales.

La Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación ha trabajado con éxito en la consecución de este objetivo elaborando un informe sobre el uso de herramientas de comunicación para la información medioambiental y está desarrollando el Protocolo ENVIFOOD (Protocolo de Evaluación Ambiental de Alimentos y Bebidas), que debe complementar las normas internacionales ya existentes. Ahora es necesario llevar esta excelente labor a la etapa siguiente, implementándola en acciones reales sobre el terreno que aseguren que los consumidores reciban información correcta y veraz sobre la sostenibilidad de las elecciones que adopten.

Debido a la complejidad de la cadena alimentaria y de la producción de alimentos y a los aspectos sociales y económicos, como por ejemplo los hábitos alimenticios y el desarrollo internacional, es esencial que todas las partes interesadas participen en el desarrollo de soluciones holísticas. Uno de los efectos positivos del informe es el haber iniciado este proceso, al que también se sumará la Comisión con la elaboración de su Comunicación sobre Alimentos Sostenibles que establecerá la estrategia a largo plazo de la Unión Europea en lo relativo a los alimentos.

Janez Potočnik
Comisario Europeo de Medio Ambiente



RESUMEN EJECUTIVO

Para abordar el gran desafío que implica asegurar un crecimiento inteligente y ecológico que nos encauce hacia una economía más verde tanto en Europa como en el resto del mundo, son necesarios esfuerzos adicionales con el fin de desligar el crecimiento económico del uso de los recursos y evitar los impactos adversos sobre el medio ambiente. La industria alimentaria europea también debe asegurarse de no poner en peligro la seguridad y la calidad de los alimentos, la nutrición y la salud la hora de abordar estos desafíos, satisfaciendo al mismo tiempo la demanda de los consumidores. Para alcanzar estos objetivos, la Visión de Sostenibilidad Medioambiental para 2030 de FoodDrinkEurope incluye una serie de acciones clave detallando compromisos en tres áreas fundamentales:

- 1. Abastecimiento sostenible;**
- 2. Eficiencia de los recursos; y**
- 3. Consumo y producción sostenibles.**

En este informe se ofrecen un gran número de ejemplos de agentes de la industria, tanto grandes como pequeños, que ilustran la manera en que la industria europea de alimentos y bebidas está abordando la sostenibilidad medioambiental. Los miembros de FoodDrinkEurope han resaltado algunos logros clave sobre los que el sector puede seguir trabajando en varias áreas prioritarias. Los ejemplos y los casos prácticos que se ofrecen en cada capítulo muestran la manera en que las empresas de alimentos y bebidas de todos los tamaños y sectores específicos se están esforzando para mejorar su actuación medioambiental a pesar de la dificultad que implica la gran cantidad de materias primas, productos, procesos, actividades y condiciones económicas y del entorno diferentes que deben manejar.

ABASTECIMIENTO SOSTENIBLE

La industria europea de alimentos y bebidas adquiere el 70% de la producción agrícola de la Unión Europea. Por lo tanto, es esencial para la salud y la prosperidad a largo plazo de la industria que los sistemas agrícolas sean sostenibles y que se preserve la biodiversidad. Se han adoptado medidas significativas con el fin de mejorar el suministro sostenible de productos básicos clave con el desarrollo de un gran número de iniciativas y programas durante los últimos años en los que cada vez se adopta en mayor medida un enfoque holístico con respecto a la sostenibilidad. También hay que señalar que son muchas las empresas que están integrando el abastecimiento sostenible en sus estrategias de negocio global, en el diseño de productos y en las políticas corporativas.

ENERGÍA Y CAMBIO CLIMÁTICO

Los fabricantes de alimentos y bebidas han realizado inversiones significativas con el fin de mejorar su rendimiento energético y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI). Entre 1999-2008, la industria redujo sus emisiones de GEI en un 29%. Cada vez es mayor el uso de subproductos y residuos como una fuente de energía renovable y las inversiones en tecnologías bajas en carbono, como por ejemplo la combinación de calor y energía (CHP por sus siglas en inglés), están permitiendo reducir las emisiones en mayor medida. El sector también está adoptando el uso de refrigerantes alternativos ahora que ya están comenzando a resultar técnica y económicamente viables, seguros y energéticamente eficientes.

AGUA

La industria europea de la alimentación y bebidas representa aproximadamente el 1,8% del consumo de agua total en Europa. En vista del incremento previsto de la demanda de agua a nivel mundial, se han llevado a cabo importantes esfuerzos con el objeto de trabajar con los socios de la cadena alimentaria para mejorar tanto la gestión del agua como la calidad de las aguas residuales y la recuperación y la reutilización de este recurso. Los operadores del sector alimentario también participan en diversas iniciativas integradas por múltiples partes interesadas con el fin de abordar el uso del agua a lo largo del ciclo de vida completo de un producto, la transparencia en la gestión y los programas voluntarios de administración de los recursos hídricos. Además, los fabricantes han reducido voluntariamente el uso de agua in situ utilizando herramientas para medir el uso de agua, adoptando prácticas de gestión del agua e invirtiendo en tecnología de uso eficiente del agua. Gracias a todo ello, la industria está consiguiendo una reducción del consumo de agua y ahorros de costes mensurables.

RESIDUOS

Abordar la cuestión del desperdicio y, en particular, del desperdicio de alimentos, es una de las máximas prioridades para el sector alimentario, ya que cuando se desperdicia un alimento también se desperdician los recursos que se invirtieron en su producción. A nivel de la Unión Europea, se calcula que el desperdicio de alimentos anual asciende a un total de 90 millones de toneladas. Los fabricantes se esfuerzan continuamente para utilizar el 100% de los recursos agrícolas que dedican a la producción de alimentos y cada vez identifican más usos para los subproductos, no solo como alimentos, sino también como piensos para la alimentación animal, fertilizantes, cosméticos, lubricantes y productos farmacéuticos, entre otros. Además, la reutilización, el reciclaje y la recuperación mediante la producción de bioenergía a partir de los residuos son métodos clave para permitir a la industria conseguir una utilización de las materias primas y una gestión de residuos óptimas. También son muchas las empresas del sector de la alimentación y bebidas que están asumiendo el objetivo de reducir a cero los residuos enviados a los vertederos durante los próximos años.

ENVASES

La industria alimentaria cada vez utiliza en mayor medida herramientas de diseño ecológico para optimizar el rendimiento medioambiental de los productos y los envases y también está recurriendo a soluciones de envases reutilizables siempre que esta opción resulta beneficiosa para el medio ambiente y es viable. Los índices de reciclaje de los envases también han experimentado un aumento considerable durante los últimos años. Los miembros de FoodDrinkEurope se han adherido a diversos sistemas de responsabilidad del productor en lo relativo al reciclaje y la recuperación en los Estados Miembro de la Unión Europea en los que están implantados dichos programas. En 2009, estos programas permitieron recuperar en Europa alrededor de 32 millones de toneladas de envases utilizados. Los fabricantes trabajan constantemente con la industria de los envases con el fin de desarrollar materiales de envase innovadores que ofrezcan mejoras en lo relativo a los impactos medioambientales, manteniendo al mismo tiempo sus propiedades de protección y conservación.

TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

El transporte desempeña un papel vital en las cadenas de suministro y distribución para los productores de alimentos europeos. La industria alimentaria, uno de los pilares de la economía de la Unión Europea, es un destacado usuario de diferentes modos de transporte, en especial de vehículos pesados. El sector se está esforzando por mejorar y reducir el impacto medioambiental adverso del transporte mediante la colaboración con proveedores de transporte y distribución, así como por mejorar las eficiencias en lo relativo al abastecimiento de productos, la transferencia entre diferentes modos de transporte, las redes de distribución, la planificación de rutas y la elección de vehículos.

CONSUMIDORES

Los alimentos y bebidas constituyen una parte fundamental de la vida diaria de los 500 millones de ciudadanos europeos, proporcionándoles nutrición, salud, bienestar y placer. Debido a ello, los consumidores son un elemento central y determinante para las operaciones de la industria alimentaria, que necesariamente tiene que responder a la siempre cambiante demanda y a los nuevos estilos de vida de los consumidores (tamaños de los envases, envases inteligentes para una mayor duración de los alimentos, etc.). Sin embargo, los consumidores generan impactos medioambientales directos significativos resultantes de la manera en que transportan, almacenan, preparan y se deshacen de los alimentos y es necesario contar con análisis científicamente fiables y armonizados que establezcan los puntos de la cadena alimentaria en los que puedan introducirse mejoras, incluida la etapa que se desarrolla en los hogares. Un avance clave de la industria europea de alimentos y bebidas en este sentido es el desarrollo de la metodología armonizada para la evaluación del impacto ambiental de los alimentos y bebidas, el Protocolo para la Evaluación Medioambiental de Alimentos y Bebidas. Este Protocolo es uno de los documentos clave de la Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación y se ha desarrollado en colaboración con la Comisión Europea, socios de la cadena alimentaria, ONGs y académicos y expertos nacionales. La Mesa Redonda también ha elaborado recomendaciones sobre el uso de herramientas para la comunicación de información medioambiental, incluyendo la comunicación al consumidor. Las Recomendaciones subrayan las buenas prácticas y las herramientas clave que pueden utilizarse para comunicar información medioambiental, reconociendo que para hacerlo de manera efectiva es necesario el uso de un enfoque diversificado. Además, muchas empresas del sector alimentario ya proporcionan voluntariamente información a los consumidores sobre el rendimiento medioambiental de sus productos a través de diversos canales de comunicación.

Desafíos, actuación medioambiental y visión de futuro para 2030

Previsiones para 2030: Los Desafíos



50%

Será necesario un incremento del 50% de los suministros de alimentos a nivel mundial¹



50%

Se espera que la demanda mundial de energía experimente un incremento del 50%²



40%

Se espera que la demanda mundial de agua experimente un incremento del 40%³



40%

Se espera que los niveles de transporte en la Unión Europea experimenten un incremento del 40% con respecto a los de 2005⁴

La industria europea de alimentos y bebidas se enfrentará a desafíos significativos debido al incremento previsto de la población mundial, que en 2030 será de 8.000 millones de personas. Las cifras que se ofrecen a continuación ponen de manifiesto estos desafíos e indican la actuación medioambiental de la industria hasta la fecha. Esta información ha permitido a FoodDrinkEurope desarrollar una visión para 2030, así como identificar acciones que permitan a la industria ocupar una posición de liderazgo a la hora de abordar la cuestión de la sostenibilidad medioambiental de cara al futuro.

El rendimiento medioambiental de la industria europea de alimentos y bebidas: Situación actual



5.3%

Los fabricantes de alimentos y bebidas representan el 5,3% del uso mundial de energía final industrial⁵



18%

Los fabricantes de alimentos y bebidas europeos han reducido sus emisiones de GEI en un 18% entre 1999 y 2008, incrementando en ese mismo período su valor de producción en un 29%⁶



1.8%

Los fabricantes de alimentos y bebidas representan el 1,8% del uso total de agua en la Unión Europea⁷



5%

La industria de alimentos y bebidas es la responsable del 5% del desperdicio de alimentos que se genera en la Unión Europea (Nota: excluyendo la agricultura)⁸



20%-30%

Los alimentos y bebidas son los responsables de aproximadamente entre el 20% y el 30% de los impactos medioambientales globales debidos al consumo en la Unión Europea de los 27⁹

Visión

Liderando el camino hacia el 2030

La industria europea de la alimentación y bebidas es un líder responsable y constructivo a la hora de abordar los pilares económicos, sociales y medioambientales de la sostenibilidad desde un enfoque basado en el ciclo de vida.

La industria europea de alimentos y bebidas lidera la transición global a una economía verde mediante nuestro compromiso con el uso de soluciones bajas en carbono y eficientes en lo relativo a los recursos y la promoción de patrones de producción y consumo sostenibles en colaboración con diversas partes interesadas.

La industria alimentaria se ha fijado el objetivo de desligar el crecimiento del uso de los recursos y evitar los impactos adversos sobre el medio ambiente sin poner en peligro la seguridad y la calidad de los alimentos, la nutrición y la salud, satisfaciendo al mismo tiempo la demanda de los consumidores.

En el área del abastecimiento sostenible, los miembros de FoodDrinkEurope:

- Integran y fomentan el abastecimiento sostenible en la cadena de suministro e intentan instaurar una comprensión común del significado del término con los socios de la cadena alimentaria y otras partes interesadas.
- Efectúan una contribución positiva a la seguridad alimentaria y la sostenibilidad medioambiental tanto en Europa como en el resto del mundo.
- Identifican y abordan las cuestiones medioambientales más significativas mediante la interacción continua y las relaciones contractuales a largo plazo con los proveedores.

En el área de la eficiencia de recursos, los miembros de FoodDrinkEurope:

- Promueven la aplicación del concepto del ciclo de vida en la manera en que operan como fabricantes de alimentos y bebidas, yendo más allá de las operaciones con el fin de mejorar la eficiencia de recursos a lo largo de la cadena alimentaria.
- Consiguen métodos de producción más sostenibles utilizando avances tecnológicos e incrementando la I+D+I.
- Reducen los residuos y hacen un uso más eficiente de los recursos naturales, no solo como productores de alimentos, sino también como gestores responsables e innovadores de aportaciones para otras industrias.

En el área del consumo sostenible, los miembros de FoodDrinkEurope:

- Potencian la interacción con todas las partes interesadas utilizando para ello las nuevas herramientas, tecnologías y canales de comunicación. De esta manera, los consumidores son más conscientes de los aspectos medioambientales y contemplan la relación de los alimentos con sus propios valores (por ejemplo salud, sostenibilidad, presupuesto, estilo de vida y preocupaciones sociales) de una manera más holística.
- Garantizan que el diseño de los alimentos y bebidas integren consideraciones de sostenibilidad ambiental y un enfoque de ciclo de vida.

Acciones:

Para implementar la Visión de Sostenibilidad Medioambiental para 2030 de la industria, el sector europeo de alimentos y bebidas se compromete a emprender las siguientes acciones:

- FoodDrinkEurope seguirá participando activamente en la Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación con el fin de promover la armonización de las metodologías de evaluación medioambiental de los alimentos y bebidas, facilitar la comunicación de las actuaciones medioambientales a lo largo de la cadena alimentaria, incluyendo la comunicación a los consumidores, e identificar programas de investigación y oportunidades de innovación técnica prioritarios para apoyar la mejora medioambiental continua a lo largo de la cadena de suministro.

Abastecimiento sostenible

- La industria trabajará con las partes interesadas, especialmente con los socios de la cadena alimentaria, con el fin de integrar de manera generalizada el abastecimiento sostenible a través de principios rectores, fomentando la armonización de programas de certificación y ampliando su cobertura, facilitando el abastecimiento sostenible para las PYMES y proporcionando asistencia a los agricultores en lo relativo a la adopción del abastecimiento sostenible.

Eficiencia de recursos

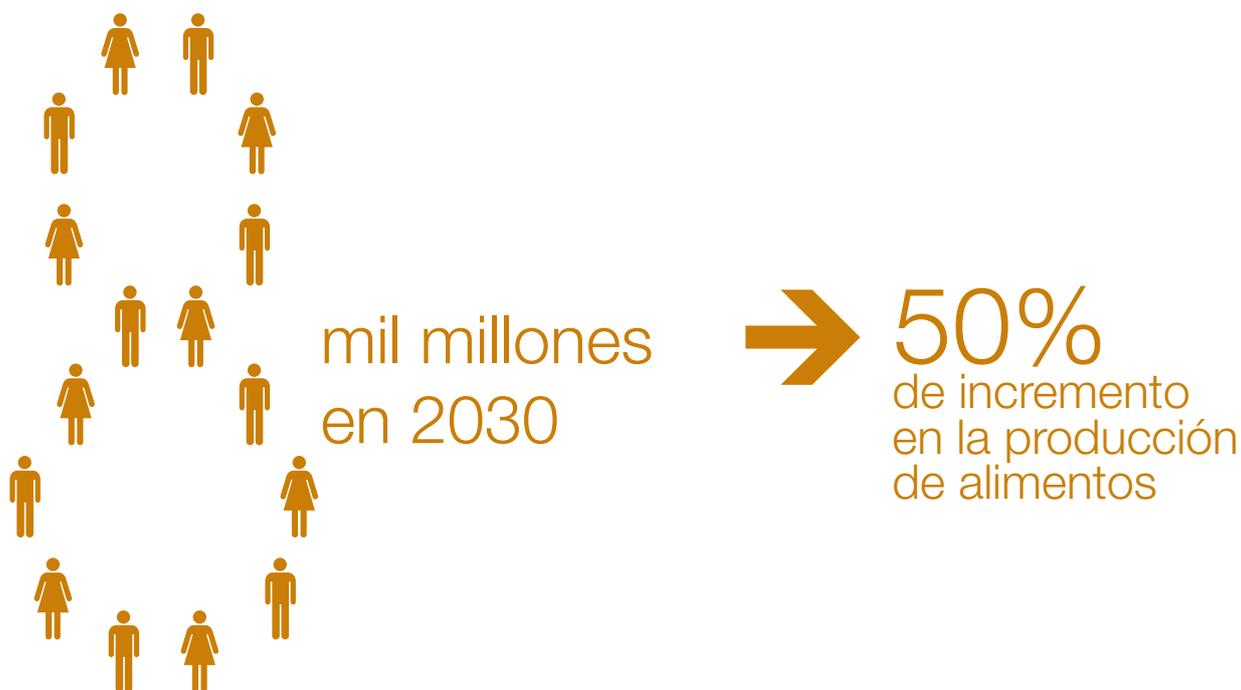
- Conciliar distintos objetivos, como por ejemplo el uso de combustibles basados en cultivos alimentarios y otros usos industriales de las materias primas agrícolas, es un desafío clave en vista del crecimiento de la población. La industria colaborará con los responsables de elaborar las políticas, los socios de la cadena alimentaria y otras partes interesadas para avanzar hacia un enfoque integrado, prestando una atención especial a la disponibilidad de materias primas agrícolas para la producción de alimentos y piensos.
- La industria seguirá facilitando el intercambio de las mejores prácticas entre los operadores, especialmente entre las PYMES.
- La industria promoverá las cadenas de suministro de ciclo cerrado y trabajará con los socios de la cadena de suministro con el fin de mejorar los impactos medioambientales a lo largo de la cadena.
- La industria promoverá una agenda de investigación e innovación común con el fin de desarrollar soluciones para los aspectos y áreas medioambientales más relevantes de nuestras operaciones, abordándolos en el nivel más apropiado (por ejemplo europeo, sectorial, local, sub-sectorial, a nivel de empresa).
- La industria iniciará un enfoque basado en la cadena alimentaria para abordar los impactos hídricos y apoyar el desarrollo de un kit de herramientas común para el agua.
- La industria trabajará con la cadena alimentaria y otras partes interesadas, los responsables de políticas, los minoristas y los consumidores con el fin de reducir y, cuando sea posible, evitar el desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.

Consumo sostenible

- La industria irá más allá de la información del consumidor y trabajará con los gobiernos y las partes interesadas con el fin de promover una mayor concienciación y un debate público sobre el consumo sostenible.
- La industria colaborará con los minoristas y otras partes interesadas para informar a los consumidores sobre el impacto de su dieta en la sostenibilidad y de cómo se relaciona con su estilo de vida.



ABASTECIMIENTO SOSTENIBLE



La ONU prevé que la población mundial alcanzará 8.000 millones en 2030 y requerirá un incremento del 50% de la producción de alimentos, con la presión adicional que ello implica sobre los recursos naturales. La industria de alimentos y bebidas es vulnerable al impacto del cambio climático sobre la disponibilidad de las materias primas agrícolas, tanto en términos de calidad como de cantidad.

FoodDrinkEurope apoya un enfoque holístico de las prácticas sostenibles tanto en la Unión Europea como en el resto del mundo e intenta asegurar un suministro de alimentos seguro en términos de calidad y cantidad, proteger el entorno natural y mejorar las condiciones socioeconómicas de las comunidades locales.

Participamos en un gran número de iniciativas concretas para apoyar las prácticas agrícolas sostenibles, tanto en la Unión Europea como en el resto del mundo, y para desarrollar programas de sostenibilidad para productos básicos específicos.

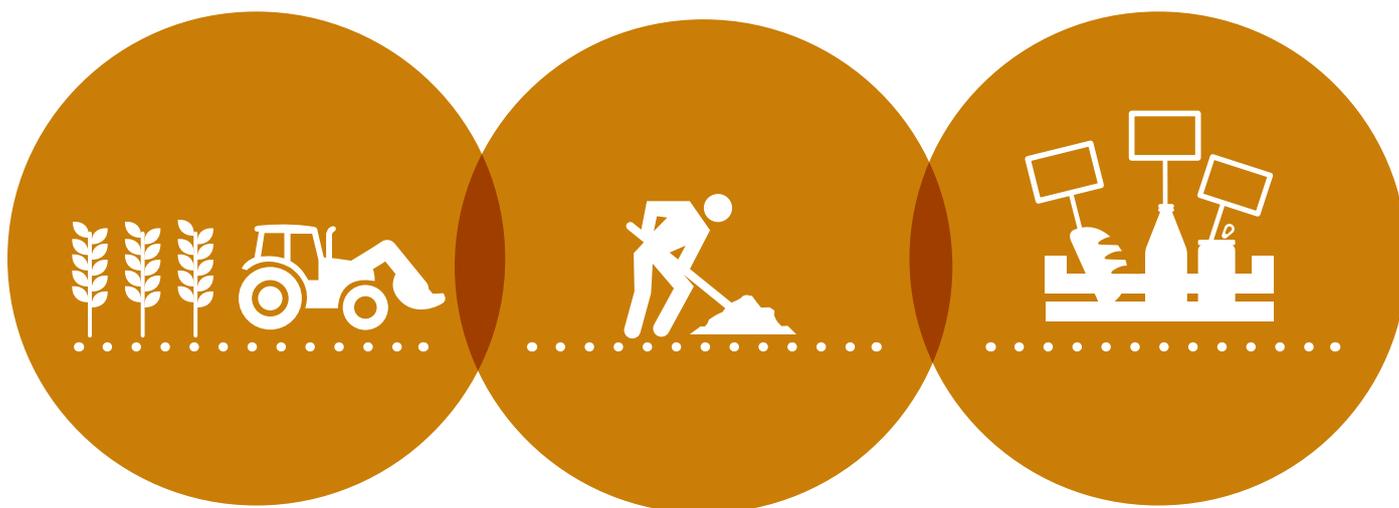
DESAFÍOS

La industria europea de alimentos y bebidas se enfrenta al doble desafío de asegurar el acceso a las materias primas a precios competitivos y asegurar el suministro de alimentos nutritivos en el marco de la seguridad alimentaria mundial. Entre 1960 y 2007, la superficie de terreno cultivable per capita se redujo a la mitad, pasando de 0,39 a 0,21 hectáreas, mientras que la demanda de terreno cultivable se está incrementado no solo debido a la producción de alimentos y piensos, sino también a las necesidades de las industrias de biocombustibles, papel y madera, entre otras¹⁰. Este incremento de la demanda de alimentos y materias primas, combinado con los efectos del cambio climático como sequías e inundaciones, ha agudizado las presiones sobre la disponibilidad de alimentos. Para abordar este desafío, es necesario desligar el uso de recursos y los impactos medioambientales adversos del crecimiento económico. La capacidad de los productores de alimentos para avanzar en este sentido y el nivel de interacción entre los miembros de la cadena de suministro varían considerablemente dependiendo de un gran número de factores, como por ejemplo la estructura de la cadena y si la empresa en cuestión es un comprador grande o pequeño.

AGRICULTURA SOSTENIBLE

La agricultura sostenible debe integrar los tres elementos de la sostenibilidad: medioambiental, social y económico.

Los tres elementos del abastecimiento sostenible



Medioambiental

- Prácticas del cultivo responsables que preserven la fertilidad de los suelos y prevengan su erosión, contaminación y salinización y la pérdida de terrenos cultivables y de biodiversidad
- Uso responsable y limitado del agua
- Eficiencia energética y reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero y de otros tipos
- Prevención del desperdicio y los residuos siempre que sea posible y el reciclaje y recuperación en la mayor medida posible cuando la prevención no sea factible.
Mejora de las condiciones de vida y de trabajo de los agricultores

Social

- Los trabajadores de la agricultura y sus familias dependientes y las oportunidades para mejorar sus capacidades y competencias con el tiempo
- Bienestar de los animales
- Cumplimiento de las regulaciones nacionales, de la Unión Europea e internacionales
- Respeto a la libertad de asociación

Económico

- El abastecimiento sostenible también debe estar impulsado por el mercado
- Capacidad de respuesta a las demandas de los consumidores

Si se gestionan de manera sostenible, los sistemas agrícolas pueden proporcionar un gran número de beneficios medioambientales, como por ejemplo la protección de la vida salvaje y la biodiversidad, la contribución a la acumulación de agua, el reciclaje y la fijación de nutrientes, el control de las inundaciones, la formación del suelo, el secuestro de carbono por los árboles y el suelo y la provisión de servicios recreativos y valor estético. Los diferentes sistemas agrícolas (por ejemplo los sistemas convencional, integrado, orgánico, mixto, de cultivos específicos, etc.) pueden complementarse entre sí si se toman medidas para fomentar la sostenibilidad medioambiental.

