

Agenda para Reducir el Desperdicio Alimentario en Navarra 2022-2027

EZ BOTA HONDAKINA
ATERA ETEKINA



YO NO ECHO
YO APROVECHO



Plan de Residuos de Navarra
2017-2027
Nafarroako Hondakinen Plana
2017-2027

Gobierno
de Navarra



Nafarroako
Gobernua



Agenda para Reducir el Desperdicio Alimentario en Navarra 2022-2027



EDITA:

Gobierno de Navarra - Nafarroako Gobernua. Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente - Landa Garapeneko eta Ingurumeneko Departamentua

EDICIÓN:

Octubre 2022

COLABORAN:

Gestión Ambiental de Navarra, S.A. (GAN-NIK)

Oficina de Prevención de Residuos y de Impulso a la Economía Circular (OPREC)



Oficina de **Prevención**
de Residuos y de Impulso
a la Economía Circular

Hondakinak **Prebenitzeko**
eta Ekonomia Zirkularra
Bultzatzeko Bulegoa



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	1
1.1. El problema del desperdicio alimentario	1
1.2. Concepto de desperdicio alimentario	3
1.3. Algunas cifras sobre el desperdicio alimentario	4
1.4. Estrategia a nivel internacional y nacional	7
1.5. Justificación de la agenda en Navarra	11
2. OBJETIVOS	13
3. ALCANCE.....	14
4. ACTUACIONES	15
ÁREA 1. GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO.....	16
ÁREA 2. SENSIBILIZACIÓN, FORMACIÓN Y DIVULGACIÓN	17
ÁREA 3. FOMENTO DE BUENAS PRÁCTICAS Y DESARROLLO DE DIRECTRICES.....	19
ÁREA 4. COLABORACIÓN Y ACUERDOS CON AGENTES CLAVE.....	21
ÁREA 5. ADAPTACIÓN DEL MARCO NORMATIVO Y DE FISCALIDAD	22
ÁREA 6. INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN	23
5. GOBERNANZA Y SEGUIMIENTO.....	24
BIBLIOGRAFÍA.....	26
ANEXO. Esquema de elaboración de la Agenda.....	29

1. INTRODUCCIÓN

1.1. EL PROBLEMA DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

“Póngame un kilo de tomates para comer y medio para tirar” (Manos Unidas, 2017)

Esta ilustrativa frase refleja la situación global del desperdicio alimentario. Más de 1.300 millones de toneladas de alimentos se desperdician cada año, es decir, un tercio de los alimentos producidos en el mundo (FAO, 2011). Estudios más recientes vuelven a confirmar estas cifras (FAO, 2019 y UNEP, 2021).

El desperdicio de alimentos hace referencia a su merma en las sucesivas etapas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano. Las causas pueden ser muy diversas, y pueden deberse a problemas en el almacenamiento, deterioro del embalaje, transporte, infraestructura, a mecanismos de mercado o de los precios, a los marcos institucionales y legales, que los productos no cumplen con los criterios de calidad o de tamaño exigidos, o a una fecha de caducidad próxima, entre otros. El desperdicio es un fenómeno que se da en toda la cadena alimentaria, desde el momento en que un producto ha sido cosechado hasta el consumo final en los hogares.

El problema alimentario es global, y tiene consecuencias en distintas dimensiones. Por un lado, es un **problema ético y social**, ya que las cifras de desperdicio se dan al mismo tiempo que 793 millones de personas sufren desnutrición en todo el mundo según la FAO, y mientras aproximadamente el 9,6% de la población europea no puede permitirse comprar comida de calidad cada dos días.

Desperdiciar alimentos también supone un **problema ambiental**, por el uso innecesario de recursos escasos como la tierra, el agua y la energía, y además contribuye al cambio climático, ya que, por cada kg de alimento producido, se arrojan a la atmósfera 4,5 kg de CO₂. Las estimaciones más recientes sugieren que entre 8% y 10% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero están asociadas con alimentos que no se consumen (ONU, 2021).

Y, además, el desperdicio alimentario es un **problema económico**, ya que la cantidad de alimentos que los humanos producen, pero no se comen tienen un impacto negativo directo en los ingresos, tanto de los agricultores como de los consumidores. El coste económico directo del desperdicio de alimentos de los productos agrarios (excluidos el pescado y el marisco), basado únicamente en los precios al productor, es de unos 750 000 millones de dólares estadounidenses, equivalente al PIB de Suiza (FAO, 2013).



Figura 1. Cifras recientes sobre el desperdicio alimentario en Europa (20%, 173 kg, 9,6%) y a nivel mundial (793 M y 4,5 kg) ([Parlamento Europeo, 2017](#)).

El contexto global de los últimos años, derivado de la pandemia COVID-19 y la situación geopolítica actual, está provocando cambios en el ámbito del desperdicio de alimentos. Por un lado, la pandemia del coronavirus provocó en 2020 un aumento en el desperdicio de alimentos pereceros en gran cantidad de países ([FAO, 2020](#)), fruto de las medidas de distanciamiento adoptadas, y un cambio de hábitos en los consumidores. También ha generado algunos cambios de hábitos, cuya consolidación (o no) se conocerá en los próximos años. Por ejemplo, en España, el Panel de Cuantificación del Desperdicio Alimentario en los Hogares detectó un cambio de hábitos durante las primeras olas de la pandemia, derivados de una mayor presencia en el hogar. Se mejoraron las cifras de desperdicio de productos alimentarios que se tiran a la basura sin utilizar, y, si bien se aumentó considerablemente el desperdicio de recetas (restos de recetas preparadas en casa), en 2021 parece que la mayor conciencia en los hogares se mantuvo.

Por otro lado, la escasez de algunos alimentos y la subida de precios derivados de la situación geopolítica actual está poniendo de manifiesto la importancia del sistema alimentario, y la necesidad de atajar las pérdidas y desperdicio alimentario como una forma de hacer frente a la vulnerabilidad social y a la emergencia ecológica.

Por ello, el desperdicio alimentario es un problema que se ha convertido en uno de los principales retos globales y que debe ser abordado a nivel mundial con la implicación de las instituciones y de toda la sociedad.

1.2. CONCEPTO DE DESPERDICIO ALIMENTARIO

La definición de algunos términos relacionados con el problema alimentario, como el “desperdicio alimentario”, las “pérdidas de alimentos”, y los “residuos alimentarios”, se reajusta de manera constante y, en función del momento o de la organización que los trabaja (FAO, Unión Europea, proyectos específicos...), las diferencias en el marco conceptual pueden ser considerables. Esas definiciones tienen consecuencias a la hora de cuantificar la problemática, de incluir o no ciertos productos en las cifras globales, de establecer objetivos y de monitorizarlos.