La expansión de los terrenos agrícolas en los bosques tropicales y su impacto adverso sobre la biodiversidad, así como la degradación y la erosión de los suelos, son graves motivos de preocupación para la sostenibilidad medioambiental de la producción de alimentos. La biodiversidad es vital para el éxito a largo plazo de las empresas de alimentos y bebidas. Los servicios proporcionados por los diferentes ecosistemas, tanto gestionados como no gestionados, como por ejemplo la formación de suelo, la regulación del ciclo del agua y la polinización de las plantas, desempeñan un papel esencial para la industria de alimentos y bebidas.

La industria europea de alimentos y bebidas se enfrenta al desafío que supone la pérdida de biodiversidad, un fenómeno que se ha acelerado hasta alcanzar unos niveles sin precedentes tanto en Europa como en el resto del mundo¹¹. La expansión de la agricultura y la presión sobre los ecosistemas que implica, ha sido uno de los principales factores responsables de la deforestación, especialmente en Sudamérica (donde la conversión de los terrenos para el cultivo de soja o explotaciones ganaderas suponen la mayor amenaza) y en el sudeste de Asia (donde los bosques se talan para el cultivo extensivo de palma de aceite). Estas alteraciones en los ecosistemas han tenido varios efectos extremadamente adversos:

- Cuando los bosques tropicales se transforman en terrenos agrícolas, se liberan grandes cantidades de GEIs en el momento de la conversión. También se reduce la capacidad subsiguiente del terreno para absorber GEIs.
- La deforestación tropical puede tener efectos directos y perjudiciales sobre el clima local y la biodiversidad asociada a los bosques, que se pierde de manera inmediata.
- Los bosques tropicales son el hogar de muchos grupos indígenas.
- La deforestación es uno de los principales agentes impulsores del cambio climático¹².

La biodiversidad es vital para el éxito a largo plazo de las empresas de alimentos y bebidas



Organismos modificados genéticamente (OMGs)

Un Organismo Modificado Genéticamente (OMG) es un organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce naturalmente ni en el apareamiento ni en la recombinación natural (Directiva 2001/18/CE). Desde 1996, cuando se cosecharon los primeros OMG comerciales, los OMG cada vez se cultivan en mayor medida en todo el mundo. En 2011, 16,7 millones de agricultores cultivaban cultivos MG en casi 1.600 millones de hectáreas en 29 países¹³. Esto supone un desafío para la industria europea de alimentos y bebidas ya que, puesto que Europa no es autosuficiente en todas las materias primas, adquiere varias de ellas en diversos lugares del mundo.

La industria también respeta la elección del consumidor y responde a la preferencia actual de los consumidores por productos derivados de materias primas convencionales. La industria ha implementado sistemas de preservación de la identidad para los cultivos convencionales que controlan estrictamente los suministros y los procesos. Estos sistemas aseguran la trazabilidad completa hasta la explotación agrícola, estableciéndose estrictos umbrales de tolerancia para la presencia de trazas de material MG.

FoodDrinkEurope apoya la coexistencia de diferentes sistemas agrícolas y cree que las medidas que se adopten no deben limitar la elección de los productores en lo relativo a los métodos de cultivo, las demandas de materias primas de la industria o la elección del consumidor.



PROGRESOS

Desde el período cubierto por el último informe (2008), los fabricantes de alimentos y bebidas han demostrado que los organismos reguladores, las empresas y las ONGs pueden trabajar juntos para mejorar la sostenibilidad medioambiental de las materias primas agrícolas.

La adopción de programas de sostenibilidad medioambiental para materias primas clave ha supuesto un avance significativo, a lo que hay que sumar el gran número de iniciativas dirigidas a las materias primas que han surgido. Una tendencia clave que se observa es que los programas de abastecimiento están adoptando un enfoque más holístico, abordando los aspectos medioambiental, social y económico de la sostenibilidad.

Además, algunas empresas de alimentos y bebidas están integrando el abastecimiento sostenible tanto en su estrategia de negocio global como en el diseño de productos y la política empresarial.

ACCIONES EMPRENDIDAS POR MÚLTIPLES PARTES INTERESADAS

Existen diversas iniciativas a nivel del conjunto de la industria para abordar los desafíos mencionados anteriormente.

Iniciativas conjuntas entre múltiples partes interesadas con códigos y normas:

- Bonsucro (Iniciativa para la Mejora de la Caña de Azúcar)
- Asociación del Código Común para la Comunidad Cafetera (4C)
- Foro de Bienes de Consumo (CGF)
- Consejo para la Gestión Pesquera Sostenible (MSC)
- Alianza para los Bosques
- Mesa Redonda de Soja Responsable (RTRS)
- Mesa Redonda sobre el Aceite de Palma Sostenible (RSPO)
- Plataforma del Arroz Sostenible
- UTZ Certified
- Fundación Mundial del Cacao (WCF)

Plataformas de aprendizaje de la industria

- Iniciativa Empresas y Biodiversidad de la Unión Europea (Business@ Biodiversity)
- Plataforma Iniciativa para una Agricultura Sostenible (SAI)

Normas B2B de la industria

- GLOBALG.A.P



POLÍTICAS, CÓDIGOS Y TARJETAS DE PUNTUACIÓN DE ABASTECIMIENTO SOSTENIBLE DE LAS EMPRESAS

Algunas empresas han integrado consideraciones medioambientales en sus políticas de elaboración y presentación de informes sobre el abastecimiento y los proveedores que van más allá de los requisitos legales. Estas normas tienen una importancia especial cuando no existen marcos internacionales o apenas si están comenzando a aplicarse.

Con el fin de desarrollar y promover métodos de evaluación comunes para la determinación de la actuación y el rendimiento de la cadena de suministro, un grupo de 24 socios de la industria, incluyendo 14 de los principales fabricantes de alimentos y bebidas, establecieron el programa global de iniciativas para el abastecimiento responsable. Los miembros de PROGRESS están estableciendo criterios de actuación para los proveedores y promoviendo prácticas de abastecimiento responsable. A través de esta plataforma y con la implementación de acuerdos con los proveedores, los informes de las auditorías de abastecimiento sostenible se divulgan entre los miembros, evitándose así la duplicación del trabajo para los proveedores.

OBJETIVOS DE ABASTECIMIENTO DE LAS EMPRESAS

Las empresas siguen integrando la sostenibilidad medioambiental en sus prácticas de abastecimiento y algunas de ellas han hecho públicos diversos compromisos en sintonía con la creciente demanda de los consumidores de productos que cumplan criterios específicos.

Para 2015, **Ferrero, General Mills, Mars, Nestlé y Unilever** adquirirán el 100% del aceite de palma sostenible certificado. **Kellogg** incrementó en 2011 sus compras de aceite de palma con certificación ecológica para cubrir el 100% de su uso total de esta materia prima. Además, Kellogg Europe comenzará a utilizar aceite de palma sostenible certificado durante 2012.

Para 2020, **Mars** obtendrá el 100% de su cacao, pescado y marisco de fuentes certificadas. Para 2013, la empresa obtendrá el 100% de su café de fuentes certificadas y el 100% de su té negro para 2015.

Para 2015, **Ferrero** solo comprará café con certificado de sostenibilidad. Para 2020 hará lo mismo con el cacao.



MW Brands (John West) tiene intención de obtener en 2016 el 100% de su atún para el mercado holandés utilizando métodos de pesca sostenibles, en colaboración con la Fundación Internacional para la Sostenibilidad de los Productos del Mar.

Actualmente **Unilever** obtiene el 30% de sus materias primas agrícolas de manera sostenible y se ha fijado el objetivo de incrementar este porcentaje hasta el 100% en 2020. Para el aceite de palma, las bolsitas de té Lipton, las frutas y verduras y el cacao para el helado Magnum se ha establecido el objetivo aún más ambicioso del 100% de abastecimiento sostenible. La fecha fijada para la consecución del objetivo del 100% de abastecimiento de soja sostenible es 2014.

Empresas como **Barilla, Coca-Cola, General Mills, Kellogg, Kraft, Nestlé, PepsiCo, Sara Lee y Unilever** se han comprometido a movilizar sus recursos colectivos con el fin de contribuir a conseguir una deforestación neta cero para 2020.

INICIATIVAS DE LOS MIEMBROS

CAOBISCO apoya el desarrollo de una Norma Europea sobre cacao sostenible y trazable bajo el liderazgo de CEN

CAOBISCO, la Asociación Europea de Industrias del Chocolate, Galletas y Confeitería, con la notable participación de la Federación del Comercio del Cacao y la Asociación Europea del Cacao, participa en el desarrollo de una norma CEN sobre cacao sostenible y trazable. Esta norma proporcionará un sólido marco con una definición clara y mensurable del cacao sostenible y una herramienta robusta y creíble para abordar los aspectos sociales, ecológicos y económicos, generalizando el concepto del cacao sostenible.

Carta Belga del Aceite de Palma Sostenible y Soja Sostenible¹

La Federación Belga de la Industria Alimentaria (FEVIA) ha elaborado una Carta del Aceite de Palma Sostenible y está promoviendo su implementación por parte de los miembros. FEVIA apoya mediante seminarios la adopción del uso de aceite de palma sostenible certificado y proporciona información a las empresas sobre la manera en que pueden adquirir aceite de palma con la certificación RSPO. Para 2015, todo el aceite de palma utilizado en Bélgica para la producción de productos belgas tendrá la certificación RSPO. FEVIA también apoya la iniciativa belga para el sector alimentario sobre Soja Sostenible.

Grupo de Trabajo holandés sobre el Aceite de Palma Sostenible²

El Grupo de Trabajo tiene como objetivo estimular la demanda de aceite de palma sostenible entre los miembros proporcionando información y asesoría claras. El objetivo global consiste en asegurar que para 2015 todo el aceite de palma adquirido y utilizado en el mercado holandés se produzca de manera sostenible. La secretaria del Grupo de Trabajo, el Consejo de Productos para Margarina, Grasas y Aceites, trabaja actualmente en un sistema de monitorización para medir los progresos hacia la consecución del objetivo para 2015. La Federación Holandesa de la Industria Alimentaria (FNLI) es uno de los miembros del Grupo de Trabajo.

Nestlé anima a los agricultores a mejorar las prácticas agrícolas

La productividad es un elemento esencial para un cultivo del café económicamente viable y sostenible. Nestlé trabaja con la Alianza para los Bosques en el desarrollo del Programa de Calidad Sostenible AAA de Nespresso. El Programa contempla el pago de primas de aproximadamente un 30-40% por encima del precio del mercado por el café de la máxima calidad, así como la implantación de prácticas agrícolas más sostenibles mediante la certificación con la norma Red de Agricultura Sostenible (Alianza para los Bosques). De momento ya se han obtenido progresos significativos, ya que en 2010 Nespresso adquirió el 60% de su café a aproximadamente 40.000 agricultores. Para 2013, el 80% del café de Nespresso se obtendrá a través de este Programa.

El compromiso de Butler's Choice con el abastecimiento sostenible

Butler's Choice, una pequeña empresa danesa de pescado procesado que cuenta con 24 trabajadores en Dinamarca, Vietnam e India, se ha comprometido a esforzarse por obtener su pescado de manera sostenible. Butler's Choice apoya el pescado producido en piscifactorías certificado por el Consejo para la Certificación de la Acuicultura y actualmente trabaja en los requisitos para la obtención de la certificación MSC para el pescado capturado en el mar. La empresa pretende conseguir una trazabilidad del 100% para su pescado y marisco y ha manifestado su compromiso en lo relativo a evitar las descargas de aguas residuales y el uso de medicamentos en las explotaciones acuícolas de los proveedores.

El compromiso global de Cargill con respecto al aceite de palma sostenible

Cargill ha anunciado que para 2015 los productos de aceite de palma que suministre a sus clientes en Europa, Estados Unidos, Canadá, Australia y Nueva Zelanda contarán con la certificación RSPO y/o procederán de pequeñas explotaciones agrícolas (excluyendo los productos de aceite de palmitre). Este compromiso se ampliará a la totalidad de los negocios de aceite y mercantil de Cargill con el fin de cubrir el 100% de sus productos de aceite de palma y a todos sus clientes de todo el mundo en 2020.

¹ <http://www.sustainabelpalm.be/>

² <http://www.taskforceduurzamepalmolie.nl/>

OPORTUNIDADES

El sector de la alimentación y bebidas tendrá que trabajar junto con las diversas partes interesadas para abordar las siguientes oportunidades y desafíos:

- El diseño de cadenas de suministro sostenible, asegurando al mismo tiempo que las estructuras del mercado sigan siendo eficientes, competitivas y capaces de satisfacer las necesidades de los consumidores. La implantación generalizada del abastecimiento sostenible no solo proporcionará beneficios medioambientales, sino que también reforzará las estructuras administrativas necesarias para definir, implementar y verificar las prácticas agrícolas sostenibles a nivel mundial.
- La implementación de estrategias de abastecimiento sostenible puede permitir una mayor integración vertical de las cadenas de suministro. Cuando la legislación de competencia desleal pueda suponer un obstáculo para las iniciativas de abastecimiento sostenible conjuntas, los Principios Rectores o las asociaciones público-privadas podrían ser un medio para conseguir el abastecimiento sostenible a nivel de todo el sector.
- Es posible conseguir mejores niveles de abastecimiento sostenible aplicando la certificación a otras materias primas o productos básicos, integrando la sostenibilidad a lo largo de la cadena de suministro mediante el análisis de puntos "estratégicos", auditorías con objetivos específicos y la armonización de los programas de certificación.
- Deberían establecerse contratos a largo plazo, basados en la actuación y en estrechas relaciones con los agricultores, que cubran los tres pilares de la sostenibilidad.
- Movilizar la inversión pública y privada en el aumento de la productividad y el rendimiento agrícolas optimizando al mismo tiempo la eficiencia de recursos, minimizando los impactos medioambientales adversos y asegurando la calidad y seguridad de los alimentos y la seguridad del suministro alimentario. La contribución de las nuevas tecnologías alimentarias a estos objetivos dependerá en último término de la aceptación por parte del consumidor.
- Proporcionar asistencia técnica a los agricultores cuando sea necesario, especialmente a los pequeños agricultores, y asesorarles sobre mejores prácticas agrícolas, obteniéndose así mayores rendimientos, cultivos de mejor calidad, un menor uso de recursos, un incremento de los ingresos y una reducción de la pobreza rural.

Deberían establecerse contratos a largo plazo, basados en la actuación y en estrechas relaciones con los agricultores, que cubran los tres pilares de la sostenibilidad.



RAZONES PARA FORTALECER LA COLABORACIÓN

- Se invita a los responsables del diseño de las políticas a que faciliten el desarrollo de un entorno en el que puedan prosperar iniciativas públicas y privadas de forma gradual para obtener resultados más allá del marco regulador. Para ello es necesario fomentar las prácticas agrícolas sostenibles y proporcionar incentivos para la inversión en la agricultura, protegiendo al mismo tiempo el medio ambiente y asegurando las infraestructuras básicas.
- Se anima a la sociedad civil interesada a colaborar con la industria para promover el desarrollo de iniciativas emprendidas por múltiples agentes que vayan a más allá de la regulación. Entre las acciones necesarias se incluye facilitar una fuente externa de credibilidad y responsabilización, crear un foro o marco para que los competidores aborden conjuntamente los desafíos medioambientales, contribuir a la formación y a la capacitación técnica y trabajar con la industria para desarrollar iniciativas piloto.
- Los logros de los programas de certificación sobre el terreno deben ser más transparentes y comunicarse mejor. Si bien se ha demostrado que los trabajos de las organizaciones de normalización funcionan a la hora de dar más transparencia a la cadena de suministro, haría falta seguir trabajando en lo relativo a la gestión financiera y la implementación de estos programas y, lo que es más importante, en lo relativo a la evaluación y la comunicación de los impactos reales¹⁴.
- La armonización de las normas de sostenibilidad. Resulta evidente que existe un patrón de duplicación y solapamiento entre un gran número de normas, lo que ha llevado a un consenso general sobre la necesidad de que todos los agentes de la cadena alimentaria trabajen juntos para la armonización de las normas de sostenibilidad medioambiental.



“En 2030, la Industria Europea de la Alimentación y Bebidas debe ser un ejemplo para el resto del mundo de cómo proporcionar alimentos y bebidas seguros, nutritivos y de alta calidad para el mercado europeo de una manera sostenible y eficiente en lo relativo a los recursos. La industria debe comprender que la adopción de un enfoque basado en el ciclo de vida de la cadena de suministro de alimentos, llegando hasta las acciones de los consumidores, es la única manera de abordar la pérdida del 40% de los alimentos en las cadenas de suministro actuales.

Si bien es cierto que la necesidad de producir alimentos suficientes para 9.000 millones de personas en 2050 es real, esto no significa que el sector deba decantarse hacia una agricultura con un alto nivel de insumos y producción intensiva. La industria debe proporcionar incentivos para un modelo de producción integrado y sostenible y la sostenibilidad debe ser recompensada por el mercado y por el consumidor.

En el contexto actual marcado por el cambio climático, el aumento de la población mundial y el cambio de los gustos y preferencias a nivel mundial, recibo con agrado la Visión para 2030 de FoodDrinkEurope en la que se contempla la eficiencia de recursos y el papel del consumo con el fin de asegurar que la industria europea de alimentos y bebidas lidere el camino hacia sistemas alimentarios más sostenibles”.

James Lomax,

Funcionario del Programa Agroalimentario, Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente



EFICIENCIA DE RECURSOS

El aumento y la volatilidad de los precios de los alimentos dificultan las decisiones de inversión y el acceso a los recursos. Las materias primas, el agua, el aire, la biodiversidad y los ecosistemas terrestres, acuáticos y marinos están sometidos a fuertes presiones. Estas presiones no harán sino incrementarse como resultado del aumento de la población mundial, que se prevé alcanzará 8.000 millones en 2030. Debido a ello, las repercusiones ambientales del uso de los recursos también son una cuestión prioritaria para la industria alimentaria.

En sintonía con la Hoja de Ruta hacia una Europa eficiente en el uso de los recursos de la Comisión Europea¹⁵, los productores europeos de alimentos y bebidas están trabajando con agricultores, minoristas, consumidores y otras partes interesadas con el objetivo de crear una economía global más eficiente en lo relativo a los recursos.

Para los miembros de FoodDrinkEurope, las tres áreas de acción prioritarias en sus propias operaciones son la energía, el agua y la gestión de los recursos y de los residuos.





ENERGÍA Y CAMBIO CLIMÁTICO

Los fabricantes de alimentos y bebidas europeos están firmemente decididos a contribuir en la mayor medida posible a la mitigación de los efectos del cambio climático y están participando en una amplia gama de iniciativas y actividades destinadas a reducir las emisiones de GEI y el uso de energía, además de considerar medidas de adaptación. FoodDrinkEurope apoya la hoja de ruta de la Unión Europea para avanzar hacia una economía competitiva y baja en carbono en 2050 como un medio para conseguir reducciones de emisiones adicionales.

DESAFÍOS

Puesto que el cambio climático afecta a la disponibilidad de materias primas agrícolas y agua limpia, también afecta directamente a la sostenibilidad de la industria de alimentos y bebidas. Además, debido al incremento de los costes de los combustibles y la energía y a las medidas políticas como el Régimen de Comercio de Emisiones de la Unión Europea (EU ETS), que aplica un coste económico a las emisiones de GEI, la reducción del uso de combustibles y energía y la reducción de las emisiones son medidas lógicas desde un punto de vista empresarial.

USO DE ENERGÍA

La industria de alimentos y bebidas considera la eficiencia energética un importante elemento impulsor del incremento de la competitividad industrial y la mejora de la sostenibilidad medioambiental. La fabricación de alimentos y bebidas utiliza aproximadamente el 5,3% de la energía industrial final que se utiliza en el mundo. Las empresas están llevando a cabo esfuerzos significativos con el fin de mejorar su rendimiento energético. La mayor promoción de las tecnologías energéticamente eficientes, como por ejemplo la Combinación de Calor y Energía (CHP), contribuirá a situar a Europa en el camino correcto hacia una sociedad baja en carbono tanto a nivel europeo como global.

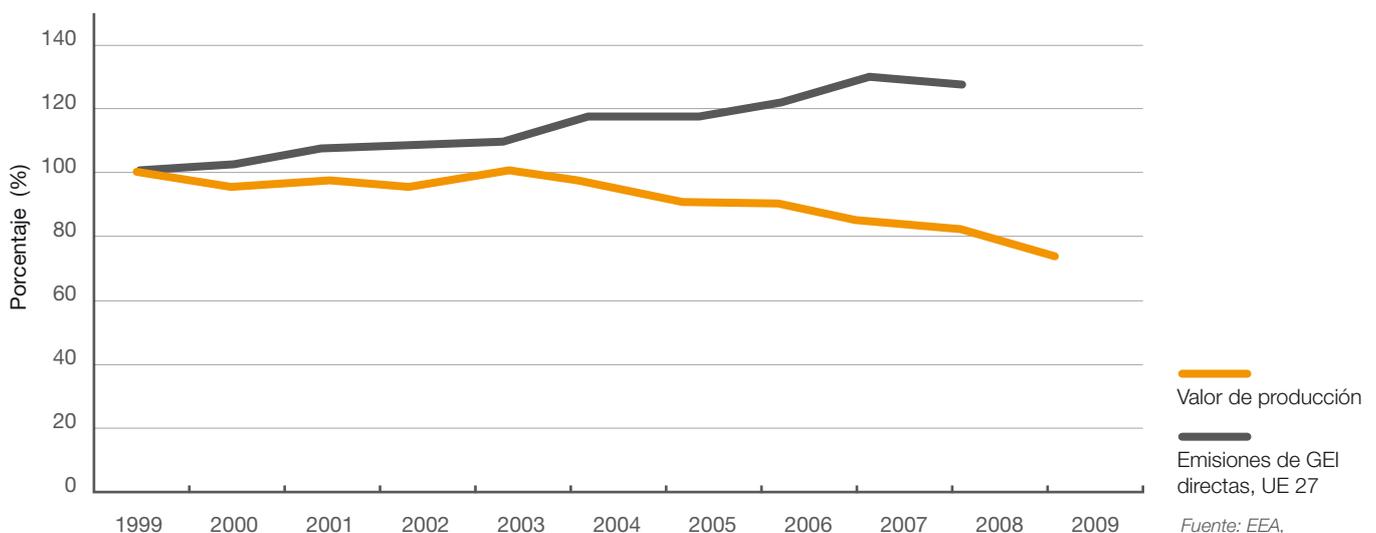
EMISIONES DE GEI

La fabricación de alimentos y bebidas es la responsable de alrededor del 1,5% de las emisiones de GEI totales de la Unión Europea¹⁶. Las emisiones resultantes del uso de energía se producen directamente en el mismo lugar de fabricación como resultado de la quema de combustibles líquidos, gaseosos y sólidos o en otros lugares en los que se genera energía que compran y utilizan los fabricantes. Existen, sin embargo, grandes diferencias en lo relativo a la intensidad del uso de energía entre los diversos subsectores de alimentos y bebidas.

PROGRESOS

COMPROMISOS VOLUNTARIOS DE REDUCCIÓN DE EMISIONES DE GEI Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

Figura 1: Evolución de las emisiones de GEI en la industria de la fabricación de alimentos y bebidas de la Unión Europea (1999-2008)
(UE-25 1999-2005, UE-27 2004-2009)



Durante el período 1999-2008, la industria de fabricación de alimentos y bebidas de la Unión Europea redujo sus emisiones de GEIs en un 18%, incrementando el valor de producción en un 29%.

Fuente: EEA, Eurostat, 2008

Entre 1999 y 2008, la industria de alimentos y bebidas redujo sus emisiones de GEI en un 18%, incrementando al mismo tiempo su valor de producción en un 29% (consultar la figura 1). Muchos fabricantes europeos de alimentos y bebidas se han fijado objetivos internos para reducir sus huellas medioambientales y son más los que cuentan, o se encuentran en el proceso de su obtención, con la certificación ISO 14001 (Norma Internacional sobre sistemas de gestión medioambiental) o la del Programa de Gestión y Auditoría Medioambientales de la Unión Europea (EMAS). Actualmente la industria europea de alimentos y bebidas ocupa la quinta posición, incluyendo todos los sectores, en cuanto al número de organizaciones registradas en el EMAS¹⁷. El Proyecto de Revelación de Emisiones de Carbono, la Iniciativa Mundial de Presentación de Informes, la Norma Carbon Trust y el Protocolo de GEI son otras herramientas que las empresas de alimentos y bebidas utilizan con frecuencia con el fin de comprender, cuantificar, gestionar, elaborar informes y reducir sus emisiones de GEI.

La Federación Alemana de Industrias de la Alimentación y Bebidas establece Mesas Redondas sobre Energía

La Federación Alemana de Industrias de Alimentos y Bebidas estableció en 2008 con Siemens, la corporación tecnológica internacional, la red "Eficiencia Energética en la Industria Alemana de Alimentos y Bebidas". Bajo la guía del departamento de consultoría sobre energía de Siemens, 8-12 empresas de alimentos y bebidas participan en "Mesas Redondas sobre Energía", anuales y a nivel nacional, con el fin de desarrollar conceptos de energía individuales, como por ejemplo planes corporativos para reducir el consumo de energía y mejorar la eficiencia energética. Desde 2008, 200 de las empresas de alimentos y bebidas que han participado pueden demostrar que las medidas organizacionales permiten reducir los costes de energía en hasta un 20% con un mínimo esfuerzo. Esta red ha demostrado que la industria de alimentos y bebidas desempeña un papel activo y responsable a la hora de abordar los desafíos del cambio climático.

La industria de alimentos y bebidas británica se compromete a conseguir una reducción absoluta de sus emisiones de CO₂ un 35% para 2020

La Federación Británica de Alimentos y Bebidas (FDF) se ha comprometido a trabajar colectivamente con el fin de abordar el cambio climático efectuando una reducción absoluta de las emisiones de CO₂ del 20% para 2010 y del 35% para 2020 en comparación con los niveles de 1990. Para 2010, los miembros de la FDF habían reducido sus emisiones de CO₂ en un 25% en comparación con los niveles de 1990. Esta cifra es un resultado impresionante que supera el objetivo fijado para 2010 en un 5%.

Alpro se fija el objetivo de plantas neutras en carbono para 2020

Con el fin de mejorar su huella medioambiental, Alpro ha iniciado un ambicioso programa de reducción de emisiones de CO₂ cuyo objetivo consiste en conseguir unas plantas neutras en carbono para 2020. Desde el comienzo del programa en 2007, Alpro ha conseguido un ahorro de energía del 34% por producto acabado. Basándose en un agresivo programa de reducción adicional de las emisiones de CO₂, Alpro también se ha convertido en la primera empresa alimentaria europea en adherirse al programa Salvadores del Clima de WWF. El compromiso de Alpro consiste en mantener en 2013 las emisiones de sus plantas por debajo de los niveles de 2008, a pesar del crecimiento previsto de los volúmenes. Esto es el equivalente a emitir 42.000 toneladas de CO₂ menos que durante la actividad del período 2008-2013.

La industria belga de alimentos y bebidas mejora la eficiencia energética de las fábricas de cerveza

FEVIA, la Federación Belga de la Industria Alimentaria, mide y compara la eficiencia energética del sector de la producción de cerveza flamenco. Se mide la mala actuación en lo relativo al uso de la energía y, basándose en estos datos, especialistas en energía auditan las fábricas con una peor actuación con el fin de identificar posibles medidas para mejorar la eficiencia energética.

Barilla se compromete a reducir el consumo de energía total por producto acabado en un 10% para 2014

Barilla se ha fijado objetivos para la reducción del consumo de energía total por producto acabado en un 10% para 2014 en comparación con los niveles de 2008. Barilla también pretende reducir el carbono generado en sus plantas en un 15% para 2014.

EL RÉGIMEN DE COMERCIO DE EMISIONES DE LA UE (EU ETS)

El programa EU ETS tiene como objetivo reducir las emisiones de GEI en la mayor medida factible y con el menor coste posible para la industria. El programa es obligatorio para las empresas de alimentos y bebidas que utilicen instalaciones de combustión de más de 20 megavatios y actualmente cubre aproximadamente 900 instalaciones dedicadas al procesamiento de alimentos en la Unión Europea. Los fabricantes de alimentos y bebidas se esfuerzan constantemente por cumplir los objetivos cada vez más estrictos de reducción de emisiones de GEI que, bajo el tercer Período de Comercio, requieren reducciones del 21% para 2020 en relación con los niveles de 2005¹⁸. FoodDrinkEurope se muestra satisfecha con la transposición armonizada de los niveles de referencia que proporciona el EU ETS en todos los Estados Miembro con el fin de asegurar la igualdad de condiciones para los operadores

ACUERDOS NACIONALES SOBRE EFICIENCIA ENERGÉTICA

El sector de alimentos y bebidas ha suscrito Acuerdos a Largo Plazo (LTA por sus siglas en inglés) sobre eficiencia energética entre los gobiernos y las industrias en algunos Estados miembro de la Unión Europea.

Holanda

El primer LTA de Holanda se firmó en 1992 y contó con la participación de más de 29 sectores hasta 2000, lo que produjo una mejora de la eficiencia energética agregada entre los diferentes sectores del 22%. Bajo el segundo LTA, 198 empresas de alimentos y bebidas de un total de 902 evitaron 5,1 millones de toneladas de emisiones de CO₂ entre 2000 y 2006. El tercer LTA se firmó en 2008 para el período 2009-2020 y las empresas están obligadas a implementar medidas que pueden amortizarse en menos de cinco años. Los participantes deben presentar un informe de progresos cada año, cuyos resultados monitoriza SenterNovem, una agencia del gobierno holandés.

Finlandia

Los Acuerdos Nacionales sobre Eficiencia Energética (EEA por sus siglas en inglés) desempeñan un papel fundamental en los esfuerzos de Finlandia para cumplir sus objetivos de eficiencia energética. El sistema de acuerdos para el período 2008-2016 está coordinado por asociaciones de los sectores y el Ministerio de Empleo y Economía. Actualmente, el EEA para la industria de alimentos y bebidas cubre aproximadamente el 67% del consumo de energía del sector y la industria se ha comprometido a mejorar los objetivos de eficiencia energética en un 9% para 2016. Un informe de evaluación de 2010 encargado por la Federación Finlandesa de Alimentos y Bebidas y el gobierno finlandés revela que los costes de inversión de estas medidas ascendieron a 1,4 millones de Euros, mientras que el ahorro en costes de energía se cifraron en 0,5 millones de Euros. Basándose en los resultados de la monitorización, la industria de alimentos y bebidas es el segundo mejor sector bajo el programa de EEAs en términos de ahorros de energía y medidas de mejora en Finlandia¹⁹.

El sector de alimentos y bebidas ha suscrito Acuerdos a Largo Plazo (LTA por sus siglas en inglés) sobre eficiencia energética entre los gobiernos y las industrias en algunos Estados Miembro de la Unión Europea.



REFRIGERANTES ALTERNATIVOS

Algunos de los gases refrigerantes utilizados habitualmente por los fabricantes de bebidas y alimentos, como por ejemplo los hidrofluorocarbonos (HFCs), contribuyen al cambio climático si se liberan a la atmósfera. Aunque los HFCs tan solo suponen el 0,2% de las emisiones de GEI de la industria, ésta está adoptando gradualmente el uso de refrigerantes alternativos ahora que ya están comenzando a ser técnica y económicamente viables, seguros y energéticamente eficientes²⁰.

El sector apoya totalmente el objetivo del Reglamento de la Unión Europea sobre gases fluorados, que pretende evitar las emisiones de HFCs mediante un régimen de contención avanzado.

En septiembre de 2011, la Comisión publicó una revisión de este Reglamento e identificó diversas opciones para conseguir reducciones adicionales y efectivas en función de los costes de los gases fluorados en la Unión Europea. También tiene intención de proponer nuevas medidas en 2012. FoodDrinkEurope sigue interactuando con los responsables del diseño de políticas en lo relativo a esta cuestión tan importante.

Refrigerantes, ¡Naturalmente!

Esta iniciativa emprendida por múltiples partes interesadas fue lanzada originalmente por The Coca-Cola Company, Unilever y McDonald's y actualmente también PepsiCo participa en ella. Cuenta con el respaldo de Greenpeace y del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (UNEP), así como con el reconocimiento oficial de las Naciones Unidas como una Asociación para el Desarrollo Sostenible. Su objetivo consiste en fomentar la adopción de soluciones tecnológicas libres de HFCs para las necesidades de refrigeración en los puntos de venta que protejan tanto el clima como la capa de ozono.

MAYOR USO DE RENOVABLES Y BIOENERGÍA

Debido a su origen biológico, los subproductos, los residuos, los materiales y los productos de desecho del procesamiento de alimentos pueden efectuar una valiosa contribución al objetivo de la Unión Europea de alcanzar una cuota del 20% del consumo de energía total de la Unión Europea procedente de fuentes renovables para 2020²¹. La industria europea de alimentos y bebidas ha implementado prácticas destinadas a utilizar el 100% de sus materias primas agrícolas (consultar el capítulo sobre Residuos). Cada tonelada de biorresiduos enviada a tratamiento biológico puede generar entre 100 y 200 m³ de biogás²², reduciendo así la dependencia de los combustibles fósiles y reduciendo las emisiones de GEI

Ferrero tiene intención de desarrollar su propia energía renovable para 2020

Ferrero pretende desarrollar su propia capacidad de producción de energía para cubrir las necesidades de todas sus plantas de fabricación europeas antes de 2013. Además, la empresa se ha fijado un objetivo del 30% de producción de energía propia a partir de fuentes renovables antes de 2020. La consecución de este objetivo permitirá reducir las emisiones de CO₂ en un 40% en comparación con los niveles de 2007.

Mars está trabajando para reducir a cero tanto el uso de energía derivada de combustibles fósiles como las emisiones de GEI para 2040

Como parte de su programa Sostenible en una Generación (SiG), Mars se ha fijado el objetivo de conseguir para 2040 un uso cero de energía derivada de combustibles fósiles y cero emisiones de GEIs en sus operaciones, así como de reducir el uso de energía derivada de combustibles fósiles directa y las emisiones de GEI en un 25% para 2015 en comparación con los niveles de 2007. En 2010, el uso de energía procedente de combustibles fósiles para todas las operaciones de Mars Incorporated fue de 20.973 terajulios (TJ), lo cual supone una reducción del 6,3% en comparación con los niveles de 2007.

La energía renovable y la bioenergía serán esenciales para alcanzar estos objetivos tan ambiciosos. Dos instalaciones de Wrigley, concretamente en Poznan, Polonia, y en Porici, República Checa, por ejemplo, se han diseñado para capturar metano procedente de sus operaciones de tratamiento de residuos y redirigirlo a calderas de combustible que calientan agua. Este proceso evita la liberación de metano a la atmósfera y reducirá el consumo anual de gas natural derivado de combustibles fósiles en aproximadamente un 3%.

Inversión en tecnología baja en carbono: Combinación de Calor y Energía (CHP)

Las instalaciones de fabricación de alimentos tienen necesidades de calor y refrigeración importantes. La mejor manera de proporcionar calor es mediante una planta CHP, ya que es la opción que proporciona más oportunidades de ahorro de energía primaria. Las instalaciones de fabricación pueden diseñarse para proporcionar flexibilidad de combustible y para utilizar subproductos como combustibles renovables, produciendo así electricidad y calor renovables. Las plantas CHP también alivian la congestión de la red eléctrica local para beneficio de la región y pueden proporcionar una gran fiabilidad del suministro de energía y autosuficiencia, lo cual es especialmente importante en vista de que muchas instalaciones de fabricación de alimentos se ubican en áreas rurales con deficiencias en lo relativo a infraestructuras.

La planta de fabricación de **Kellogg's** en Manchester, Reino Unido, cuenta con una Planta CHP de 4,9 MWe (megavatios eléctricos) que cubre el 85% de la demanda de vapor actual de la planta y aproximadamente el 50% de las necesidades de electricidad. El uso de la planta CHP permite reducir las emisiones anuales de CO₂ aproximadamente un 12% en comparación con la energía recibida de fuentes previas.

FoodDrinkEurope acogió con agrado tanto la Directiva de Eficiencia Energética de la Comisión presentada en junio de 2011 como sus propuestas para fomentar el uso de CHP y facilitar las inversiones adicionales en tecnología baja en carbono.

Cada tonelada de biorresiduos enviada a tratamiento biológico puede generar entre 100 y 200 m³ de biogás²², reduciendo así la dependencia de los combustibles fósiles y reduciendo las emisiones de GEI



Los miembros de FoodDrinkEurope participan en diversas iniciativas destinadas a abordar temas relacionados con la energía y el cambio climático entre las que se incluyen:

■ **El Pacto Mundial de las Naciones Unidas**

■ **El Programa Salvadores del Clima de WWF**

■ **El Grupo de Líderes Empresariales para el Cambio Climático auspiciado por el Príncipe de Gales**



OPORTUNIDADES

Tal como demuestran los ejemplos anteriores, muchos de los miembros de FoodDrinkEurope han integrado de la gestión del carbono y la energía en sus operaciones diarias y están obteniendo unos resultados impresionantes. El desafío radica en ayudar a las empresas cuya actuación y rendimiento en este sentido no son tan satisfactorios, animando al mismo tiempo a las que han hecho mayores progresos a que sigan mejorando sus resultados

Superar las barreras para la inversión

Los fabricantes de bebidas y alimentos se enfrentan con frecuencia a diversas barreras para la inversión a la hora de implementar planes de energía sostenible y de gestión del carbono. Entre estas barreras se incluyen los prolongados períodos de amortización en un sector acostumbrado a ciclos de inversión cortos, la disponibilidad de fondos para la inversión y la limitada competitividad comercial en las tecnologías emergentes. La incertidumbre de la inversión y la volatilidad de los precios de la energía también son obstáculos significativos. En el caso de la CHP, por ejemplo, siguen existiendo ciertas barreras para una adopción más generalizada. Los riesgos de la inversión son más elevados en comparación con la generación de calor mediante calderas o el uso de electricidad de la red, a lo que hay que sumar que el nivel de apoyo específico varía entre los Estados Miembro y normalmente es insuficiente para el establecimiento de la máxima capacidad CHP. Por todo ello, FoodDrinkEurope cree que es necesario asegurar la rápida implementación en los Estados miembro de la Directiva sobre Cogeneración, así como aplicar incentivos y programas de apoyo financiero y fomentar la divulgación de las mejoras prácticas entre las empresas del sector, especialmente entre las PYMES

Estrategias energéticas a largo plazo

A largo plazo, los fabricantes de alimentos y bebidas esperan con interés que se produzcan mejoras en la competitividad comercial en el sector de las fuentes de energía alternativa emergentes. Los subproductos y los residuos en particular supondrán una gran contribución a la reducción de las emisiones de GEI a largo plazo en el sector de alimentos y bebidas.

RAZONES PARA FORTALECER LA COLABORACIÓN

Cooperación mundial para reducir las emisiones de GEI

La industria europea de alimentos y bebidas apoya la petición de la Unión Europea para limitar el calentamiento global a un máximo de 2°C. Para alcanzar este objetivo, la Unión Europea necesita reducir las emisiones en un 80-95% con respecto a los niveles de 1990 para 2050²³. El sector de alimentos y bebidas apoya la adopción de estrategias ambiciosas para fomentar la eficiencia energética, los incentivos adecuados para la inversión y las garantías para la seguridad jurídica de las empresas.

Mayor apoyo a las renovables y la bioenergía

Los Estados Miembro deben alinear su mix energético nacional con los objetivos de reducción de GEI. También es necesario potenciar la competitividad de las tecnologías bajas en carbono, como por ejemplo la digestión anaeróbica (es decir, el proceso por el cual diversos microorganismos, en un entorno carente de oxígeno, convierten material vegetal y animal (biomasa) en productos útiles²⁴) y la CHP, mediante la introducción de programas de incentivos bien diseñados.

FoodDrinkEurope apoya un acuerdo ambicioso y global sobre el cambio climático

El Protocolo de Kyoto de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (1998) obliga a 37 países industrializados y a la Comunidad Europea a reducir las emisiones de GEI a una media del 5% con respecto a los niveles de 1990 entre 2008 y 2012. La Conferencia sobre el Cambio Climático de las Naciones Unidas está negociando actualmente un acuerdo que debería referendarse antes de 2015.

Los miembros de FoodDrinkEurope señalan la necesidad de un acuerdo ambicioso para abordar adecuadamente el doble desafío mundial de la seguridad alimentaria y el cambio climático. Dicho acuerdo debería proporcionar los incentivos adecuados para la inversión, garantizar la seguridad jurídica para las empresas y permitir avanzar hacia un planeta más sostenible en el futuro. También debería acordarse el compromiso adicional de una reducción de las emisiones de GEI de la Unión Europea superior al 20% para 2020, a condición de que otros países también se comprometan a ello y si los países emergentes se muestran dispuestos a aceptar medidas similares basadas en sus capacidades respectivas.



“La presidencia danesa estableció una agenda proactiva para el crecimiento verde y sostenible. El objetivo consiste en crear crecimiento sin incrementar el uso de recursos y energía, y es un objetivo alcanzable. Durante los últimos años, la Unión Europea ha desarrollado una ambiciosa política sobre la energía y el clima, liderando el camino a nivel mundial. Debemos trabajar para mantener esta ventaja mediante nuevas iniciativas. En vista de la situación económica actual, es vital que esto se haga de una manera que fomente la recuperación económica y favorezca la consolidación de las finanzas públicas. La solución debe ser efectiva en función de los costes y también ha de tener en cuenta la competitividad de las empresas.

Trabajaremos para elaborar un séptimo Programa de Acción Medioambiental (VII EAP) ambicioso y focalizado y una ambiciosa política europea sobre la energía y el clima para 2050, con la mejora de la eficiencia energética y un mayor uso de las energías renovables como elementos esenciales. En la Conferencia Río+20, Europa debe hacerse oír con fuerza para conseguir la adopción de una hoja de ruta para la transformación verde de la economía mundial.

Confío en que tanto FoodDrinkEurope como otras empresas europeas contribuyan a la consecución de estos objetivos”.

Jonas Bering Liisberg,
Representante Permanente Adjunto (Dinamarca)



AGUA

La industria de alimentos y bebidas ha demostrado su capacidad de liderazgo mediante las acciones que ha emprendido voluntariamente con el fin de reducir el uso de agua, ya que tanto la cantidad como la calidad del agua disponible tienen una importancia crítica para la sostenibilidad del sector. El uso de una cierta cantidad de agua es inevitable para la producción de alimentos y bebidas, así como para asegurar el cumplimiento de los estrictos requisitos de higiene de la Unión Europea. Estamos, sin embargo, orgullosos de poder presentar logros cuantificables en la mejora de la eficiencia hídrica, ahorrando tanto agua como dinero

DESAFÍOS

De aquí a 20 años, la demanda de agua se incrementará en un 40% con respecto a la actual y un tercio de la población mundial padecerá escasez de este recurso, lo que afectará a la producción de alimentos básicos. También se espera que las extracciones de agua dulce superen a la renovación natural en más de un 60%²⁵.

USO DE AGUA PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

En base a los datos del Reino Unido, Bélgica y Holanda²⁶, el sector europeo de la fabricación de alimentos y bebidas solo utiliza el 1,8% del agua que se utiliza en la Unión Europea. La cantidad de agua utilizada por la industria de procesamiento de alimentos tomada de la red pública varía en gran medida entre los diferentes subsectores y regiones y no hay datos disponibles en este sentido para la UE 27.

El agua es un elemento esencial para la industria de alimentos y bebidas, como ingrediente y como elemento de procesamiento clave. El agua también se utiliza como agente de refrigeración en un gran número de procesos de producción. El agua limpia es esencial para la seguridad de los alimentos, ya que se utiliza para limpiar y desinfectar suelos, equipos de procesamiento, recipientes e ingredientes, pudiendo estas actividades suponer hasta el 70% del uso de agua de una empresa²⁷.

USO DE AGUA PARA LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

La agricultura es el principal usuario de agua dulce en todo el mundo, ya que es la responsable del 70% del consumo de agua a nivel mundial y del 24% en Europa. Las técnicas de irrigación ineficientes, combinadas con la pérdida de agua debida a la evaporación, el uso excesivo de las aguas subterráneas y la contaminación, suponen una grave amenaza para la disponibilidad de este recurso²⁸.

El impacto de la agricultura sobre la disponibilidad del agua depende en gran medida de las condiciones locales, como por ejemplo el clima y la gestión que se haga de ella. La producción agrícola necesita agua y, sin embargo, su disponibilidad cada vez se ve más amenazada debido al uso excesivo, el crecimiento de la población y la urbanización. Así pues, es necesario implementar buenas prácticas de gestión del agua.

Puesto que en muchos casos no existen unas estructuras de precios adecuadas, los fabricantes de alimentos y bebidas tienen que sensibilizar a los agricultores en lo relativo al valor real del agua y promover una buena administración de este recurso. Esto resulta especialmente difícil en el caso de las cadenas de suministro de alimentos complejas, en las que con frecuencia no hay una interacción directa entre los proveedores y los fabricantes.

El agua limpia es esencial para la seguridad de los alimentos, ya que se utiliza para limpiar y desinfectar suelos, equipos de procesamiento, recipientes e ingredientes, pudiendo estas actividades suponer hasta el 70% del uso de agua de una empresa.



PROGRESOS

MEJORA DE LA EFICIENCIA HÍDRICA

Debido a la naturaleza compleja y extremadamente variada de la industria de la fabricación de alimentos y bebidas, las posibilidades de reducir el consumo de agua a nivel de las plantas dependen de los requisitos de los productos. Así, por ejemplo, el uso de una cierta cantidad de agua es inevitable en el caso de un fabricante de bebidas basadas en el agua.

Entre las acciones para mejorar la eficiencia hídrica se incluyen, entre otras, el desarrollo y el uso de herramientas de monitorización del consumo de agua, la recogida del agua de lluvia para utilizarla en las partes de las instalaciones no dedicadas a la producción, la instalación de sistemas de recuperación y recirculación del agua, la modificación de las prácticas de limpieza y mantenimiento general, la prevención y la eliminación de las fugas, el uso de grifos controlados mediante sensores o de reguladores manuales en las mangueras, el uso de chorros de agua de bajo volumen y alta presión, el rediseño de las técnicas de procesamiento con el fin de reducir el uso de agua, la formación del personal y el incremento del nivel de concienciación.

Federation House Commitment del Reino Unido

En 2008, la Federación de Alimentos y Bebidas del Reino Unido (FDF) y Envirowise pusieron en marcha en el Reino Unido un compromiso voluntario denominado Federation House Commitment con el fin de reducir el uso de agua en el sector de alimentos y bebidas como parte de la iniciativa Quintuple Aspiración Medioambiental de la FDF. Las empresas se han comprometido a reducir su uso de agua en las plantas, excluyendo el agua incorporada a los productos, y contribuir a la consecución de un objetivo para todo el sector consistente en una reducción del 20% para 2020 en comparación con los niveles de 2007. Las empresas adheridas también deben presentar actualizaciones anuales de sus progresos, sus reducciones del uso de agua y sus ahorros de costes. Más de 50 empresas participantes (245 plantas) redujeron en 2010 su uso de agua en un 5,3% en comparación con los niveles de 2007 – el equivalente a casi 1.3 millones de metros cúbicos o 520 piscinas olímpicas. Las empresas adheridas redujeron el uso de agua (excluyendo el agua presente en el producto en sí) en un 11,9% por tonelada de producto a pesar de un aumento de la producción del 7,5%.

La empresa de cerveza checa Plzenský Prazdroj aumenta la producción de cerveza utilizando menos agua

Plzenský Prazdroj ha reducido sistemáticamente el consumo de agua en su proceso de producción. El agua representa alrededor del 95% del contenido de la cerveza y como media hacen falta cinco hectolitros de agua para producir uno de cerveza. Plzenský Prazdroj dedica una atención especial a la reducción del consumo de agua en el proceso de producción, a la monitorización de los recursos de agua y, teniendo en cuenta las necesidades de agua de la región, a la aplicación de principios de tratamiento responsable de los recursos de agua y a la minimización del impacto sobre el medio ambiente en la gestión de las aguas residuales. Gracias a ello, el consumo medio de agua de Plzenský Prazdroj es uno de los más bajos de la República Checa y, con 4,1 hectolitros por cada hectolitro de cerveza, se sitúa por debajo de la media mundial. De 2010 a 2011, Plzenský Prazdroj redujo su consumo total de agua en un 7,83%.

Unilever reduce el uso de agua en sus plantas en un 65%

A pesar de que el agua utilizada en las plantas de Unilever representa menos del 5% del agua que se consume en el ciclo de vida de sus productos, entre 1995 y 2009 Unilever redujo en más de la mitad el uso de agua para la producción. Durante el período 2006-2011, Unilever consiguió cada año una reducción del consumo de agua de 18,7 millones de metros cúbicos, o 7.500 piscinas olímpicas.

Danone ahorra 6.100 millones de litros de agua desde 2008

Danone gestiona sus recursos de agua centrándose en cuatro áreas clave: la protección de los recursos, la reducción del consumo de agua, la contribución a la restauración del ciclo de agua global y la facilitación del acceso al agua. Entre 2000 y 2010, Danone mejoró significativamente la eficiencia del uso del agua en sus plantas y actualmente está implementando una herramienta para evaluar el uso de agua de sus productos, permitiendo la identificación de áreas o puntos “estratégicos” clave basándose en el ciclo de vida de un producto

Nestlé colabora con los agricultores para implementar prácticas de gestión del agua mejoradas

La Iniciativa de Agricultura Sostenible de Nestlé (SAIN), diseñada para apoyar a los agricultores y fomentar el desarrollo sostenible en todo el mundo, celebró su décimo aniversario en 2011. SAIN se centra en una amplia gama de materias primas, incluyendo la leche, el café y el cacao, y permite a la empresa abordar algunos desafíos clave en las áreas de la gestión del agua y la irrigación. Algunos ejemplos de lo que se está haciendo son los siguientes:

- El uso de agua en un cafetal piloto en la provincia de Yunnan, China, se redujo un 80% en 2010 mediante la introducción de nueva maquinaria postcosecha;
- En el marco de una asociación con la Escuela Universitaria Suiza de Agricultura se está utilizando la herramienta RISE 2.0 (Evaluación de la Sostenibilidad Inductora de Respuestas) actualizada con el fin de mejorar la sostenibilidad del uso del agua en la industria láctea mejicana, concretamente en 13 granjas ubicadas en el municipio de Torreón.

MEJORA CONTINUA DE LA CALIDAD DE LAS AGUAS RESIDUALES

Las aguas residuales son el residuo más habitual en la industria de alimentos y bebidas. Esto se debe a que el procesamiento de alimentos conlleva varias operaciones en las que el agua es un requisito esencial, como por ejemplo el lavado, la cocción, la evaporación, la extracción, la filtración y la limpieza. Las aguas residuales de muchas plantas de fabricación de alimentos y bebidas se caracterizan por la contaminación orgánica y normalmente se purifican micro-biológicamente antes de su descarga.

Los fabricantes europeos de alimentos y bebidas dedican grandes esfuerzos y realizan inversiones continuas con el fin de asegurar un tratamiento de las aguas residuales adecuado, que consiste en tres elementos principales: en primer lugar, reducir el volumen de aguas residuales mediante métodos de procesamiento eficientes; en segundo lugar, mejorar la calidad de las aguas residuales mediante los métodos de tratamiento de aguas residuales más avanzados; y, en tercer lugar, optimizar la reutilización, el reciclaje y la recuperación de las aguas residuales siempre que sea posible.

A los componentes orgánicos de las aguas residuales, por ejemplo, se les puede dar valor utilizándolos para producir fertilizantes y biogás. Esto ofrece la triple ventaja de que no solo se mejora la calidad de las aguas que se descargan, sino también la eficiencia energética, y además se reduce la descarga de sustancias que agotan el oxígeno (DQO).

OPTIMIZACIÓN DEL USO DEL AGUA EN LA FABRICACIÓN Y REUTILIZACIÓN Y RECUPERACIÓN DE LAS AGUAS RESIDUALES

La reutilización del agua de las estaciones de limpieza en las plantas está regulada por el Reglamento de la Unión Europea N° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. En él se estipula que el agua reciclada utilizada en el procesamiento o como un ingrediente debe tener la misma calidad que el agua potable. Cuando las leyes de higiene alimentaria lo permiten, se han realizado inversiones con el fin de permitir la recuperación y la reutilización del agua, como por ejemplo la recuperación del agua del vapor, sin poner en peligro la seguridad de los alimentos. De acuerdo con la federación francesa de alimentos y bebidas (ANIA), estas inversiones constituyen el grueso de las inversiones relacionadas con el medio ambiente efectuadas por el sector de alimentos y bebidas en Francia. Además de esta recuperación y reutilización de las aguas residuales, algunas industrias, como por ejemplo las plantas de azúcar de remolacha, obtienen la mayoría del agua que necesitan para el procesamiento de las cosechas.

Las plantas de azúcar de remolacha son productoras netas de agua

La remolacha azucarera está formada en un 75% por agua. El agua que sale de la remolacha durante el proceso de producción se condensa, se utiliza para el transporte de las remolachas, para el lavado, la extracción y la cristalización y se recicla varias veces. Gracias a ello, la industria azucarera de la Unión Europea (representada por el Comité Européen des Fabricants des Sucres (CEFS)), es capaz de reducir al máximo el uso de agua. La industria azucarera también ha desarrollado sistemas de tratamiento del agua eficientes que reducen en un 90% la cantidad de materia orgánica presente en el agua que sale de la fábrica antes de reutilizarla en la agricultura o devolverla a los cursos de agua de la zona.

La planta de Kraft en el Reino Unido reduce el consumo de agua en un 40%

En la planta de Kraft situada en Chirk, Reino Unido, las aguas residuales se tratan in situ y se reutilizan en las calderas, las torres de enfriamiento y de otras maneras que no impliquen que el agua entre en contacto con los alimentos. La reutilización de las aguas residuales ha permitido reducir el consumo de agua de esta planta en un 40%. A nivel global, Kraft ha reducido el consumo de agua en sus instalaciones de fabricación en un 30% desde 2005. Kraft tiene intención de reducir su consumo de agua un 15% adicional para 2015

La buena gestión de las aguas residuales es fundamental para la economía de los agricultores. Entre las oportunidades de mejora clave para la gestión del agua se incluyen el incremento de la productividad en la agricultura de secano y la mejora de la eficiencia de la irrigación



TRABAJAR CON LOS AGRICULTORES PARA GESTIONAR EL USO DEL AGUA

La buena gestión de las aguas residuales es fundamental para la economía de los agricultores. Entre las oportunidades de mejora clave para la gestión del agua se incluyen el incremento de la productividad en la agricultura de secano y la mejora de la eficiencia de la irrigación y, en menor medida, asegurar que el comercio mundial de alimentos provoque el flujo de “agua virtual” integrada (es decir, el agua que se evapora y que se incorpora a los cultivos durante su crecimiento) – desde los países con abundancia de agua a los países en los que ésta es escasa

IMPULSAR LA CIENCIA PARA EVALUAR EL USO DEL AGUA

FoodDrinkEurope apoya la idea de que la huella hídrica basada en un Análisis del Ciclo de Vida podría ser una herramienta eficaz para todos los agentes de la cadena de producción con el fin de descubrir las etapas más débiles del proceso. Sin embargo, no creemos que sea una herramienta ideal en lo relativo a la información para el consumidor. Si bien en términos generales apoyamos la comunicación de información medioambiental a los consumidores, para ello debe adoptarse un enfoque basado en el ciclo de vida en el que se incluyan todos los impactos relevantes que se discuten en la sección “Consumidores”. Además de mejorar la eficiencia hídrica en las fábricas, las empresas de alimentos y bebidas también participan en diversas iniciativas diseñadas para conseguir avances en la medición del impacto del uso del agua de los productos de alimentos y bebidas. Actualmente no existe un método aceptado a nivel mundial para la evaluación del impacto hídrico de los productos, aunque se espera que en 2014 se habrá completado una nueva norma ISO (14046) sobre la huella hídrica fundamentada en un enfoque basado en el ciclo de vida. En el desarrollo de esta norma participan varias empresas miembro de FoodDrinkEurope

Otras iniciativas en las que participan miembros de FoodDrinkEurope son las siguientes:

- **Red de la Huella Hídrica**
- **Alianza Acueducto del Instituto de Recursos Mundiales (WRI)**

REVELACIÓN SOBRE EL AGUA

Los proyectos de revelación sobre el agua se han desarrollado con el fin de ayudar a los inversores a evaluar los riesgos y las oportunidades que tienen ante sí las empresas en lo relativo al agua y también para ayudar a las empresas a medir y gestionar el uso del agua en sus cadenas de suministro.

Los miembros de FoodDrinkEurope participan en diversas iniciativas diseñadas con el objetivo de mejorar la revelación sobre el agua. Algunas de ellas son las siguientes:

- **Mandato de los CEO sobre el Agua de las Naciones Unidas**
- **Carbon Disclosure Project (CDP) – Water Disclosure Project**
- **Iniciativa Mundial de Presentación de Informes (GRI)**



CERTIFICACIÓN VOLUNTARIA DE GESTIÓN SOSTENIBLE DEL AGUA

La Alianza para la Gestión Sostenible del Agua (AWS)

La AWS es una plataforma constituida para desarrollar un programa de gestión sostenible del agua a nivel mundial. Identifica y recompensa a las empresas por sus esfuerzos para la medición y la gestión y por participar con otras partes interesadas en la gestión responsable del agua, especialmente en las regiones con escasez de agua de los países en vías de desarrollo. La AWS está estableciendo un programa de certificación con carácter voluntario dirigido a los gestores y usuarios del agua que les permitirá demostrar su cumplimiento con la gestión sostenible del agua, o su apoyo a ella, mediante la adopción voluntaria de nuevos Estándares para la Gestión Sostenible del Agua (IWSS). Estos estándares voluntarios ayudarán a las empresas a mejorar sus prácticas de gestión del agua más allá de sus propias actividades y complementarán a las medidas en materia de regulación destinadas a reducir los impactos relacionados con el agua, especialmente allí donde este tipo de regulaciones carezcan de solidez o simplemente no existan.

Mesa Redonda de la Industria de las Bebidas sobre el Medio Ambiente (BIER)

BIER²⁹ ha definido un marco para la gestión sostenible del agua denominado World Class Water Stewardship in the Beverage Industry 2010. Hasta la fecha, el programa de trabajo de BIER incluye el análisis comparativo cualitativo de las prácticas frente a seis principios de liderazgo, el análisis comparativo cuantitativo para definir el mejor rendimiento en lo relativo a la eficiencia en el uso del agua en el sector de las bebidas, el intercambio de mejores prácticas sobre diversos aspectos de la gestión del agua y el desarrollo de una guía para la determinación de la huella hídrica en el sector que aporte claridad y consistencia en lo relativo a la cuantificación de una huella hídrica de las bebidas e introduzca una metodología de selección que permita identificar y priorizar los impactos hídricos desde una perspectiva empresarial.

La Federación Europea de Aguas Envasadas (EFBW)

El uso sostenible de los recursos hídricos es una prioridad esencial para la industria del agua envasada. Para respaldar su compromiso con la gestión responsable del agua, los miembros de la EFBW calcularon voluntariamente el uso de agua por parte del sector en cada tipo de instalaciones, en plantas de embotellado situadas en diferentes lugares de Europa, durante un período de cinco años (2006-2010). Esta iniciativa representa un avance importante para el sector, ya que no solo proporciona un punto de referencia cuantitativo para el uso del agua, animando a los miembros a participar en un sistema de monitorización sólido y fiable, sino que también ayuda a demostrar las mejoras continuas en la gestión de los recursos hídricos. La primera serie de resultados se publicó en marzo de 2012, revelando una reducción del 18% en el consumo de agua entre 2006-2010. Los informes anuales subsiguientes reflejarán las mejores prácticas y las iniciativas para el ahorro de agua de los miembros, con el objetivo global de permitir a la industria seguir manteniendo una actitud proactiva en lo relativo a la gestión sostenible del agua.

OPORTUNIDADES

La escasez de agua es un motivo de preocupación significativo para la industria de alimentos y bebidas, ya que los trastornos en las operaciones debidos a la falta de disponibilidad de agua, los incrementos en los gastos en este recurso y otros impactos adversos relacionados con el agua afectarían negativamente a la competitividad de la industria. Tal como demuestran los ejemplos anteriores, la industria de alimentos y bebidas ha logrado grandes progresos en la reducción del uso del agua y se ha comprometido voluntariamente a seguir mejorando sus prácticas de gestión del agua.

RAZONES PARA FORTALECER LA COLABORACIÓN

- Pueden obtenerse mejoras adicionales en la eficiencia del uso del agua mediante una mayor implementación de directrices y recomendaciones nacionales, sectoriales y a nivel de empresa sobre las buenas prácticas de gestión del agua en el sector de alimentos y bebidas.
- La mejora del rendimiento y la actuación en lo relativo al uso de agua en la fabricación de productos de alimentos y bebidas desde la perspectiva del ciclo de vida sigue siendo un desafío clave para el sector y requerirá la colaboración con las diversas partes interesadas, especialmente las de la cadena alimentaria. Actualmente, por ejemplo, falta información detallada sobre la disponibilidad de agua y el nivel del uso de las buenas prácticas de gestión del agua. Corregir esta situación de falta de información ayudará al sector de alimentos y bebidas a formular estrategias más precisas para un uso sostenible del agua.
- Las políticas tanto nacionales como de la Unión Europea deben apoyar la gestión eficiente del agua y la inversión en tecnologías hídricamente eficientes en todos los sectores industriales. Mediante la inversión y la innovación pueden obtenerse mejoras adicionales en la eficiencia hídrica, especialmente en el reciclaje de las aguas residuales pretratadas, cumpliendo al mismo tiempo los estrictos requisitos de higiene de la Unión Europea. Las partes interesadas deben trabajar con los gobiernos para demostrar de una manera efectiva que las carestías de agua pueden solventarse con un coste aceptable y que las políticas públicas deberían intentar crear un clima favorable e introducir incentivos para la inversión en la eficiencia hídrica, especialmente para las PYMES.
- Se insta a los gobiernos a que implementen sin demora medidas legislativas sobre el agua para todos los sectores a nivel nacional con el fin de asegurar un agua de buena calidad, en la cantidad suficiente y con unas reglas del juego comunes y equitativas.
- Una metodología armonizada a nivel mundial para evaluar el impacto del uso del agua teniendo en cuenta las condiciones locales. La industria de alimentos y bebidas seguirá trabajando con las partes interesadas para ajustar y perfeccionar la Norma ISO sobre la huella hídrica y practicando proactivamente la gestión sostenible del agua



“Para preservar los sistemas de agua dulce, asegurando al mismo tiempo el desarrollo de las comunidades y el crecimiento económico, es necesario adoptar un enfoque innovador que no se base exclusivamente en las mejoras tecnológicas, sino también en el aspecto fundamental de la innovación en la gestión. La Gestión Sostenible del Agua Europea (EWS) apoya a la industria de alimentos y bebidas en sus esfuerzos para abordar de una manera innovadora la gestión integrada del agua, la cual va más allá de la eficiencia hídrica e incluye aspectos ajenos a las instalaciones de fabricación, así como en el trabajo que está llevando a cabo con las partes interesadas a nivel local. Como uno de los principales actores en la gestión del agua, el sector de alimentos y bebidas contribuirá indudablemente a mejorar la situación de las masas de agua y servirá de ejemplo a seguir por otros”.

Sabine Von-Wiren-Lehr,
Directora de Gestión Sostenible del Agua (EWS por sus siglas en inglés), Asociación Europea del Agua

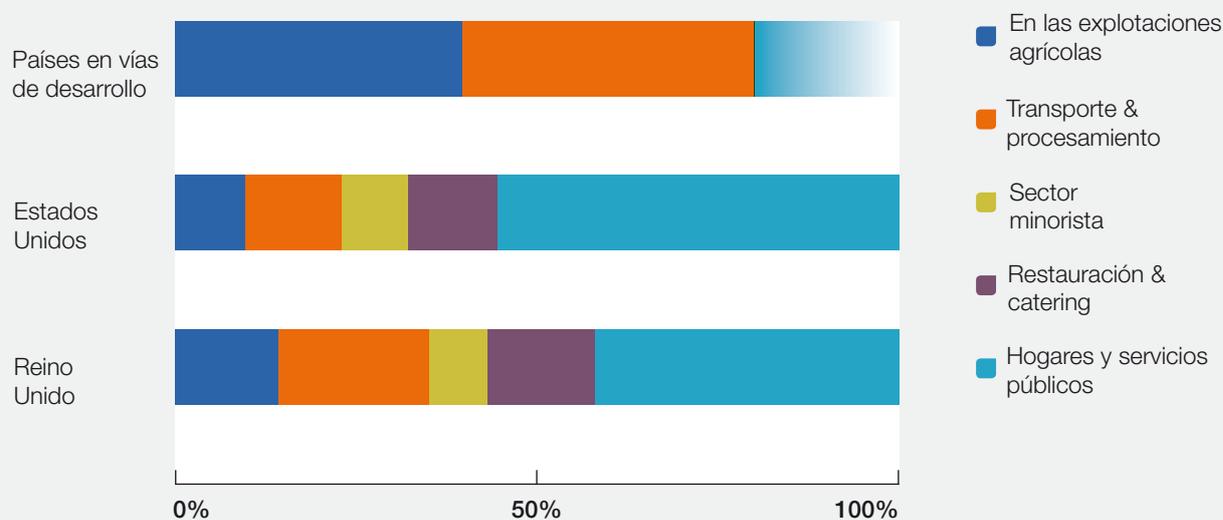


RESIDUOS

En esta sección se abordan los flujos de residuos y el desperdicio relacionados con la producción de alimentos y las medidas actuales para evitarlos. Para FoodDrinkEurope es extremadamente importante que entre todas las partes interesadas se elabore una definición generalmente aceptada de los residuos que ayude a abordar este problema en el futuro. El objetivo global de la industria europea de alimentos y bebidas consiste en optimizar el uso de los recursos en todas las etapas de la cadena alimentaria sin poner en peligro la seguridad de los alimentos. Los fabricantes de alimentos y bebidas se esfuerzan continuamente para utilizar el 100% de los recursos agrícolas siempre que sea posible y encontrar nuevos usos para los subproductos, no solo como alimentos, sino también como piensos para la alimentación animal, fertilizantes, cosméticos, lubricantes y productos farmacéuticos. El sector está explorando e invirtiendo en otras vías de salida innovadoras como los bioplásticos y los biocombustibles. Estas actuaciones mejoran la eficiencia de recursos, contribuyen a reducir las presiones de la agricultura sobre el medio ambiente y generan mayor valor añadido de las materias primas agrícolas, convirtiendo a la industria de alimentos y bebidas en un agente impulsor clave de la transición hacia una economía respetuosa con el medio ambiente y baja en carbono.

Figura 2: El desglose del desperdicio total de alimentos a lo largo de la cadena de suministro de alimentos

Science (2010), *Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People* <http://www.sciencemag.org/content/327/5967/812.full#F3>



DESAFÍOS

ALIMENTOS DESPERDICIADOS, RECURSOS DESPERDICIADOS

Las estimaciones del nivel actual del desperdicio de alimentos a nivel mundial oscilan entre el 30% y el 50% de todos los alimentos producidos en el mundo³¹. A nivel de la Unión Europea, se calcula que el desperdicio asciende a un total de 90 millones de toneladas al año, lo que supone 179 kg por habitante³², excluyendo las pérdidas en la agricultura. El sector europeo de alimentos y bebidas es consciente de que cuando se desperdician alimentos también se desperdician los recursos que se invirtieron en la producción sostenible de dichos alimentos (las materias primas, el agua, los fertilizantes y el combustible). Así pues, abordar el problema del desperdicio de alimentos es una cuestión prioritaria para el sector.

Tal como revelan los hallazgos del informe del UNEP sobre el desperdicio de alimento³³, el lugar en el que se produce el desperdicio depende en gran medida del nivel de desarrollo económico del país (ver la figura 2). En los países en vías de desarrollo, la mayor parte del desperdicio de alimentos se produce en las primeras etapas de la cadena alimentaria, mientras que en los países desarrollados sucede lo contrario. Esta distribución del desperdicio está relacionada con las diferencias en los niveles tecnológicos y en la fracción de la renta de los hogares que se dedica a la compra de alimentos y bienes de consumo³⁴.

GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

La industria europea de alimentos y bebidas se ha comprometido a cumplir rigurosamente la legislación relevante sobre residuos y la jerarquía de residuos contemplada en la Directiva Marco de Residuos Revisada³⁵ a la hora de manejar los pequeños volúmenes de residuos inevitables que produce nuestro sector. Los miembros de FoodDrinkEurope están implementando progresivamente procesos de reciclaje y recuperación en sus operaciones y evitando en la medida de lo posible el envío de residuos a los vertederos.

PROGRESOS

ACCIONES CLAVE PARA ABORDAR LA CUESTIÓN DE LOS RESIDUOS

La industria de alimentos y bebidas contribuye significativamente a la simbiosis industrial, fenómeno que se produce cuando un “residuo” de una industria puede utilizarse como materia prima en otra. Esto ayuda a reducir las presiones de la agricultura sobre el medio ambiente y apoya la transición a una economía respetuosa con el medio ambiente y baja en carbono al facilitar asociaciones, generar mejoras y valor mutuo y crear ahorros de costes y nuevos ingresos. WWF ha reconocido la simbiosis industrial como una de las 20 innovaciones empresariales que benefician al medio ambiente más importantes³⁶.

Figura 3: Visión general de los criterios para diferenciar entre subproductos y residuos (Artículo 5, Directiva de Residuos Revisada)

Clasificación legal	Subproducto (no residuo)	Residuo
Utilizabilidad	Puede utilizarse directamente sin ningún procesamiento adicional aparte de lo habitual en la industria.	No es adecuado para otros usos directos. Puede utilizarse como materia prima secundaria después del reciclaje o la recuperación.
Intención del propietario	> Intención de explotar o comercializar el material.	> Intención de desechar el material.
Relación con el proceso de producción	> Producido como una parte integral del proceso de producción.	> No producido como una parte integral del proceso de producción.
Certidumbre del uso	> Es seguro que tendrá otro uso.	> Se desecha.
Legislación	> Cumple todos los requisitos relevantes de protección medioambiental, de salud y de producto para el uso específico y no provocará efectos medioambientales adversos o sobre la salud de las personas.	> Gestión de residuos (preparación para la reutilización, reciclaje, recuperación, eliminación) cumpliendo la legislación de residuos.
Ejemplos de las industrias de alimentos y bebidas	Subproductos del procesamiento de alimentos utilizados en: Piensos para animales Fertilizantes Cosméticos Productos farmacéuticos Bioplásticos Lubricantes Producción de bioenergía	Los fabricantes de alimentos dejan de utilizar estos artículos: Palets Cajas Plástico Papel Metales Madera

OPTIMIZACIÓN DEL USO DE LAS MATERIAS PRIMAS

Alimentación animal

En términos de volumen global, el uso más importante para los subproductos, recortes y otros productos no aptos para el consumo humano del sector de alimentos y bebidas es la fabricación de piensos para la alimentación animal y comida para animales de compañía. Cada año se utilizan alrededor de 85 millones de toneladas de subproductos como pulpa de remolacha, gluten de maíz, bagazo de cerveza, aceite de habas de soja, semillas de colza, semillas de girasol y otras semillas oleaginosas para la fabricación de piensos para animales. El conjunto de la industria alimentaria de la Unión Europea utiliza alrededor de 60 millones de toneladas de subproductos, mientras que el resto lo utilizan los agricultores

La industria azucarera europea utiliza el 100% de sus materias primas

La industria azucarera europea es un ejemplo perfecto de la manera en que una industria puede utilizar el 100% de sus materias primas, lo cual en este caso se consigue en gran medida mediante la fabricación de piensos para animales. La industria azucarera europea procesa aproximadamente 100 millones de toneladas de remolacha cada año, produciendo 17 millones de toneladas de azúcar. También se produce pulpa de remolacha que se utiliza para alimentar ganado (8,5%), mientras que el agua utilizada (75%) se reutiliza para el lavado de la remolacha. En la Unión Europea se producen cada año alrededor de 8 millones de toneladas de pulpa prensada y 5,5 millones de toneladas de pulpa seca

La industria europea de bebidas espirituosas (CEPS) vende subproductos para la alimentación animal

Los residuos del proceso de fermentación y destilación de la industria europea de licores se venden directamente a los ganaderos o se procesan para convertirlos en otros productos (como por ejemplo el jarabe de mosto claro y los residuos oscuros de destilería para la alimentación animal).

Fertilizantes

Varios subproductos pueden utilizarse como fertilizantes, añadiendo valor nutricional al suelo y proporcionando a los agricultores un producto sostenible que evita la extracción de recursos limitados. Los residuos del procesamiento de alimentos son con frecuencia una buena fuente de nitrógeno, fósforo y potasio. Por ejemplo, el digestato procedente de las plantas de almidón y la cal de los ingenios pueden utilizarse para mejorar la estructura de los suelos y reducir la acidez.

Productos de origen biológico

Gracias al incremento de la I+D, las materias primas agrícolas pueden utilizarse para fabricar varios productos, incluyendo plásticos, envases, lubricantes, detergentes, tintas, cosméticos y productos farmacéuticos. Muchos de los subproductos producidos por la industria de alimentos y bebidas también son adecuados para un uso directo como fuente de energía renovable debido a su origen agrícola. La industria europea de las semillas oleaginosas, por ejemplo, produce cada año alrededor de 550.000 toneladas de ácidos grasos. El procesamiento de las semillas oleaginosas genera aceites, harinas y ácidos grasos que son una fuente de energía renovable perfecta.

En el caso de otros subproductos, se utiliza la digestión anaeróbica y la incineración para convertirlos en bioenergía. Su uso también contribuye a mitigar las presiones existentes sobre los mercados agrícolas.

GESTIÓN DE RESIDUOS

Reciclaje y recuperación

Cuando no puede evitarse la generación de residuos en el lugar de origen, existen otras opciones para la gestión de los mismos como la reutilización, el reciclaje y la recuperación. No existe una única opción que sea mejor que el resto para la gestión de los residuos no enviados al vertedero y los beneficios medioambientales de las diferentes opciones de gestión dependen en gran medida de las condiciones locales como, por ejemplo, la densidad de población, las infraestructuras existentes y el clima. Sin embargo, la industria europea de alimentos y bebidas considera los métodos que se indican a continuación los más efectivos desde un punto de vista medioambiental

Bioenergía

La energía contenida en los residuos biodegradables puede recuperarse en un proceso de combustión. La combustión del bagazo de cerveza, por ejemplo, ofrece un gran potencial de ahorro de costes para los fabricantes de cerveza. La cáscara de café procedente de la torrefacción o los posos resultantes de la fabricación de café soluble son otros ejemplos de residuos que pueden utilizarse como combustible renovable para proporcionar vapor para otras etapas de producción, reduciendo así las emisiones de CO₂ derivadas del uso de energía.

Nestlé y Kraft reciclan los posos de café como combustible

En las plantas de producción de café de Nestlé de Alemania, Reino Unido y Francia y en las de Kraft en Hemelingen y Elmshorn, Alemania, y en Banbury, Reino Unido, los posos de café remanentes una vez finalizado el proceso de producción se queman para recuperar la energía. En las plantas de Nestlé, esta energía renovable se utiliza para alimentar otra etapa de la producción. Esta práctica ayuda a reducir significativamente las emisiones de CO₂ en comparación con el uso de combustibles fósiles y proporciona el 12% de los recursos de energía renovable en las plantas de Nestlé.

Unilever convierte los residuos en energía

En 2011, Unilever construyó un biodigestor en su planta de helados Ben and Jerry's de Hellendoorn, Holanda. Este dispositivo convertirá el producto sobrante que se desperdicia durante la fabricación del helado en energía que cubrirá el 40% de los requisitos de energía verde de la planta

Un fabricante de cerveza británico produce electricidad a partir de residuos de efluentes

Sharp's Brewery del Reino Unido instaló en 2011 una planta de digestión anaeróbica para convertir sus efluentes líquidos en metano, que se utiliza para generar electricidad para la red nacional. Está previsto que la planta produzca 100.000 litros al año en términos de equivalente de diésel. Esta medida permitirá evitar cada año la emisión de 410 toneladas de CO₂ derivadas del uso de combustibles fósiles.

Compostaje

El compost es muy importante para la producción de mantillo y la corrección y restauración de suelos y la pérdida de material orgánica es una de las siete amenazas más importantes para la calidad de los suelos en la Unión Europea. El compostaje se utiliza con frecuencia como un método de pretratamiento para los residuos biodegradables que posteriormente se aplican a los suelos para mejorar su estructura e infiltración, lo que además permite reducir el consumo de energía durante el arado y evitar inundaciones.

Reciclaje

Entre los residuos no biodegradables del sector de alimentos y bebidas se incluyen los palets, cajas, plástico, papel y metales. Normalmente se recogen por separado en las plantas para su reciclaje o para la recuperación de energía.

ELIMINACIÓN

Reducción de los residuos que se envían a los vertederos

Debido a la pérdida irrecuperable tanto de recursos como de terrenos causada por los vertederos y al gas y los lixiviados que se generan durante la descomposición de los residuos biodegradables en los vertederos, la industria europea de alimentos y bebidas ha establecido la reducción de los residuos que se envían a los vertederos como una de sus máximas prioridades, tal como se contempla en la Directiva sobre Vertederos de 1999³⁷.

Las empresas de alimentos y bebidas pretenden reducir a cero los residuos que se envían a los vertederos para 2015

- Los miembros de la **Federación Británica de Alimentos y Bebidas (FDF)** se han comprometido a no enviar ningún residuo de alimentos y envases a los vertederos para 2015. De acuerdo con el segundo estudio sobre residuos de la FDF, publicado en 2010 junto con el Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales (Defra), en 2009 más del 90% de los residuos se recuperaron o reciclaron y solo el 9% se enviaron a vertederos. Estas cifras suponen una mejora significativa con respecto a los años anteriores (en 2006 se envió a vertederos el 16,5% y en 2008 el 12,5%).
- Además, **Coca-Cola** se ha fijado el objetivo de no enviar ningún residuo a los vertederos en sus plantas de fabricación en el Reino Unido y a reducir la cantidad de residuos generados para 2014, mientras que **Mars** tiene intención de dejar de enviar por completo residuos a vertederos en sus plantas del Reino Unido para 2015.



OPORTUNIDADES

Incremento del nivel de concienciación

FoodDrinkEurope trabajará con otras partes interesadas, responsables de políticas, minoristas y organizaciones de consumidores con el fin de abordar la cuestión del desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, por ejemplo en el marco de la Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación .

Plena utilización de las materias primas

Es necesario identificar oportunidades para centralizar la utilización de los subproductos en ciertos casos, especialmente cuando éstos se produzcan a una escala demasiado reducida como para justificar el uso interno (por ejemplo centralizar la producción de biogas a partir de subproductos de plantas de alimentos y bebidas de un área local específica).

Inversión en I+D

La investigación y el desarrollo es necesaria para conseguir nuevos avances en la optimización del uso de las materias primas y métodos alternativos de producción de alimentos. Se confía en que gracias a las prioridades establecidas por la Agenda de Investigación e Innovación Estratégicas de la Plataforma Tecnológica Europea FoodforLife, auspiciada por FoodDrinkEurope, en el futuro se producirán convocatorias de propuestas de investigación, como por ejemplo el Centro de Innovación y Conocimiento Alimentario (KIC) a partir de 2014.

RAZONES PARA FORTALECER LA COLABORACIÓN

Subproductos claramente definidos y marco jurídico flexible

Con el fin de asegurar la obtención de todos los beneficios medioambientales del uso de las materias primas, es necesario que exista certidumbre jurídica en lo relativo a la importante distinción entre residuos y no residuos (incluyendo los subproductos) bajo la legislación de la Unión Europea. Esta certidumbre jurídica es esencial para justificar las significativas inversiones necesarias para proporcionar subproductos destinados a cubrir las necesidades de los mercados ya existentes y emergentes.

Puesto que en la realidad de la gestión de residuos cada producto o flujo de residuos es diferente, es necesaria la flexibilidad entre las diversas opciones de tratamiento con el fin de poder identificar la opción que ofrezca los mejores resultados medioambientales, económicos y sociales globales.

FoodDrinkEurope trabajará con otras partes interesadas, responsables de políticas, minoristas y organizaciones de consumidores con el fin de abordar la cuestión del desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria





“Los fabricantes europeos de alimentos y bebidas se encuentran ante una encrucijada, enfrentándose a una “tormenta perfecta” de desafíos sociales, medioambientales y económicos convergentes. En este contexto, es esencial que mantengan su gestión sostenible de los recursos críticos, desde las materias primas e ingredientes que componen sus productos hasta los recursos naturales que los hacen posible: suelos, agua, biodiversidad, terrenos y ciclos de nutrientes esenciales. Con una gestión sostenible correcta, el sector podrá seguir prosperando y satisfacer las aspiraciones dietéticas y nutricionales de una población cada vez más numerosa y acomodada.

Para la eficiencia de recursos y la estrategia de seguridad es absolutamente esencial abordar la cuestión del desperdicio de alimentos. El desperdicio de alimentos es un desperdicio evidente de recursos (insumos), agua, energía y nutrición. Las estimaciones actuales sugieren que alrededor del 30% de los alimentos producidos en todo el mundo se desperdician, lo que equivale a 1.300 millones de toneladas de comida al año. Corregir esta situación ayudará en gran medida a cubrir la necesidad de incrementar en un 70% la cantidad de alimentos disponibles para 2050, para garantizar la seguridad alimentaria en el futuro. De hecho, reduciría la cantidad de alimentos que se necesitarán en 2050 en una cantidad aproximadamente igual al 25% de la producción de alimentos mundial actual.

Así pues, los fabricantes de alimentos y bebidas deben seguir “aportando su granito de arena” y para ello cada vez será más necesario un mayor nivel de colaboración, de innovación y de implicación activa con los agricultores, los minoristas y los consumidores con el fin de crear los cambios paradigmáticos necesarios para la transición a una cadena alimentaria sólida, baja en carbono y eficiente en el uso de recursos”.

Mark Barthel,

Asesor Especial y Responsable de Diseño, Programa de Acción sobre Residuos y Recursos (WRAP), Reino Unido

³ “Global food losses and food waste: Extent, causes and prevention” (FAO ONU-2011).

⁴ “The Global Future of Food and Farming” (UK Office of Government for Science, Foresight Programme - 2011).



ENVASES

El envasado proporciona un gran número de beneficios, como por ejemplo proteger y conservar los alimentos desde el punto de producción hasta el punto de consumo y evitar su desperdicio. Los impactos medioambientales de los envases usados varían significativamente dependiendo de la composición (plástico, papel, vidrio, etc.) y de la función que deban cumplir (los diferentes tipos de productos tienen especificaciones de envasado diferentes). La industria europea de alimentos y bebidas ha trabajado para optimizar el uso de los envases a lo largo del ciclo de vida del producto con el fin de reducir al máximo los impactos adversos sobre el medio ambiente, asegurando al mismo tiempo que el papel tan positivo que desempeña el envasado a la hora de asegurar la seguridad y la calidad de los alimentos no se vea afectado.

DESAFÍOS

USO DE LA CANTIDAD CORRECTA Y DEL TIPO ADECUADO DE ENVASES

Los fabricantes de alimentos y bebidas utilizan aproximadamente dos tercios (en términos de peso) del total de los envases utilizados en la Unión Europea³⁸ y están firmemente decididos a minimizar los impactos medioambientales de los envases usados. Esto puede conseguirse mediante la optimización de la cantidad de envases, el uso de materiales reciclables y el incremento del contenido reciclado en los envases siempre que sea posible con el fin de reducir el volumen de los envases que se envían a los vertederos o se incineran sin recuperación de energía.

Las tendencias de estilo de vida en Europa, como por ejemplo el incremento de los hogares formados por un solo miembro en los países de la Unión Europea, influyen sobre los tipos de envases. En Alemania, por ejemplo, el 35,4% de las personas viven solas y el 32,6% de los hogares están formados por solo dos miembros³⁹. Aunque estos cambios demográficos han provocado un incremento de los residuos domésticos, los envases unipersonales, el envasado en porciones, los envases compartimentados y las herramientas para pedidos pueden desempeñar un papel importante en la reducción del desperdicio de alimentos. El diseño innovador de los envases permite a los consumidores comprar la cantidad adecuada de comida, reduciendo así el desperdicio de alimentos. En este contexto, los fabricantes de alimentos y bebidas se enfrentan al desafío de reducir el volumen y el peso de los envases garantizando al mismo tiempo los mayores niveles de protección y conservación de los alimentos para los minoristas y los consumidores.

PROGRESOS

OPTIMIZACIÓN DEL ENVASADO

Los miembros de FoodDrinkEurope consideran a la optimización del uso de envases la iniciativa más avanzada de la industria.

El peso de una botella de agua de plástico de 1,5 l, por ejemplo, se redujo un 40% entre 1990 y 2011, alcanzando el peso medio actual de 25 g, mientras que el grosor medio de la película utilizada para el café y el chocolate se ha reducido un 30% durante los últimos 20 años⁴⁰. El envasado para las latas de 33 cl se ha reducido un 55%, mientras que la tecnología de vidrio ligero produce botellas cuyo peso es hasta un 60% menor⁴¹. Los envases también desempeñan un papel medioambiental importante puesto que protegen y conservan los alimentos y además proporcionan información e instrucciones a los minoristas y los consumidores. En algunos casos, el incremento de la cantidad del envasado de un producto puede proporcionar mayores beneficios medioambientales en términos globales si contribuye significativamente a la reducción del desperdicio de alimentos. Con los productos alimentarios esto es así cuando su impacto medioambiental es elevado en relación con el del envasado (como por ejemplo el queso) y con los productos alimentarios con un alto nivel de pérdidas (como por ejemplo el pan)⁴². Las probabilidades de que la fruta y las verduras no envasadas se echen a perder en las etapas del ciclo de vida del punto de venta al por menor y el hogar son el doble que las de las envasadas (32% frente a 16%⁴³). Los pepinos con tan solo 1,5 gr de película plástica envolviéndolos, por ejemplo, se mantienen frescos 11 días más que los no envasados.

A la hora de optimizar sistemáticamente el rendimiento medioambiental de los productos y de sus envases, las herramientas de diseño ecológico pueden ayudar a evaluar el rendimiento medioambiental teniendo en cuenta el ciclo de vida completo de los envases y utilizando una serie integral de indicadores medioambientales como el cambio climático, uso de terreno, calidad del ecosistema y consumo de agua. También se está trabajando para reducir la necesidad de envasado secundario y terciario y efectuar la distribución a granel siempre que sea posible

Nestlé optimiza los envases en la etapa de diseño

Nestlé utiliza una herramienta de diseño ecológico de envases con criterios múltiples y una herramienta de Huella Medioambiental Global (GEF) de Nestlé Waters certificada con respecto a las normas ISO de Evaluación del Ciclo de Vida en todo el mundo para evaluar y optimizar el rendimiento medioambiental de los envases. 600 especialistas en envases utilizan las herramientas en diversos países como parte de su trabajo diario, permitiendo una comparación objetiva basada en los datos del impacto medioambiental de diferentes elecciones de envases en base a una serie de indicadores medioambientales. Hasta la fecha ya se han efectuado casi 4.000 análisis de diseño ecológico.

Reducción total de los residuos de envases enviados a los vertederos para 2013 en Young's Seafood

Young's Seafood se ha fijado el objetivo de reducir a cero los residuos de envases enviados a los vertederos para 2013. Desde 2007 se han retirado 800 toneladas de toneladas equivalentes de CO₂ de su cadena de suministro de envases.

Kraft Foods adopta el uso de envases reutilizables

Kraft Foods ha dejado de envasar los productos surtidos en cajas de cartón ondulado y ahora utiliza envases rígidos reutilizables, denominados "polyfans", lo que le ha permitido reducir significativamente los envases de tránsito de un solo uso. Las eficiencias de almacenamiento asociadas permiten a la empresa almacenar mejor los productos no acabados en las plantas, reduciendo así la necesidad de transportar productos por carretera para almacenarlos fuera de las plantas. Los polyfans tienen una vida operativa de entre cinco y diez años y sus proveedores aseguran que se reciclan al final de su vida de servicio.

REUTILIZACIÓN DE LOS ENVASES

Los fabricantes de alimentos y bebidas utilizan envases reutilizables siempre que dicha opción es beneficiosa para el medio ambiente y factible. El 20% de los envases de bebidas no alcohólicas, por ejemplo, son reutilizables.

Sin embargo, los beneficios medioambientales de los envases reutilizables dependen de varios factores como, por ejemplo, el número de veces que se reutiliza un envase y la distancia a la que se transporta el envase reutilizable. Si la distancia de transporte es significativa, los envases reutilizables son la opción preferente, ya que se utiliza menos combustible y se generan menos emisiones de GEIs. Los costes internos de los envases reutilizables, especialmente la gestión del depósito, son con frecuencia considerablemente más elevados que el coste de los envases reciclables, así que la diferencia contrarresta el menor impacto medioambiental de los envases reutilizables para los desplazamientos cortos. Así pues, esta solución de envasado no siempre es preferible a los envases reciclables.



El envasado para las latas de 33 cl se ha reducido un 55%, mientras que la tecnología de vidrio ligero produce botellas cuyo peso es hasta un 60% menor

RECICLAJE DE LOS ENVASES USADOS

Durante los últimos diez años, el peso y el volumen de los envases introducidos en el mercado de la Unión Europea se ha incrementado a un ritmo mucho menor que el PIB y otros indicadores económicos. Los envases se han incrementado gradualmente (3%), pasando de 78,9 millones de toneladas en 2005 a 81,5 millones de toneladas en 2008⁴⁴, a pesar de un incremento del PIB del 48% entre 1998 y 2008⁴⁵ y una tendencia demográfica hacia un mayor número de hogares formados por un único miembro o por dos. Es probable que el considerable incremento de los programas de reciclaje y reutilización en los que la industria de alimentos y bebidas ha invertido durante los últimos años haya desempeñado un papel importante a la hora de deslizar el aumento de la cantidad de envases del crecimiento económico.

Los índices de reciclaje de los diferentes materiales de envases difieren considerablemente, siendo los más elevados los del papel y el cartón (77% en 2008⁴⁶) y los más bajos los de los plásticos⁴⁷.

Las empresas de alimentos y bebidas se comprometen a cumplir objetivos para el uso de materiales reciclados

Mars tiene intención de incrementar un 10% el nivel de contenido reciclado de los envases para 2015, **respetando al mismo tiempo** los requisitos regulatorios y de seguridad de los alimentos.

El sector del **whisky escocés** se asegurará de que para 2020 el 40% de los envases de sus productos estén fabricados con materiales reciclados.

Coca-Cola tiene intención de aumentar en más de un 100% su reprocesamiento de plástico PET en el Reino Unido. Actualmente sus botellas de PET tienen como media un contenido reciclado del 14%. Coca-Cola distribuirá 200 millones de PlantBottles en 2012, una botella PET totalmente reciclable fabricada con un 25% de PET reciclado y hasta un 22,5% de material de origen vegetal, después del lanzamiento de la botella en 2011.

Barilla pretende incrementar su porcentaje de envases reciclables en el mercado hasta alcanzar el 95% de todos sus envases para 2014.

RECUPERACIÓN DE LOS ENVASES USADOS

La recuperación de los residuos de envases puede hacer referencia al reciclaje, pero también incluye la incineración con recuperación de energía y el compostaje⁴⁸. Cuando las condiciones son óptimas para la incineración, el potencial de recuperación de energía de este método debe hacer que se opte por él frente al reciclaje como tratamiento de residuos.

Los miembros de FoodDrinkEurope se han adherido a programas nacionales de reciclaje y recuperación en diversos Estados Miembro de la Unión Europea. Estos programas se han establecido en 26 países y han tenido un gran éxito al conseguir unos índices de reciclaje y recuperación impresionantes. En 2009, estos programas permitieron recuperar alrededor de 32 millones de toneladas de envases usados en Europa⁴⁹.

ENVASES DE ORIGEN BIOLÓGICO

Varios miembros de FoodDrinkEurope han invertido en el desarrollo de envases fabricados con materias primas de origen biológico. Los envases fabricados total o parcialmente con materiales vegetales tienen una menor dependencia de los recursos no renovables que los materiales de envasado tradicionales. Estos envases también pueden ser biodegradables, dependiendo de cómo se fabriquen y de la disponibilidad de las infraestructuras relevantes.



Desarrollo de botellas fabricadas con materiales de origen vegetal

PepsiCo ha desarrollado la primera botella PET del mundo fabricada exclusivamente con materiales de origen vegetal procedentes de fuentes renovables, entre los que se incluyen el pasto varilla (*Panicum virgatum*), la corteza de pino y las envolturas de las mazorcas de maíz. En 2012 se iniciará una fase de fabricación piloto de esta nueva botella y la empresa tiene intención de pasar a la comercialización a escala completa inmediatamente después. PepsiCo también ha desarrollado la primera bolsa totalmente compostable para su marca de snacks **SunChips** y tiene intención de utilizar peladuras de patata para los paquetes de **Walkers** a partir de 2012.

Coca-Cola ha desarrollado su botella PlantBottle mediante un innovador proceso que convierte la caña de azúcar y la melaza residual, un subproducto de la producción de azúcar, en un componente clave para el plástico PET. Los resultados de un análisis del ciclo de vida efectuado por el Imperial College de Londres indican que la PlantBottle, con un 30% de material de origen vegetal, reduce las emisiones de carbono hasta en un 25% en comparación con el PET basado en petróleo. Otra ventaja de la PlantBottle es que puede procesarse utilizando las instalaciones de fabricación y reciclaje existentes sin contaminar el PET tradicional. En febrero de 2011, **Heinz** anunció que utilizará las PlantBottles de Coca-Cola para su ketchup.

Paulig desarrolla envases de café compostables fabricados con materiales renovables

La empresa de café finlandesa Paulig ha desarrollado envases compostables para el café fabricados con materiales renovables en lugar de los envases de plástico de tres capas tradicionales. La reducción de las emisiones de CO₂ conseguida con este nuevo material asciende a 1 tonelada por 3.500 m² de laminado.

COMPROMISOS CON INICIATIVAS DE TERCEROS

Los miembros de FoodDrinkEurope se han adherido a varias iniciativas destinadas a abordar los impactos medioambientales adversos de los envases. Entre ellas se incluyen

■ **Compromiso Courtauld del Reino Unido**

■ **Protocolo Mundial de Sostenibilidad de los Envases (GPPS por sus siglas en inglés)**

OPORTUNIDADES

Para la mejora continua del rendimiento medioambiental de los envases será necesario aumentar la inversión en I+D, así como la colaboración con todas las partes interesadas de la cadena alimentaria.

I+D para apoyar el desarrollo de materiales de envasado innovadores

En sintonía con la visión de FoodDrinkEurope para la mejora de la eficiencia de recursos a lo largo de la cadena alimentaria para 2030, los fabricantes trabajan continuamente con todas las partes interesadas de la industria de los envases – proveedores y convertidores – con el fin de desarrollar materiales de envasado innovadores que ofrezcan ventajas en lo relativo a los impactos de los envases usados, manteniendo al mismo tiempo los beneficios en lo relativo a la protección y la conservación de los productos. Para conseguir estas soluciones, la investigación y la innovación deben continuar y también es necesario financiar nuevos proyectos para superar las barreras técnicas actuales que obstaculizan los avances en esta área. La I+D en áreas como los materiales de peso ligero, la reducción de material y la optimización de la reciclabilidad tendrá una importancia crucial.

Incremento de la cooperación y la concienciación con la ayuda de nuestros socios

Los fabricantes de bebidas y alimentos dependen de la cooperación de los minoristas, las asociaciones de consumidores y otras partes interesadas con el fin de incrementar el nivel de concienciación y conocimiento e instaurar un sentido de responsabilidad colectiva para abordar las cuestiones de la evitación de residuos de envases, el reciclaje y la recuperación.

La industria de alimentos y bebidas en particular tiene un potencial único en lo relativo a la ayuda que puede ofrecer a los consumidores a la hora de el desperdicio de alimentos mediante tres funciones clave de los envases: protección, comodidad e información.



RAZONES PARA FORTALECER LA COLABORACIÓN

Inversión del gobierno en infraestructuras de reciclaje y recuperación

Los programas nacionales de reciclaje y recuperación han tenido un gran éxito durante los últimos años y todos los esfuerzos para mejorar el rendimiento medioambiental de los envases dependerán de la gestión satisfactoria de los residuos de envases por parte de los organismos nacionales. Se insta a los gobiernos a que intercambien las mejores prácticas y divulguen las prácticas exitosas entre todos los Estados Miembro de la Unión Europea con el fin de reducir el impacto medioambiental adverso de los envases.

La inversión de los Estados Miembro en infraestructuras de reciclaje y recuperación es un aspecto crucial para ayudar a las partes interesadas a conseguir mejores resultados en la reducción de la cantidad de envases que se envía a los vertederos.

Mejora de la calidad de los datos de los Estados Miembro

Para conseguir reducciones a largo plazo del impacto medioambiental adverso de los envases, es necesario un mayor nivel de armonización entre los procedimientos de reciclaje, recuperación, categorización e informes en todos los Estados Miembro y en otros países. La mejora de la calidad de los datos puede permitir a los fabricantes de alimentos y bebidas planificar estrategias a largo plazo para conseguir unos envases más sostenibles medioambientalmente. Los datos de Eurostat, por ejemplo, pueden mejorarse para asegurar la armonización entre las metodologías de cálculo para los residuos de envases y el desperdicio de alimentos.

Marcos jurídicos y objetivos claros

Los responsables de las políticas europeas tienen que asegurar la claridad de los marcos jurídicos y los objetivos futuros relacionados con los envases con el fin de permitir las inversiones a largo plazo del sector. También deben evitarse las alteraciones en el Mercado Interno.



“La industria de alimentos y bebidas en particular tiene un potencial único en lo relativo a la ayuda que puede ofrecer a los consumidores a la hora de el desperdicio de alimentos mediante tres funciones clave de los envases: protección, comodidad e información. Como ejemplo de su potencial para evitar el desperdicio de alimentos, se calcula que el 3-10% del producto permanece en el envase cuando los consumidores lo consideran vacío⁵⁰. Los envases pueden ayudar a los consumidores a reducir el desperdicio de alimentos evitando que se estropeen, siendo fáciles de sellar de nuevo y fáciles de vaciar por completo, proporcionando una serie de tamaños de porciones diferentes para adecuarse a diferentes tipos de hogares e incluyendo etiquetas de información fáciles de comprender e instrucciones óptimas en lo relativo al almacenamiento. BIO apoya a la industria de alimentos y bebidas en su intención de enfrentarse al importante desafío de la eficiencia de recursos y la concienciación del consumidor, así como en las medidas y acciones que emprenderá para materializar esta encomiable visión para 2030”.

Clementine O’Connor,
Directora de Proyecto, Bio Intelligence Service



TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

El transporte desempeña un papel vital en el sector europeo de alimentos y bebidas, facilitando la entrega de materias primas y productos acabados a lo largo de la cadena de suministro a través de una compleja red de conexiones viales, ferroviarias, marítimas y, en menor medida, aéreas.

DESAFÍOS

A pesar de su importancia vital, el transporte genera impactos medioambientales adversos significativos en cuya mitigación la industria de alimentos y bebidas trabaja activamente. Estos impactos se producen fundamentalmente como resultado de las emisiones de GEIs, la contaminación atmosférica y acústica, la congestión de las carreteras, el uso de terreno y la contaminación de los suelos y los daños en las infraestructuras.

Como uno de los principales sectores económicos de Europa, la industria de alimentos y bebidas es un usuario importante de vehículos pesados; en Francia, el transporte de alimentos supone el 28,8% de todo el transporte industrial (en toneladas-kilómetros), mientras que en el Reino Unido se calcula que a él se deben el 25% de todos los kilómetros recorridos por los vehículos pesados⁵¹.

EVALUACIÓN DE LA SOSTENIBILIDAD DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Si bien es cierto que el transporte de alimentos ejerce un impacto medioambiental incuestionable, los kilómetros que recorren los alimentos (“millas alimentarias”) no son necesariamente un indicador válido de la sostenibilidad medioambiental⁵². Las relaciones entre el transporte y las consideraciones medioambientales son complejas y las ventajas o desventajas en lo relativo a la sostenibilidad varían dependiendo de diversas variables. Hay evidencias relativamente poco sólidas que demuestran que, como norma general, el abastecimiento local genera un impacto menor⁵³. Las razones de ello son bastante variadas y algunas de ellas son las siguientes:

- **Modo de transporte:** El impacto del transporte de alimentos depende del modo de transporte que se utilice. El transporte aéreo tiene un impacto de calentamiento global elevado por tonelada transportada en comparación con el transporte marítimo, por ejemplo.
- **Eficiencia del transporte:** La distancia de transporte y el tamaño de los vehículos son dos factores que pueden aumentar o reducir la eficiencia del transporte. En el sistema actual de suministro de alimentos, es normal que grandes vehículos pesados recorran largas distancias entre los proveedores y los minoristas a través de centros de distribución centralizados. Sin embargo, el sistema permite una carga eficiente de los vehículos, lo que reduce el impacto por tonelada de alimentos.
- **Eficiencia agrícola:** Algunas materias primas se cultivan de una manera más eficiente en regiones climáticas distantes. Un ejemplo de ello serían los tomates. Salvo en los meses de verano, en términos de eficiencia energética puede ser más sostenible importar tomates cultivados al aire libre en España/sur de Europa que producirlos en invernaderos climatizados en el norte del continente⁵⁴.
- **Eficiencia del procesamiento:** En algunos casos, los alimentos pueden procesarse con unos impactos medioambientales menos adversos en instalaciones más eficientes en lo relativo a los recursos que sin embargo podrían estar situadas en un lugar distante, lo que incrementa la distancia de transporte, pero a la vez reduce tanto la energía y el agua utilizadas como los residuos generados⁵⁵.

La sostenibilidad del transporte de alimentos depende en gran medida de un enfoque integrado basado en el concepto del ciclo de vida. Debido a ello, un concepto de transporte que se centrara exclusivamente en las distancias recorridas sería perjudicial para la consecución de los objetivos de políticas económicas clave de la Unión Europea.

PROGRESOS

MONITORIZACIÓN DEL RENDIMIENTO

En la mayoría de los casos es necesario que la industria europea de alimentos y bebidas colabore con los proveedores de transporte y distribución a la hora de identificar opciones de mejora en el transporte de alimentos basadas en Indicadores de Rendimiento Clave (KPIs) y modelos de referencia. De esta manera es posible identificar y mejorar eficiencias en el abastecimiento de productos, la transferencia entre diferentes modos de transporte, las redes de distribución, la planificación de rutas y la elección de vehículos. Además de la colaboración con los proveedores, también se fomentan las mediciones del rendimiento de las actividades de distribución propias de las empresas y se están desarrollando iniciativas para apoyar a las empresas en esta tarea.

El compromiso de la industria británica de alimentos y bebidas con un transporte de alimentos más sostenible

Bajo su iniciativa *Quíntuple Aspiración Medioambiental*, la Federación Británica de Alimentos y Bebidas (FDF) pretende integrar estándares medioambientales en las actividades de transporte con el fin de reducir el número de millas alimentarias y hacer que éstas sean más convenientes para los usuarios del transporte. La Lista de Verificación de 10 Puntos de la FDF para el Transporte de Alimentos Más Verde incluye la optimización de la carga de los vehículos, el uso de tecnología de seguimiento de vehículos, la colaboración para reducir los desplazamientos sin carga, la formación de los conductores y el fomento de la innovación y las mejores prácticas.

El compromiso también incluye la contribución al objetivo de la Iniciativa para la Distribución Sostenible de Respuesta Eficiente al Consumidor lanzada por el IGD (Instituto de Distribución Alimentaria), consistente en ahorrar un total de 200 millones de millas recorridas por vehículos pesados en el sector de alimentos y bebidas durante el período 2007-2012. Se anima a los miembros de la FDF a que calculen sus ahorros utilizando una Calculadora de Ahorros de Millas de Carretera proporcionada por el IGD. De momento, fabricantes, minoristas y mayoristas han ahorrado 163 millones de millas entre 2007 y 2010.

OPTIMIZACIÓN DEL MODO DE TRANSPORTE

Para un transporte sostenible, es necesaria una transferencia eficiente entre los diferentes modos de transporte como el vial, ferroviario, marítimo y, en una proporción muy reducida, el aéreo.

A pesar de que el transporte intermodal tan solo supone una pequeña parte del transporte de mercancías, esta tendencia está experimentando un rápido crecimiento y los fabricantes de alimentos europeos están explorando soluciones innovadoras con el fin de desarrollar todo su potencial.

Los proyectos en curso de Kellogg Europe para optimizar los modos de transporte

Actualmente **Kellogg Europe** tiene dos proyectos en marcha en los que se está probando el uso de canales para transportar materias primas y productos acabados. Uno de estos proyectos se está desarrollando en Alemania, donde en estos momentos el 40% del arroz y el maíz se transporta en barcas. Puesto que una barcaza tiene la misma capacidad que 40 camiones, este modo de transporte ofrece un enorme potencial de ahorros tanto desde un punto de vista económico como medioambiental. También se espera obtener una reducción de las emisiones del 73% en comparación con las que se generarían si estos productos se transportaran por carretera.

Kellogg UK ha desarrollado recientemente diversas estrategias diseñadas para reducir los kilómetros de carretera recorridos. En lugar de transportar los productos acabados desde Polonia a sus almacenes en el Reino Unido en camión, Kellogg los transporta ahora por mar en contenedores desde el puerto de Gdynia, en Polonia, hasta el de Hull, en el Reino Unido. En 2011 se transportaron 231 contenedores al Reino Unido, lo que permitió evitar casi 300.000 kilómetros de desplazamientos por carretera y reducir las emisiones netas de CO₂ en alrededor de 113 toneladas.

OPTIMIZACIÓN DE LA DISTRIBUCIÓN Y LA PLANIFICACIÓN DE RUTAS

Los fabricantes de alimentos y bebidas son conscientes de la necesidad de utilizar la capacidad libre en el viaje de retorno tras efectuar las entregas con el fin de reducir los desplazamientos sin carga. Las empresas ya están trabajando en ello, bien a través de sus relaciones con terceros transportistas (la mayoría de las empresas externalizan sus operaciones de transporte) o a través de sus propios programas de optimización del transporte por carretera. La optimización de la capacidad de carga, asegurando que los camiones o contenedores siempre estén llenos, también puede contribuir significativamente a reducir los kilómetros de transporte. La optimización de la distribución puede maximizar el uso de modos de transporte eficientes para las rutas de larga distancia, incrementar los factores de carga y reducir los desplazamientos sin carga e incrementar los retornos con carga.

Una PYME trabaja con su empresa de logística para reducir los kilómetros de transporte

La empresa británica Aunt Bessie's, dedicada a la producción de puddings de Yorkshire y parte del Grupo Alimentario William Jackson, trabajando en colaboración con su empresa de logística, ha conseguido reducir los desplazamientos de transporte. Los productos se envasan y paletizan para asegurar la máxima eficiencia de espacio. Para la distribución se utilizan remolques de dos pisos y el viaje de retorno de los vehículos se aprovecha para traer materiales a las plantas. La distribución primaria se ha consolidado en la empresa de logística externa con el fin de asegurar la máxima eficiencia de carga de los camiones.

MEJORA DEL DISEÑO DE LOS VEHÍCULOS

El uso de la tecnología avanzada también desempeña un papel importante tanto en las flotas de transporte propias de los fabricantes de alimentos y bebidas como en la elección de los proveedores de logística de transporte externos. La mejora del diseño aerodinámico de los remolques y las modificaciones aerodinámicas efectuadas posteriormente pueden reducir significativamente el consumo de combustible hasta en un 10%⁵⁶, mientras que la formación de los conductores en lo relativo a técnicas de conducción optimizadas seguras puede permitir ahorrar hasta un 7%-10%⁵⁷.

COMBUSTIBLES ALTERNATIVOS

Las fuentes de energía renovable pueden contribuir a abordar el triple objetivo de mejorar la seguridad del suministro de energía mediante la diversificación de las fuentes de energía y materias primas, reducir las emisiones de GEIs y mejorar la competitividad de las empresas de la Unión Europea. Las Directivas sobre Energía Renovable y Calidad de los Combustibles de 2009 establecen objetivos de una cuota del 10% de energía renovable en el sector del transporte y una reducción del 6% de las emisiones de GEIs para los combustibles utilizados en el sector del transporte para 2020. La primera evaluación completa de la implantación de la Directiva se publicará en 2012.

El uso de vehículos híbridos y eléctricos, especialmente en el caso de los vehículos más pequeños, puede proporcionar mejoras sustanciales a medio plazo, con una reducción de las emisiones de CO₂ del 10%-15%. En los vehículos de mayor tamaño como los camiones puede utilizarse gas natural y biogas en vez de diésel, con unas reducciones de CO₂ superiores al 60%⁵⁸.

El proyecto piloto de Nestlé sobre el metano licuado permitió ahorrar 25.400 kg de equivalentes de CO₂

En el Reino Unido, Nestlé trabaja con una empresa de logística y almacenaje con el fin de integrar satisfactoriamente el uso de camiones alimentados con metano licuado en sus operaciones de transporte. En 2010, Nestlé se asoció con Volvo para probar tres camiones de esta empresa (diseñados y construidos específicamente como el camión pesado alimentado con metano licuado). Algunos de los logros de esta colaboración fueron los siguientes:

- 225.000 recorridos, 25.800 toneladas transportadas
- 40,275 litros de combustible ahorrados, lo que equivale a 25.400 kg de equivalente de CO₂

Gracias a esta iniciativa, Nestlé UK y Eddie Stobart ganaron el Premio Respuesta Eficiente al Consumidor 2011 (ECR) a la Distribución Sostenible en los Premios de la Industria Alimentaria del IGD. En Alemania, Mercedes-Benz está probando en estos momentos 50 camiones híbridos que podrían reducir el consumo de combustible hasta en un 15%. Nestlé Schöller está utilizando uno de estos camiones para la entrega de arcones congeladores. En 2012, Nestlé comenzará a probar camiones eléctricos para las entregas a clientes.

El papel de los biocombustibles

La Directiva de la Unión Europea 2009/28/CE sobre Energía Renovable señaló los biocombustibles sostenibles como uno de los medios para alcanzar los objetivos para la energía renovable y reducir las emisiones de GEIs en el transporte. Sin embargo, esta política de energía renovable no debe llevarse a cabo a costa de los recursos necesarios para la seguridad alimentaria e hídrica, o de maneras que distorsionaran los mercados de los productos agrícolas para el consumo humano. Para FoodDrinkEurope, la alimentación debe seguir siendo el destino principal de los productos agrícolas.

La alimentación humana y animal en primer lugar

El objetivo principal de FoodDrinkEurope en el debate sobre la energía renovable y los biocombustibles consiste en asegurar que se preste una atención especial a la disponibilidad de los suministros de materias primas agrícolas a precios competitivos para la producción de alimentos y piensos para la alimentación animal. La producción de alimentos, la de productos no alimentarios y la de energía compiten entre sí por los mismos recursos limitados (agua, suelo).

Análisis caso por caso

Sabemos que el rendimiento de los diferentes biocombustibles en lo relativo a las reducciones netas de emisiones de GEIs es muy variable y que depende en gran medida del origen y del tipo de las materias primas. Además es necesario evaluar cuidadosamente y caso por caso el impacto de la producción actual de biocombustibles sobre los precios de los alimentos básicos y la seguridad alimentaria mundial.

FoodDrinkEurope apoya las conclusiones de la reunión del G20 de junio de 2011 “sobre la necesidad de analizar en mayor medida todos los factores que influyen en la relación entre la producción de biocombustibles y (i) la disponibilidad de alimentos, (ii) la respuesta de la agricultura al incremento y la volatilidad de los precios y (iii) la sostenibilidad de la producción agrícola”.

Petición de FoodDrinkEurope a los responsables de las políticas

FoodDrinkEurope apoya la recomendación asociada de la OCDE y otros organismos internacionales que insta a los gobiernos del G20 a eliminar las disposiciones de las políticas que “subsidian (u obligan) a la producción y el consumo de biocombustibles” o, como mínimo, a elaborar planes de contingencia para ajustar (al menos temporalmente) políticas que estimulen la producción y el consumo de biocombustibles (en particular las obligaciones imperativas) cuando los mercados globales estén sometidos a presión y los suministros de alimentos se vean amenazados.

En este contexto, FoodDrinkEurope urge a la Comisión Europea y a los Estados Miembro:

- a presentar su revisión planificada del impacto de la implementación del objetivo vinculante existente para el combustible renovable en el transporte sobre la disponibilidad de alimentos a precios asequibles, y
- a incrementar la inversión y el apoyo a la disponibilidad de biocombustibles de segunda generación a escala comercial.

Por último, los responsables de las políticas deben asegurar la coherencia de todas las políticas que afecten al suministro, incluyendo las políticas medioambientales, las energéticas y la PAC.



PARTICIPACIÓN EN INICIATIVAS DE TERCEROS

Los miembros de FoodDrinkEurope participan en diversas iniciativas destinadas a abordar los impactos medioambientales adversos del transporte, entre las que se incluyen:

■ **El Grupo de Distribución Sostenible**

■ **Climate TransAct**

■ **Marco Polo**

OPORTUNIDADES

Incremento de la cooperación

Las oportunidades más importantes para reducir los impactos medioambientales adversos relacionados con el transporte se consiguen mediante el incremento de la cooperación con los operadores de transporte. La mayor colaboración en las cadenas de suministro de alimentos también puede optimizar los índices de carga e incrementar los viajes de retorno con carga. Cuando se efectúen entregas directas, es extremadamente importante que fabricantes y minoristas discutan las posibilidades de ampliar las ventanas de entrega en la mayor medida posible.

Eficiencia de los modos de transporte

La industria de alimentos y bebidas adopta un enfoque integrado en el que se sopesa el modo de transporte y la distancia frente a otros criterios de sostenibilidad en las decisiones de abastecimiento antes de analizar opciones de mejora en la logística y los vehículos

La mejora de la monitorización y la presentación de informes y el incremento de los esfuerzos para maximizar la densidad de productos mediante el diseño de los envases también ofrecen a los fabricantes de alimentos y bebidas posibilidades de mejorar el rendimiento

La transferencia del transporte vial al ferroviario o marítimo ofrece un gran potencial de reducción de los impactos medioambientales adversos del transporte para la industria alimentaria. Para ello es necesario contar con infraestructuras eficientes, especialmente con un mayor número de servicios ferroviarios eficientes y de alta calidad



RAZONES PARA FORTALECER LA COLABORACIÓN

Inversión en infraestructuras

FoodDrinkEurope cree que la transferencia modal del transporte por carretera al ferroviario o marítimo ofrece grandes posibilidades a la hora de reducir los impactos medioambientales del transporte para la industria alimentaria. Para ello es necesario contar con infraestructuras eficientes, especialmente con un mayor número de servicios ferroviarios eficientes y de alta calidad (en lo relativo a la velocidad para el cruce de fronteras, la interoperabilidad entre los diferentes sistemas ferroviarios nacionales y la fiabilidad y la puntualidad). En este sentido es necesario que se desarrollen planes para unas infraestructuras inteligentes, mejoradas y totalmente interconectadas.

Conexiones intermodales

La obtención de mejoras en el transporte por parte de los fabricantes de alimentos y bebidas también se ve obstaculizada por la falta de comunicación en lo relativo a las posibles sinergias, redes y oportunidades de viajes de retorno con carga y por una falta de flexibilidad general en lo relativo a la industria del transporte ferroviario. Aunque la industria de alimentos y bebidas está satisfecha con las iniciativas recientes para modos de transporte alternativos a nivel nacional, reclama mayores esfuerzos a nivel del conjunto de la Unión Europea con el fin de examinar tanto las barreras existentes para la consecución de un mayor nivel de transferencia modal del transporte por carretera al ferroviario o marítimo como la manera en que podrían superarse.

En cuanto al transporte marítimo, es necesario contar con puntos de entrada más eficientes a los mercados europeos, evitando el tráfico innecesario a través del continente. La multimodalidad del transporte tiene que llegar a ser una opción económicamente atractiva para los transportistas y es necesario optimizar corredores de transporte desarrollados específicamente con el fin de reducir los impactos medioambientales adversos, pero también para mejorar la fiabilidad, limitar la congestión y reducir los costes de las operaciones y la administración.



“La reducción de la carga medioambiental del transporte puede ser un factor clave para la visión para 2030 de las industrias de alimentos y bebidas. Sin embargo, para ello son necesarias acciones tanto de la misma industria como de partes interesadas externas. En mi opinión, los tres aspectos más importantes son los siguientes:

- La internalización de aspectos medioambientales externos como las emisiones de GEIs, los contaminantes atmosféricos y el ruido, de manera que el precio del transporte refleje los costes medioambientales reales.*
- Los fabricantes de alimentos deben priorizar el abastecimiento alternativo a nivel local/regional/nacional para los productos que tengan un impacto medioambiental significativamente elevado en lo relativo al transporte durante su ciclo de vida*
- Las empresas que puedan controlar directamente el transporte de sus productos deben incluir la aplicación de un sistema de gestión para monitorizar el impacto medioambiental de las operaciones de transporte e implementar las mejores prácticas indicadas en esta sección”.*

Harald Schoenberger,

Unidad de Producción y Consumo Sostenibles

Centro Común de Investigación de la Comisión Europea/Instituto de Prospectiva Tecnológica



CONSUMIDORES

Los alimentos y bebidas son fundamentales para la vida diaria, la nutrición, la salud y el bienestar y, tal como acabamos de ver, llevan asociado un impacto sobre el medio ambiente. Además, los consumidores generan impactos medioambientales significativos mediante la manera en que los transportan, los almacenan y los preparan, así como por los residuos que generan y la manera en que los eliminan. Los consumidores también influyen sobre otras etapas anteriores de la cadena de suministro mediante sus decisiones de compra. La demanda de los consumidores de diferentes productos alimentarios ha cambiado significativamente durante los últimos 30 años, impulsada por el aumento de la renta per capita y los cambios demográficos y en el estilo de vida. Su papel es muy importante y debemos trabajar con ellos a la hora de instaurar un consumo más sostenible, ya que sus elecciones y preferencias ejercen una profunda influencia sobre la producción y el suministro de alimentos.

Sin embargo, la sostenibilidad medioambiental solo es uno de los aspectos que los consumidores tienen en cuenta a la hora de adquirir alimentos o bebidas. Consciente de ello, FoodDrinkEurope participa en la Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación con el objetivo de adoptar un enfoque holístico en lo relativo a la manera en que se evalúan y comunican los impactos medioambientales de los productos de alimentos y bebidas.

DESAFÍOS

DECISIONES INFORMADAS

Los consumidores solo pueden adoptar decisiones de compra informadas si la información medioambiental que se les proporciona es científicamente fiable, consistente, comprensible y no engañosa. Además, las campañas de información a los consumidores también deben contemplar la educación y la concienciación con el fin de asegurar que el consumidor sea consciente de los aspectos medioambientales.

IMPACTOS DE LOS HOGARES RESULTANTES DE LA COMPRA, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y COCCIÓN

Entre los elementos clave de las actividades domésticas que pueden ejercer un impacto medioambiental significativo se incluyen el transporte a y desde los puntos de venta, el almacenamiento y la cocción de los alimentos para hacerlos aptos para el consumo y mantener una buena higiene. El número de kilómetros recorridos para comprar los alimentos se ha incrementado debido al rápido crecimiento de los grandes supermercados, que en muchos casos están situados fuera de las ciudades. Los estudios también indican que el almacenamiento, la cocción y el lavado de los platos y utensilios representan el 38% de la electricidad utilizada durante el ciclo de vida de la carne y los productos lácteos, frente al 18% para la fabricación⁵⁹. También hay que tener en cuenta que los consumidores utilizan agua en la preparación y la cocción de los alimentos y en el lavado de los utensilios utilizados. Entre los agentes que influyen en el consumo de agua se incluyen el precio de la misma, las variables sociodemográficas y las actitudes y la concienciación en lo relativo a las técnicas de ahorro de agua.

DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN HOGARES

El desperdicio de alimentos en los hogares es un aspecto extremadamente importante para todos los miembros de la cadena alimentaria, ya que cuando se desperdician alimentos también se desperdician los recursos naturales que se invirtieron en su producción y entrega al consumidor. Los hogares generan la mayor proporción de desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, casi 76 kg por persona⁶⁰ al año. Entre las causas del desperdicio de alimentos doméstico se incluye la falta de conocimiento sobre medidas de prevención, la compra de cantidades excesivas de alimentos que no son necesarios o son muy perecederos, las preferencias de los consumidores (por ejemplo desechar la corteza del pan) y factores socioeconómicos (por ejemplo los hogares unipersonales). El envasado puede reducir el impacto medioambiental adverso total de un alimento o bebida incluso si el envasado en sí también conlleva un impacto adverso⁶¹, ya que los productos de alimentos y bebidas son más intensivos en recursos que los envases y se reciclan con menos frecuencia. Así pues, es necesario examinar el creciente riesgo de pérdida de alimentos al modificar el diseño de los envases.

PROGRESOS

COMUNICACIÓN VOLUNTARIA DE INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL A LOS CONSUMIDORES

Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación

La evaluación del rendimiento medioambiental de los alimentos y bebidas presenta ciertas dificultades debido a lo complejo de las cadenas de suministro y su diversidad. Las metodologías existentes dejan mucho espacio para la interpretación, lo que ha producido una gran variación de los resultados y la proliferación de comunicaciones inconsistentes sobre el rendimiento medioambiental de los productos de alimentos y bebidas. En respuesta a este desafío, en mayo de 2009 la industria de alimentos y bebidas estableció la Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación en colaboración con otras ocho organizaciones del ámbito de las cadenas alimentarias europeas. La Comisión Europea también se ha incorporado a la Mesa Redonda, co-presidiendo todos los grupos de trabajo y organismos reguladores, y en breve lo harán otros nuevos miembros de diferentes partes de la cadena alimentaria, ONGs, OIGs, gobiernos nacionales e instituciones de investigación. Los objetivos de la Mesa Redonda consisten en desarrollar una metodología de evaluación medioambiental científicamente fiable y uniforme para los productos de alimentos y bebidas (el Protocolo ENVIFOOD) que permita identificar herramientas adecuadas para la comunicación voluntaria a los consumidores y otras partes interesadas y para fomentar tanto la mejora medioambiental continua a lo largo de toda la cadena de suministro como la elaboración y la presentación de informes sobre dicha mejora.



Los logros más importantes son los siguientes

■ 10 Principios Rectores para la evaluación medioambiental y la comunicación de información medioambiental voluntarias a lo largo de la cadena alimentarias, incluyendo los consumidores

Los Principios Rectores se han elaborado con el fin de promover una manera coherente de evaluar y comunicar voluntariamente el rendimiento medioambiental de los productos de alimentos y bebidas. Los Principios Rectores, igual que la Mesa Redonda, ponen el acento en un enfoque basado en el ciclo de vida. El primer principio establece que la información medioambiental comunicada a lo largo de la cadena alimentaria, también a los consumidores, debe ser científicamente fiable, consistente, comprensible y no engañosa, de manera que permita efectuar una decisión informada.

■ Protocolo de Evaluación Ambiental de Alimentos y Bebidas (Protocolo ENVIFOOD)

La Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación estableció el Protocolo ENVIFOOD en respuesta a la necesidad de un enfoque armonizado con respecto a la evaluación medioambiental de los productos de alimentos y bebidas con el fin de facilitar la comunicación voluntaria de información medioambiental a lo largo de la cadena alimentaria, también a los consumidores. El Protocolo ENVIFOOD está en fase de prueba y consulta pública en 2012 y la versión final se espera para finales de este año.

■ Informe sobre la Comunicación de información medioambiental a lo largo de la cadena alimentaria

La Mesa Redonda ha identificado herramientas adecuadas y buenas prácticas para la comunicación voluntaria de información medioambiental de los alimentos y bebidas a lo largo de la cadena alimentaria. La Mesa Redonda evaluó las fortalezas y desafíos de los métodos de comunicación disponibles, incluyendo el lugar en el que se comunica la información (envase, línea, códigos de barras). Basándose en este análisis, la Mesa Redonda elabora recomendaciones sobre los tipos de herramientas de información que deben utilizarse para promocionar los productos de alimentos y bebidas con un mejor rendimiento medioambiental, como por ejemplo programas de certificación de terceros

Informe sobre la mejora medioambiental continua

- Este informe identifica y prioriza desafíos medioambientales importantes a lo largo de las diversas etapas de la cadena alimentaria, incluyendo al consumidor. También identifica áreas prioritarias para la mejora medioambiental continua teniendo en cuenta las responsabilidades respectivas de los diversos actores de la cadena de valor alimentaria. Por último, identifica áreas prioritarias para áreas específicas de innovación ecológica e I+D de sostenibilidad. La publicación de este informe está prevista para finales de 2012.

Informe sobre aspectos no medioambientales de la sostenibilidad

- Este informe proporciona una lista de aspectos económicos y sociales de la sostenibilidad relevantes para la cadena de suministro alimentario que el resto de los grupos de trabajo pueden tener en cuenta durante la preparación de sus informes.

La Mesa Redonda también proporciona una plataforma para que la cadena alimentaria y la Comisión aborden la cuestión del desperdicio de alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Con el fin de asegurar el mayor consenso posible a nivel mundial, la Mesa Redonda ha trabajado con diversas iniciativas en marcha fuera de Europa, como por ejemplo The Sustainability Consortium. La Mesa Redonda intenta implicar a quienes no participan directamente en su trabajo invitando a diversas partes interesadas a participar en consultas públicas sobre sus documentos.

www.food-scp.eu



La asociación francesa de industrias alimentarias desempeña un papel clave en la declaración medioambiental piloto del gobierno

La asociación francesa de industrias alimentarias (ANIA) ha desempeñado un papel muy activo en la experimentación nacional francesa sobre el suministro de información medioambiental de los productos a los consumidores. El sector tuvo una participación clave en la primera etapa del proyecto, que consistió en definir una especificación común para la evaluación de los productos alimentarios junto con la Agencia Francesa de Medio Ambiente y Gestión de la Energía (ADEME) y el organismo francés de normalización (AFNOR). Esta especificación se completó en julio de 2011. La industria alimentaria también está bien representada en la fase de experimentación del proyecto, ya que a ella pertenecen un tercio de las 168 que se ofrecieron a participar.



Asociación francesa de industrias alimentarias



Analizador de productos de Unilever

“ProxiProduit”, un ejemplo de declaración medioambiental de la experimentación, permite a los consumidores escanear códigos de barras y obtener información medioambiental como emisiones de GEIs, biodiversidad y uso de agua.

Analizador de Productos de Unilever

Unilever analizó 1.651 productos en 14 países, cubriendo el 70% de los volúmenes de la empresa en 2008. Algunos de los resultados están disponibles para el público en <http://www.sustainable-living.unilever.com/our-approach/environmental-impacts/>.

Comunicación voluntaria del rendimiento medioambiental de productos

Capturar la atención de los consumidores en las tiendas puede resultar complicado, ya que el consumidor medio europeo solo tarda 35 segundos en adoptar una decisión de compra⁶². Para responder a la demanda del consumidor, las empresas de alimentos y bebidas están proporcionando voluntariamente información a los consumidores sobre el rendimiento medioambiental de sus productos utilizando diversos canales de comunicación como aplicaciones de teléfonos inteligentes (ver ProxiProduit arriba) y páginas web

Un enfoque coherente y armonizado en la Unión Europea para evaluar productos y empresas

Los fabricantes europeos de bebidas y alimentos apoyan el objetivo de la Unión Europea de establecer una metodología voluntaria común basada en normas aceptadas internacionalmente (por ejemplo ISO) que facilitará la estimación del rendimiento medioambiental de productos y organizaciones. La industria alimentaria está trabajando para asegurar el consenso y la consistencia entre esta iniciativa, la Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación y las normas mundiales existentes.

Rastree la huella de carbono de su Coca Cola

Utilizando una herramienta online, los consumidores del Reino Unido (<http://www.coca-cola.co.uk/environment/trace-your-coke.html>), Bélgica (<http://www.cocacolabelgium.be/traceyourcoke/>) y Holanda (http://www.traceyourcoke.nl/tyc/index_NL.html) pueden calcular la huella de carbono de una lata de Coca Cola durante su ciclo de vida y ver cómo puede reducirse mediante el reciclaje.



“La eficiencia de recursos es algo que nos concierne a todos. Se trata de una cuestión clave para la industria alimentaria puesto que nos enfrentamos al desafío de satisfacer la demanda mundial de alimentos en una era en la que los recursos, tanto los suelos como el agua y otros ingredientes clave de la cadena de suministro alimentario, cada vez son más escasos. Desde un punto de vista medioambiental y económico es lógico abordar estos problemas a largo plazo cuando aún estamos a tiempo, así que estoy muy satisfecha con la implicación de la industria alimentaria en la búsqueda de soluciones para estos grandes desafíos mediante iniciativas emprendidas en el momento presente.

FoodDrinkEurope participa en la Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación. Es lógico que el sector desempeñe un papel clave en esta iniciativa, que puede y debe proporcionar resultados. Abordar la cuestión del abastecimiento solo es uno de los aspectos, también debemos centrarnos en la demanda, incluyendo la promoción de elecciones alimentarias que produzcan resultados positivos para la salud de los ciudadanos. Se trata de cuestiones complejas, pero también aquí el sector tiene un papel que desempeñar, incluyendo la búsqueda de soluciones para los altísimos niveles de desperdicio de alimentos.

También es importante establecer relaciones a largo plazo con los proveedores basadas en criterios de sostenibilidad y equidad”.

Mairead McGuinness

Miembro del Parlamento Europeo

REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS DE LOS CONSUMIDORES

La industria alimentaria ayuda proactivamente a los consumidores a:

- **1. Utilizar totalmente el producto** - Envases que permiten a los consumidores utilizar todo el producto que contienen en su interior (por ejemplo botes a los que no se adhiere la salsa), reduciendo así la cantidad de alimentos que se tiran sin consumir.
- **2. Comprar y utilizar la cantidad correcta de acuerdo con las necesidades del consumidor** - Las marcas que indican las porciones en los packs que contienen múltiples porciones ayudan a los consumidores a calcular la cantidad que necesitan cocinar. La industria alimentaria ha ajustado los tamaños de las porciones para responder a las necesidades del creciente número de hogares unipersonales, permitiendo así a los consumidores consumir solo la cantidad que necesiten sin desperdiciar la sobrante. Los envases compartimentados permiten a los consumidores conservar los alimentos frescos durante más tiempo y algunas empresas de alimentos y bebidas también han contribuido al desarrollo de aplicaciones de teléfonos inteligentes que ayudan a los consumidores a hacer la lista de la compra y pedir productos de alimentación.
- **3. Almacenar los alimentos en las mejores condiciones** - Los envases se optimizan con el fin de evitar que los alimentos se estropeen durante el transporte, la distribución y el almacenamiento en los hogares, prolongando así su vida útil de almacenaje. Además, mensajes mostrados en los envases ofrecen consejos en lo relativo a como almacenar las sobras (por ejemplo consejos para la congelación).



1



2



3

TRABAJAR CON LAS PARTES INTERESADAS PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

El Compromiso Courtauld 2 de WRAP

El Compromiso Courtauld 2 de WRAP es un acuerdo voluntario en el Reino Unido destinado a mejorar la eficiencia de recursos y reducir el impacto medioambiental de los productos de uso habitual en los hogares (alimentarios y no alimentarios) a lo largo de su ciclo de vida completo. Las empresas alimentarias británicas y los minoristas se han comprometido a reducir el desperdicio de alimentos y bebidas de los hogares en un 4% para finales de 2012 en comparación con los niveles de 2009. A fecha de marzo de 2010, los 49 signatarios ya habían conseguido unos ahorros en el desperdicio de alimentos de 270.000 toneladas al año mediante iniciativas conjuntas que ayudan a los consumidores a comprar la cantidad correcta de alimentos y aprovechar al máximo lo que compran y campañas de concienciación como "Love food, hate waste" (www.lovefoodhatewaste.com). Con estas iniciativas se ha conseguido una reducción del 3% en el primer año, lo cual representa un gran progreso hacia el cumplimiento del objetivo del 4% en tres años. Entre los signatarios se incluyen Coca-Cola, Danone, Ferrero, Heineken, Heinz, Kraft, Mars, Nestlé, P&G y Unilever.

El Proyecto ForMat 2010

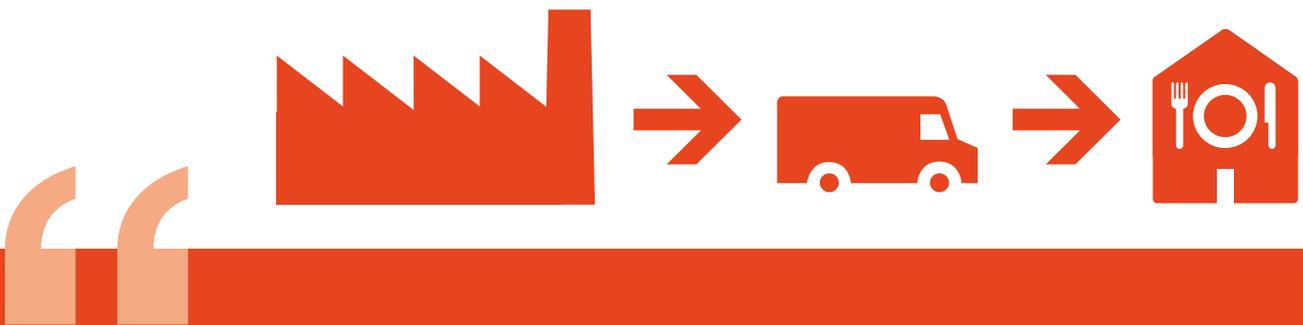
En 2010 se lanzó en Noruega una iniciativa conjunta entre el sector alimentario noruego, minoristas y proveedores minoristas con el apoyo del Ministerio de Alimentación y Agricultura y Medio Ambiente. El objetivo de esta iniciativa consiste en reducir el desperdicio de alimentos en Noruega en un 25% para 2015, con un énfasis en los productos de panadería frescos y las frutas y verduras frescas.

REDISTRIBUCIÓN DE LOS EXCEDENTES DE ALIMENTOS

Los programas de redistribución alimentaria, como por ejemplo los bancos de alimentos, recogen alimentos que de otra manera desecharían los fabricantes y los distribuyen entre diversas organizaciones benéficas y grupos de asistencia social. Estos programas desarrollan una labor social positiva y también permiten a los fabricantes de alimentos y bebidas reutilizar los alimentos de la manera más eficiente posible desde el punto de vista medioambiental y reducir los costes de eliminación.

Kellogg mitiga la pobreza alimentaria y reduce el desperdicio de alimentos

Kellogg contribuyó a la financiación de la Red Mundial de Bancos de Alimentos (GFN) en 2006. Actualmente la empresa trabaja con bancos de alimentos en siete países europeos y colabora con la Federación Europea de Bancos de Alimentos. En 2010, las donaciones de Kellogg France a los bancos de alimentos de más de 40 toneladas de alimentos, permitieron ofrecer más de un millón de desayunos.



Quisiera felicitar a FoodDrinkEurope por haber elaborado una visión de sostenibilidad medioambiental. La integración de la sostenibilidad en las actividades empresariales centrales de la industria alimentaria europea cada vez es mayor. La sostenibilidad proporciona oportunidades de negocio. La industria alimentaria y los minoristas asumen su responsabilidad en lo relativo al incremento del nivel de concienciación de los consumidores con respecto a las cuestiones de sostenibilidad, haciendo que los productos saludables y sostenibles sean la elección más fácil. La sólida cooperación con otros actores de la cadena resulta de gran utilidad para animar a los consumidores a adoptar unos patrones de consumo más sostenibles. La adopción de un enfoque armonizado y transparente con respecto a la sostenibilidad y el suministro de información precisa y veraz crearán importantes oportunidades de negocio relacionadas con la respuesta a la demanda de los consumidores”.

Joost de Jong,
Asesor estratégico, Ministerio de Asuntos Económicos, Agricultura e Innovación, Holanda

REDUCIR EL IMPACTO DE LOS HOGARES RELACIONADO CON LOS ALIMENTOS

Aunque los impactos medioambientales de los hogares relacionados con los alimentos dependen en último término de las elecciones de los consumidores, los fabricantes de alimentos y bebidas están adoptando medidas para ayudarles a hacer elecciones que les permitan ahorrar tiempo y dinero en sus facturas de agua y electricidad y reducir al mismo tiempo sus impactos medioambientales adversos.

Mars reduce el tiempo de cocción del arroz y las emisiones de carbono de los consumidores

Mars ha reducido el tiempo de cocción del arroz Uncle Ben's a la mitad, concretamente de 20 a 10 minutos. El tiempo de cocción más corto reduce las emisiones de carbono relacionadas con el proceso de cocción dentro del ciclo de vida completo de esta variedad de arroz en un 18%. Además, Mars ofrece a los consumidores consejos útiles en el envase sobre cómo cocinar el arroz de una manera que reduce el uso de energía y las emisiones de GEIs. Entre las sugerencias se incluyen utilizar gas en vez de electricidad y taponar la cazuela, lo que permite reducir las emisiones de carbono generadas durante la etapa de cocción hasta en un 70%.



Nestlé ayuda a los consumidores a comprender mejor y mejorar los impactos medioambientales de los productos

Nestlé intenta mejorar continuamente la información que proporciona a los consumidores sobre sus productos. NESCAFÉ, por ejemplo, ofrece información al consumidor sobre cómo mejorar el impacto medioambiental hirviendo la cantidad de agua correcta a la temperatura adecuada y reutilizando el bote de cristal.

OPORTUNIDADES

Evitar el desperdicio de alimentos

La industria alimentaria está demostrando su capacidad de liderazgo colaborando con los responsables de las políticas y otras partes interesadas con el fin de evitar el desperdicio de alimentos. El sector insta a las partes interesadas, incluyendo la Comisión Europea, a seguir abordando la cuestión del desperdicio de alimentos mediante el trabajo conjunto. El objetivo global consiste en evitar el desperdicio de alimentos en todas las etapas de la cadena de valor y de manera que no se ponga en peligro la seguridad de los alimentos. Para la consecución de este objetivo, FoodDrinkEurope trabajará con otras partes interesadas en el desarrollo de un kit de herramientas para combatir el desperdicio de alimentos.

Plena implementación de programas de redistribución

Aunque los programas de redistribución alimentaria, como por ejemplo los bancos de alimentos, han demostrado ser muy efectivos a la hora de evitar el desperdicio de alimentos en Europa, siguen siendo una solución a pequeña escala. Es necesaria la adopción conjunta de un enfoque colaborativo entre los bancos de alimentos, los fabricantes europeos de alimentos y bebidas, los operadores de logística y los minoristas con el fin de aprovechar todo el potencial de las redes de redistribución y participar en el Programa Ayuda Alimentaria para los Más Necesitados revisado de la Unión Europea⁶³.

Integración de la sostenibilidad en el diseño de los productos

La visión de FoodDrinkEurope anticipa que en 2030 los fabricantes de bebidas y alimentos integrarán consideraciones de sostenibilidad medioambiental y el concepto del ciclo de vida en su diseño de productos teniendo en cuenta los impactos de los consumidores. La colaboración en iniciativas emprendidas por diversas partes interesadas para identificar y abordar los puntos más relevantes a lo largo del ciclo de vida es un paso en la dirección correcta. La mejora de la calidad y la disponibilidad de los datos, así como asegurar el acceso a las herramientas de medición del ciclo de vida por parte de todos los productores, especialmente las PYMES, también proporcionan oportunidades clave.

Enfoque diversificado para la comunicación con los consumidores

El cambio de los patrones de consumo de los consumidores puede abordarse mediante iniciativas como campañas de información conjuntas que resalten los beneficios medioambientales, económicos y sociales de la prevención del desperdicio de alimentos, proporcionando información sobre el rendimiento medioambiental de los productos, educación y diseño de los productos. Los nuevos medios, como por ejemplo la disponibilidad de wifi en las tiendas, desempeñarán un papel cada vez más importante en la información a los consumidores. La visión de FoodDrinkEurope contempla para 2030 una mayor y mejor interacción entre todas las partes interesadas mediante las nuevas tecnologías, herramientas y canales de comunicación.

RAZONES PARA FORTALECER LA COLABORACIÓN

Innovación para evitar el desperdicio de alimentos

Las innovaciones en los envases basadas en las nuevas tecnologías diseñadas para ayudar a los consumidores a reducir el desperdicio de alimentos requieren un entorno regulatorio estable que favorezca la inversión en I+D. Un ejemplo de innovación cuya implantación puede apoyar el entorno regulatorio de la Unión Europea y mundial es la tecnología de sensores capaz de detectar el deterioro de ciertos alimentos perecederos. Varios minoristas del Reino Unido ya lo utilizan y permite una gestión más sofisticada de los alimentos que las fechas de consumo preferente. Los programas de apoyo deberían asegurar la asequibilidad de dicha tecnología y su fabricación masiva. Por último, los excedentes de alimentos deberían redistribuirse a través de programas como los bancos de alimentos.

Mejoras en las infraestructuras de los puntos de venta al por menor y los hogares

Para seguir mejorando los impactos medioambientales de los hogares, son necesarios la innovación y el desarrollo tecnológico en las infraestructuras del sector minorista, el transporte del cliente y los dispositivos de cocina, como por ejemplo cafeteras, hornos, microondas y cocinas.



“El Informe Planeta Vivo de WWF demostró que si mantenemos nuestro uso actual de los recursos, para 2030 necesitaremos el equivalente a dos planetas Tierra. También demostró la significativa contribución de los alimentos al abuso ecológico mundial que practicamos⁶⁵. WWF ha colaborado con diferentes actores de la cadena alimentaria para encontrar soluciones e incrementar la sensibilidad y la capacidad de respuesta medioambiental de la producción y el consumo de alimentos. El Informe de Sostenibilidad Medioambiental de FoodDrinkEurope resalta varias de estas colaboraciones, que hasta el momento se han centrado fundamentalmente en la producción sostenible de productos básicos clave. La demanda de alimentos mundial está creciendo drásticamente, neutralizando los progresos en la sostenibilidad de la producción y la eficiencia de recursos que hemos logrado hasta el momento. Cada vez son más los análisis en profundidad sobre la alimentación mundial y los ecosistemas que indican que el incremento de la producción sostenible de alimentos por sí sola no será suficiente en un futuro muy próximo. Es necesaria una visión más amplia de la sostenibilidad, que deberá incluir la minimización del desperdicio de alimentos y el consumo excesivo de alimentos intensivos en recursos⁶⁶.”

Los hábitos dietéticos de los europeos suponen una pesada carga para nuestros recursos naturales, además de contribuir significativamente a empeorar la salud de la población. Para abordar este doble desafío, WWF y Amigos de Europa pusieron en marcha el proyecto “LiveWell for Low Impact Food in Europe” (LIFE). LiveWell for LIFE tiene como objetivo contribuir a la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero de la cadena de suministro alimentario de la UE mostrando cómo podrían ser las dietas saludables, bajas en carbono y sabrosas en diferentes países europeos. Con la ayuda de una amplia gama de partes interesadas, incluyendo la industria de alimentos y bebidas, WWF confía en lograr una mejor comprensión de cómo las elecciones dietéticas influyen sobre los impactos sobre el medio ambiente y la salud y de qué hace falta para mejorarlos en la práctica. WWF acoge con agrado la visión de FoodDrinkEurope de colaboración con los consumidores y espera poder cooperar con ella en el futuro a la hora de abordar de frente los desafíos a los que se enfrenta Europa”.

Mark Driscoll

Director del Programa Alimentario “Un Planeta”, WWF UK

Oportunidades

Existen varias oportunidades clave para la industria europea de alimentos y bebidas en siete áreas principales que le permitirán desarrollar su potencial de crecimiento sostenible de cara a 2030. Estas oportunidades se indican en la siguiente sección y al dorso de la página.



Abastecimiento

- Diseñar cadenas de suministro sostenible y asegurar los ingredientes se cultiven de manera responsable, prestando una atención especial a la lucha contra la deforestación
- Movilizar la inversión pública y privada en el aumento de la productividad y el rendimiento agrícolas
- Mejorar sobre el terreno la comunicación y la transparencia en lo relativo a los logros de los programas certificación
- Proporcionar asistencia técnica a los agricultores, especialmente a los pequeños agricultores, así como asesoría sobre mejores prácticas agrícolas
- Apoyar los esfuerzos continuados destinados a mejorar la colaboración, las sinergias y el establecimiento de prioridades comunes entre las diversas Convenciones relacionadas con la biodiversidad

Energía

- Compartir y fomentar la divulgación de las mejores prácticas y la transferencia tecnológica, especialmente entre las PYMES
- Mejorar la focalización, la I+D, la inversión y la cooperación entre todas las partes interesadas
- Mejorar la competitividad comercial de las fuentes de energía alternativas, como por ejemplo los subproductos y los residuos
- Promover la eficiencia energética por parte de las autoridades e incentivos para las empresas que apliquen medidas de eficiencia de recursos



Agua

- Aumentar la asesoría a nivel nacional, sectorial y empresarial sobre las buenas prácticas de gestión del agua
- Solicitar incentivos económicos para la eco-innovación eficiente y la inversión y precios del agua que reflejen el coste real en sintonía con la Directiva Marco del Agua de la Unión Europea
- Establecer una norma armonizada internacionalmente para evaluar los impactos del agua
- Rellenar los vacíos de información sobre la disponibilidad y el origen del agua, y si se están utilizando buenas prácticas de gestión de agua

Residuos

- Solicitar apoyo para la investigación y la innovación en lo relativo a nuevos usos para los subproductos y el desperdicio de alimentos
- Lanzar campañas conjuntas y un kit de herramientas para combatir el desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria
- Trabajar con los socios de la cadena alimentaria con el fin de maximizar la eficiencia de recursos
- Identificar oportunidades para centralizar la utilización de los subproductos (por ejemplo centralizar la producción de biogas a partir de residuos de plantas de alimentos y bebidas de un área específica)

Oportunidades



Envases

- Implementar I+D+I en materiales ligeros, materiales biodegradables, reducción de material, reciclabilidad y recuperabilidad, así como en materiales de origen biológico
- Cooperar con otras partes interesadas para evitar los residuos de envases mediante la promoción de la reutilización, el reciclaje y la recuperación
- Compartir mejores prácticas de gestión de residuos de envases con programas nacionales de reciclaje y recuperación
- Instar a los responsables de las políticas a que mejoren los procedimientos de elaboración y presentación de informes en los Estados Miembro y la calidad de los datos
- Asegurar la inversión suficiente por parte de las autoridades públicas en infraestructuras de reciclaje y recuperación

Transporte

- Aumentar la cooperación con los operadores de transporte y logística con el fin de optimizar los índices de carga e incrementar los viajes de retorno con carga
- Mejorar la disponibilidad de combustibles alternativos y redes ferroviarias
- Priorizar el transporte ferroviario, marítimo y fluvial (cuando sea viable) y optimizar el transporte desde una perspectiva del ciclo de vida
- Ampliar las ventanas de entrega a los minoristas con el fin de evitar las horas punta
- Mejorar el diseño de los vehículos y utilizar la tecnología para la planificación óptima de las rutas



Consumidores

- Trabajar con las partes interesadas con el fin de evitar el desperdicio de alimentos en todas las etapas de la cadena de valor, especialmente a nivel de los hogares!
- Optimizar los envases y asegurar la viabilidad comercial de las innovaciones técnicas que podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos
- Desplegar campañas y comunicaciones conjuntas dirigidas a los consumidores con un enfoque diversificado destinadas a promover el consumo sostenible
- Mejorar la colaboración entre los bancos de alimentos, los fabricantes de alimentos y bebidas, los operadores de logística y los minoristas con el fin de redirigir los excedentes de alimentos a los necesitados



Conclusión

La industria de alimentos y bebidas, que depende absolutamente de los servicios de los ecosistemas que determinan la disponibilidad y la calidad de nuestras materias primas, se ha comprometido a desligar el crecimiento de los impactos medioambientales adversos y el uso de recursos sin poner en peligro la seguridad y la calidad de los alimentos, la nutrición y la salud, satisfaciendo al mismo tiempo la demanda de los consumidores. Para cumplir este compromiso, las prioridades estratégicas establecidas por FoodDrinkEurope para nuestra Visión de Sostenibilidad Medioambiental para 2030 cubren las siguientes áreas: (i) abastecimiento sostenible, (ii) eficiencia de recursos a lo largo de la cadena alimentaria y (iii) consumo y producción sostenibles.

Los casos de estudio y los ejemplos de este informe ilustran la manera en que muchas empresas y sectores de la industria alimentaria se están esforzando para mejorar su actuación medioambiental global. Esta publicación demuestra que, debido a la diversidad y la complejidad tanto del sector en sí como de la cadena alimentaria, no existe una única solución válida para todos a la hora de mejorar la sostenibilidad medioambiental de la industria europea de alimentos y bebidas. Sin embargo, también muestra la manera en que las empresas alimentarias de todos los sectores de la industria contribuyen a la mejora medioambiental, independientemente de la gran cantidad de materias primas, productos, procesos, actividades y condiciones económicas y del entorno diferentes. En este contexto, no sería apropiado utilizar las prácticas mencionadas en este informe como referencias para el conjunto de la industria o sectores específicos. Esperamos, no obstante, que los ejemplos serán una fuente de inspiración para otras empresas de la industria de alimentos y bebidas y actores de la cadena alimentaria en sus esfuerzos para promover el crecimiento sostenible.

Por último, tal como muestra este informe, el consumo y la producción sostenibles de alimentos requieren un esfuerzo del “conjunto de la sociedad”. En este sentido, la industria europea de alimentos y bebidas está trabajando en numerosas iniciativas con diferentes partes interesadas, especialmente mediante la labor de la **Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación**. En este caso, y de hecho en muchos otros, esperamos que la estrecha colaboración con los socios de la cadena alimentaria y otras partes interesadas nos permitirá enriquecer nuestros esfuerzos y asegurar el mantenimiento a largo plazo de nuestros logros en lo relativo a un crecimiento inteligente y verde.

Como uno de los agentes clave de la cadena alimentaria que contribuye a la mejora de las prácticas empresariales sostenibles de la industria alimentaria, estamos deseosos de continuar esta labor, utilizando un enfoque basado en el ciclo de vida para materializar la Visión de Sostenibilidad Medioambiental para 2030 de una industria que es un líder responsable y constructivo a la hora de abordar los pilares económicos, sociales y medioambientales para conseguir una economía mundial verde.

Referencias

- 1 Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2009), *How to feed the world 2050*. Foro de Expertos de Alto Nivel, Roma, 12-13 Agencia Internacional de la Energía (2007), *Tracking Industrial Energy Efficiency and CO₂ Emissions*. Recuperado el 11 de abril de: http://www.iea.org/textbase/nppdf/free/2007/tracking_emissions.pdf October. Recuperado el 23 de diciembre de 2011 de http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/expert_paper/How_to_Feed_the_World_in_2050.pdf
- 2 Agencia Internacional de la Energía (2008), *Energy Technology Perspectives*. Disponible en <http://www.iea.org/textbase/nppdf/free/2008/etp2008.pdf>
- 3 2030 Water Resources Group (2009), Disponible en http://www.2030waterresourcesgroup.com/water_full/Charting_Our_Water_Future_Final.pdf
- 4 Comisión Europea (2011), *Staff Working document accompanying the white paper Roadmap to a Single European Transport Area - Towards a competitive and resource efficient transport system*. Recuperado el 22 de diciembre de 2011 de <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=SEC:2011:0391:FIN:EN:PDF>
- 5 Agencia Internacional de la Energía (2007), *Tracking Industrial Energy Efficiency and CO₂ Emissions*. Recuperado el 11 de abril de: http://www.iea.org/textbase/nppdf/free/2007/tracking_emissions.pdf
- 6 EEA, Eurostat, 2008. Consultar también CIAA (2010), *Competitiveness Report*. Disponible en <http://www.fooddrinkeurope.eu/documents/brochures/ciaa-compreg-web.pdf>
- 8 Comisión Europea (2010) Preparatory study on food waste. Octubre. Disponible en: http://www.google.be/url?sa=t&rct=j&q=dg%20environment%20preparatory%20study%20food%20waste&source=web&cd=1&ved=0CCYQFjAA&url=http%3A%2F%2Fec.europa.eu%2Fenvironment%2Feusssd%2Fpdf%2Fbio_foodwaste_report.pdf&ei=rrHxTrPwO4XpOfSYxbYB&usq=AFQjCNHJQyNq6OegT79dRHIMiy4fF5_CGA&cad=rja
- 9 Comisión Europea (2006), *Towards a Greener Retail Sector*. Disponible en: http://ec.europa.eu/environment/eusssd/pdf/report_green_retail.pdf
- 10 Evans. A. (2011), *Resource scarcity, fair shares and development*. WWF-UK / Documento para la Discusión de Oxfam.
- 11 http://ec.europa.eu/environment/nature/biodiversity/intro/index_en.htm
- 12 Oficina del Gobierno Británico para la Ciencia, Londres (2011), *Foresight Report, the Future of Food and Farming. Final Project Report*. Disponible en <http://www.bis.gov.uk/assets/bispartners/foresight/docs/food-and-farming/11-546-future-of-food-and-farming-report.pdf>
- 13 ISAAA (2010)
- 14 IISD, et al, 2010
- 15 Comisión Europea (2011), *Roadmap to Resource Efficiency*. Recuperado el 23 de diciembre de 2011 de <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2011:0571:FIN:EN:PDF>
- 16 Grupo de Alto Nivel sobre la Competitividad de las Industrias Agroalimentarias (2008), *Contribución de CIAA a las discusiones del Grupo de Trabajo 'Política Medioambiental'*. Recuperado el 29 de diciembre de 2011 de http://ec.europa.eu/enterprise/sectors/food/files/high_level_group_2008/contributions/cia_envi_en.pdf
- 17 El Programa Europeo de Gestión y Auditoría Medioambientales (2011), "Boletín, Ejemplar 3". Recuperado el 22 de diciembre de 2011 de http://ec.europa.eu/environment/emas/pdf/newsletter/newsletter_092011.pdf
- 18 Comisión Europea (2009), *EU Action Against Climate Change*. http://ec.europa.eu/clima/publications/docs/ets_en.pdf
- 19 Informe anual de los ahorros de energía de la industria finlandesa de alimentos y bebidas (Fed. Finlandesa de Industrias de Alimentos y Bebidas, Motiva Ltd. y Ministerio de Empleo y Economía, 2010)
- 20 FoodDrinkEurope, 2011. *FoodDrinkEurope views on future global and EU climate change policies*. http://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/statements_documents/Final_climate_change.pdf
- 21 Comisión Europea (2007), *Renewable Energy Roadmap*. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2006:0848:FIN:EN:PDF>
- 22 Unión Europea (2008), *Green Paper on the management of bio-waste in the European Union* {SEC(2008) 2936}. Recuperado el 22 de diciembre de 2011 de <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:52008DC0811:EN:NOT>
- 23 Comisión Europea (2011), *White paper Roadmap to a Single European Transport Area – Towards a competitive and resource efficient transport system*. Recuperado el 22 de diciembre de 2011 <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2011:0144:FIN:EN:PDF>
- 24 El Centro Nacional Británico para la Energía Bio-renovable, Combustibles y Materiales 2012. *What is AD? The Official Information Portal on Anaerobic Digestion*. Disponible en <http://www.biogas-info.co.uk/index.php/what-is-ad-qa.html>
- 25 2030 Grupo de Recursos Hídricos (2009).
- 27 Ibid.
- 28 Comisión Europea (2012), *Science at the core of water solutions*. Disponible en http://ec.europa.eu/dgs/jrc/downloads/jrc_2012_water_leaflet.pdf
- 29 Mesa Redonda de Bier, disponible en <http://bieroundtable.com/index.html>
- 30 Science (2010), *Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People* en <http://www.sciencemag.org/content/327/5967/812.full#F3>
- 31 Oficina del Gobierno Británico para la Ciencia, Londres (2011), *Foresight Report, the Future of Food and Farming. Final Project Report*. Disponible en <http://www.bis.gov.uk/assets/bispartners/foresight/docs/food-and-farming/11-546-future-of-food-and-farming-report.pdf>

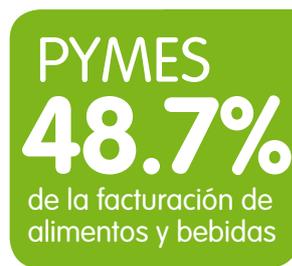
- 32 BioIntelligence (2011), Estudio Preparatorio sobre el desperdicio de alimentos en la Europa de los 27 de http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf
- 33 UNEP (2011), Towards a Green Economy: Pathways to Sustainable Development and Poverty Eradication. http://www.unep.org/greeneconomy/Portals/88/documents/ger/GER_synthesis_en.pdf
- 34 Comisión Europea (2010) Estudio preparatorio sobre el desperdicio de alimentos. Octubre. Disponible en: http://www.google.be/url?sa=t&rct=j&q=dg%20environment%20preparatory%20study%20food%20waste&source=web&cd=1&ved=0CCYQFjAA&url=http%3A%2F%2Fec.europa.eu%2Fenvironment%2Fenvironment%2Fpdf%2Fbio_foodwaste_report.pdf&ei=rrHxTrPwO4XpOfSYxbYB&usq=AFQjCNHJQyNq6OegT79dRHIMiy4fF5_CGA&cad=rja
- 35 Directiva Marco de Residuos, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32008L0098:EN:NOT>
- 36 WWF (2010), *Green game-changing innovation: New business thinking from around the world*. Recuperado el 22 de diciembre de 2011 de http://assets.wwf.org.uk/downloads/greengamechange_report.pdf
- 37 Unión Europea (1999), Directiva del Consejo 1999/31/CE del 26 de abril de 1999.
- 38 CIAA (2008), *Managing Environmental Sustainability*.
- 39 CIAA (2008), *Managing Environmental Sustainability*.
- 40 Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación (2012), *Continuous Environmental Improvement*.
- 41 Pro Europe (2004), *Effective packaging – effective prevention*. Recuperado el 22 de diciembre de <http://pro-e.org/files/prevention.pdf>
- 42 Williams, H. and Wikström, F. (2010). *Environmental impact of packaging and food losses in a life cycle perspective: a comparative analysis of five food items*. Journal of Cleaner Production. 19 (2011) 43-48
- 43 ECR Europe & EUROOPEN (2009), Packaging in the Sustainability Agenda: A Guide for Corporate Decision Makers. <http://www.europen.be/index.php?action=onderdeel&onderdeel=6&titel=Publications&categorie=0&item=36>
- 44 Datos de Euro Stat (2011)
- 45 EUROOPEN (2011), *Packaging and Packaging Waste Statistics in Europe: 1998-2008*. Recuperado el 23 de diciembre de 2011 de <http://www.europen.be/europen/files/File/Key%20Topics/Packaging%20&%20Packaging%20Waste%20Statistics%20Final%201998-2008.pdf>
- 46 Datos de Eurostat para 2008, EU-26 excluyendo Malta.
- 47 EEA (2010), Informe de Perspectivas
- 48 Unión Europea (2008), Directiva UE de Residuos (2008/98/CE) en <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:312:0003:0030:en:PDF>
- 49 ENDS Europe (2010), "Reusable packaging sector seeks greater support". Recuperado el 22 de diciembre de 2011 en <http://www.endsurope.com/24821/reusable-packaging-sector-seeks-greater-support>
- 50 Williams, H. and Wikström, F. (2010). *Environmental impact of packaging and food losses in a life cycle perspective : a comparative analysis of five food items*. Journal of Cleaner Production. 19 (2011) 43-48
- 51 CIAA (2008), *Managing Environmental Sustainability*.
- 52 AEA (2005), Technology Environment report *The Validity of Food Miles as an Indicator of Sustainable Development*.
- 53 Manchester Business School (2006), *Literature review on the "Environmental Impacts of Food Production and Consumption*.
- 54 Lincoln University (2006), *Comparative Energy/Emissions Performance of New Zealand's Agriculture*
- 55 Ibid.
- 56 Ibid.
- 57 Asociación del Transporte de Mercancías del Reino Unido
- 58 Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible del sector de la Alimentación (2012), *Continuous Environmental Improvement*.
- 59 Weidema, B.P. et al. (2008). *Environmental improvement potentials of meat and dairy products*. Centro Común de Investigación de la Comisión Europea/Instituto de Prospectiva Tecnológica. Accedido el 25 de agosto de 2011 en http://www.bhfood.org.uk/pdfs/WRAP_-_The_Food_We_Waste_08_-_EXEC.pdf
- 60 BioIntelligence (2011), *Preparatory Study on Food Waste Across EU 27*. Disponible en http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf
- 61 Williams, H. and Wikström, F. (2010). *Environmental impact of packaging and food losses in a life cycle perspective: a comparative analysis of five food items*. Journal of Cleaner Production. 19 (2011) 43-48
- 62 EUFIC, 2009, Estudio Paneuropeo de consumidores sobre observación en las tiendas, comprensión y uso de la información de nutrición de las etiquetas de los alimentos, combinado con evaluación de los conocimientos de nutrición. Disponible en <http://www.eufic.org/upl/1/en/doc/Pan-EU%20executive%20summary%20FINAL.pdf>
- 63 http://ec.europa.eu/agriculture/most-deprived-persons/index_en.htm
- 64 Food Freshness Technology (2012), Comunicado de Prensa: Marks & Spencer - First To Have Berry Fruit Fresh For Longer. <http://foodfreshnesstechnology.com/en/media/press-releases/11-marks-spencer-first-to-have-berry-fruit-fresh-for-longer.html>
- 65 WWF (2010) *Living Planet Report 2010: Biodiversity, biocapacity and development*. Disponible en <http://www.panda.org/lpr>
- 66 Consultar por ejemplo WWF (2011) *WWF Living Forest Report Chapter 1: Forests for a Living Planet* <http://www.panda.org/livingforests/>; EEA (2010) *The European environment – State and Outlook 2010* <http://www.eea.europa.eu/soer> and Foresight (2011) *The Future of Food and Farming*.

Sobre FoodDrinkEurope

Hechos y cifras de la mayor industria manufacturera de Europa:

La industria de alimentos y bebidas de la UE en 2010





Misión

Representando a la Industria Europea de la Alimentación y Bebidas, la misión de FoodDrinkEurope consiste en facilitar el desarrollo de un entorno en el que todas las empresas europeas de alimentos y bebidas, independientemente de su tamaño, puedan satisfacer las necesidades de los consumidores y de la sociedad, compitiendo de una manera efectiva para el crecimiento sostenible.

FoodDrinkEurope se esfuerza por contribuir al desarrollo de un marco apropiado en el que cuestiones como la competitividad, la disponibilidad de alimentos de calidad asequibles, la confianza del consumidor en la seguridad de los alimentos, la elección informada del consumidor, el marketing responsable y el medio ambiente se aborden de una manera holística y con el respaldo de la ciencia, una buena gestión de los datos y una comunicación efectiva.

Para cumplir esta misión, FoodDrinkEurope, junto con sus miembros, trabajará como una parte interesada activa, comprometida y responsable. Representando a la industria europea de alimentos y bebidas, FoodDrinkEurope incrementará la visibilidad del sector y mejorará y fomentará sus valores culturales y sociales, su riqueza y variedad y su tradición y cultura.

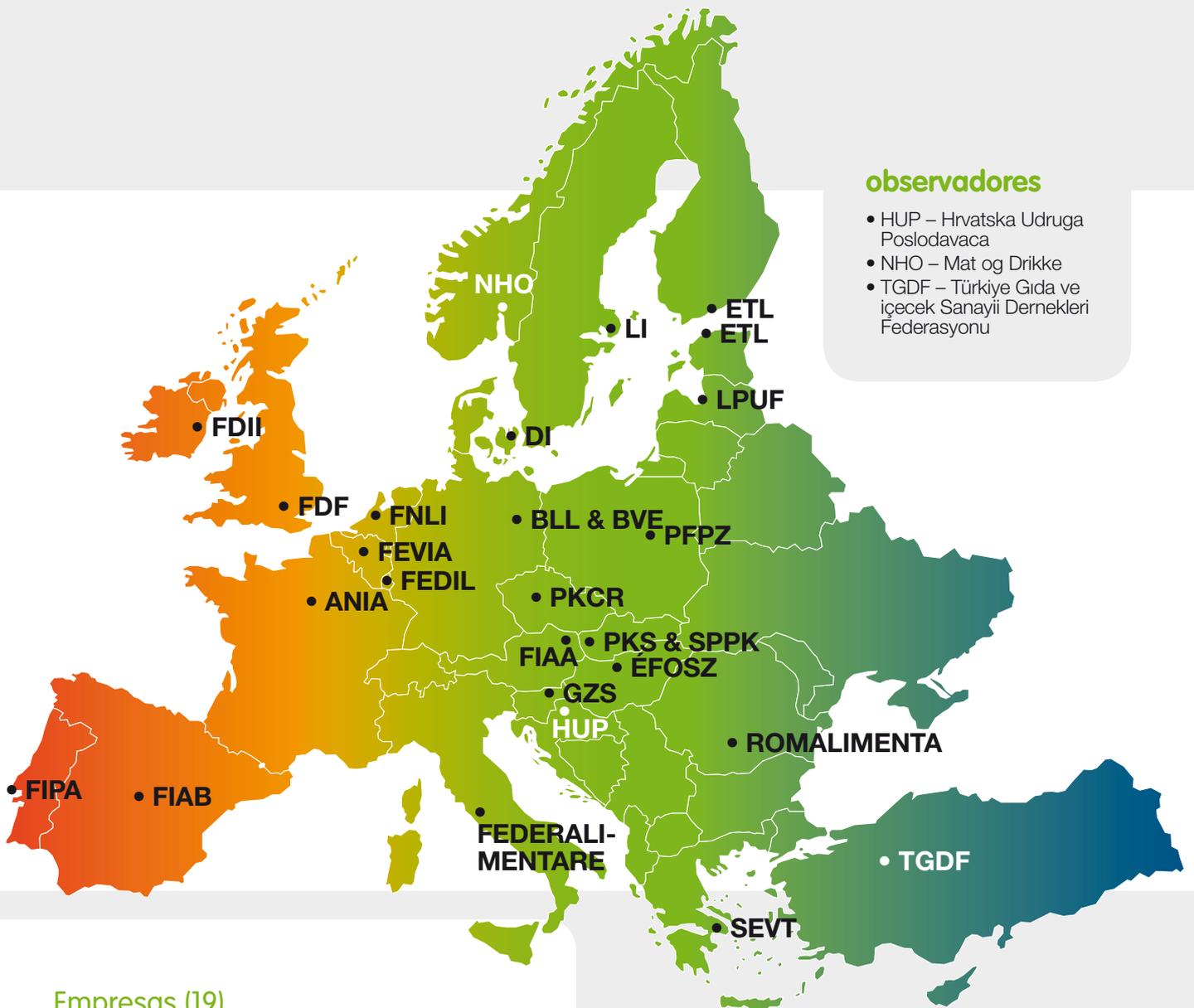
Miembros

Federaciones Nacionales (26 incluyendo 3 observadores)

- ANIA – Association Nationale des Industries Alimentaires
- BLL & BVE – Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde & Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie
- DI – DI Fødevarer
- ÉFOSZ – Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége
- ETL – Eesti Toiduainetööstuse Liit
- ETL – Elintarviketeollisuusliitto
- FDF – Food and Drink Federation
- FDII – Food and Drink Industry Ireland
- FEDERALIMENTARE – Federazione Italiana dell'Industria Alimentare
- FEDIL – Fédération des Industries Agro-Alimentaires Luxembourgeoises
- FEVIA – Fédération de l'Industrie Alimentaire/Federatie Voedingsindustrie
- FIAA – Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie
- FIAB – Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas
- FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares
- FNLI – Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie
- GZS – Gospodarska zbornica Slovenije
- LI – Livsmedelsföretagen
- LPUF – Latvijas Pārtikas Uznēmumu Federācija
- PFPŻ – Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców
- PKČR – Potravinářská komora České Republiky
- PKS & SPPK – Potravinářská Komora Slovenska & Slovenská Pol'nohospodárska a Potravinářská Komora
- ROMALIMENTA – Federația Patronală din Industria Alimentară
- SEVT – Federation of Hellenic Food Industries

Sectores europeos (26)

- AIBI – International Association of Plant Bakeries
- AIJN – European Fruit Juice Association
- CAOBISCO – Association of Chocolate, Biscuit and Confectionery Industries of the European Union
- CEEREAL – European Breakfast Cereal Association
- CEFS – European Committee of Sugar Manufacturers
- CEPS – European Spirits Organisation
- CLITRAVI – Liaison Centre for the Meat Processing Industry in the European Union
- COFALEC – Confederation of EU Yeast Producers
- CULINARIA EUROPE – Federation of Associations and Enterprises of Industrial Culinary Product Producers in Europe
- ECF – European Coffee Federation
- EDA – European Dairy Association
- EFBW – European Federation of Bottled Waters
- EHIA & ETC – European Herbal Infusions Association & European Tea Committee
- ESA – European Snacks Association
- ESA – European Spice Association
- EUPPA – European Potato Processors' Association
- EUROGLACES – European Ice Cream Association
- FEDIAF – European Pet Food Industry Federation
- FEDIMA – Federation of EU Manufacturers and Suppliers of Ingredients to the Bakery, Confectionary and Patisserie Industries
- FEEDM - European Federation of Honey Packers & Distributors
- IDACE – Association of the Food Industries for Particular Nutritional Uses of the European Union
- IMACE – International Margarine Association of the Countries of Europe
- PROFEL – European Association of Fruit and Vegetable Processors
- The Brewers of Europe
- UNAFPA – Union of Organisations of Manufacturers of Pasta Products of the EU
- UNESDA – Union of European Soft Drinks Associations



observadores

- HUP – Hrvatska Udruga Poslodavaca
- NHO – Mat og Drikke
- TGDF – Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu

Empresas (19)

- AGROKOR
- BARILLA
- CARGILL
- COCA-COLA
- DANONE
- FERRERO
- GENERAL MILLS
- HEINEKEN
- HEINZ
- KELLOGG
- KRAFT FOODS
- MARS
- NESTLÉ
- PEPSICO
- PROCTER & GAMBLE FOOD PRODUCTS
- SÜDZUCKER
- TATE & LYLE
- ÜLKER
- UNILEVER



Exclusión de Responsabilidad

Las opiniones expresadas por los distintos actores externos en este informe no reflejan necesariamente las de su organización y no deben considerarse en ningún caso las posturas oficiales de dichas organizaciones.

Agradecimientos

FoodDrinkEurope quiere dar las gracias a todos los actores que han contribuido tanto a nuestra Visión de Sostenibilidad Medioambiental para 2030 como a este informe, así como a todos los miembros que nos han facilitado sus comentarios, opiniones, experiencias y casos de estudio para esta publicación.

Tercera edición
Publicado en junio de 2012

Imágenes utilizadas con la autorización de:
Ania, Coca Cola, EC Audiovisual Services,
Dirección General de Medio Ambiente de la Comisión Europea, Food SCP RT, Heinz, Mars, UK Food y Drink Federation, Unilever



Avenue des Arts, 43
1040 Brussels
Tel.: +32 2 514 11 11
Fax: +32 2 511 29 05
Email: info@fooddrinkeurope.eu

www.fooddrinkeurope.eu



Avenue des Arts 43 - 1040 Brussels - BELGIUM
Tel. +32 2 514 11 11 - Fax. +32 2 511 29 05
info@fooddrinkeurope.eu - www.fooddrinkeurope.eu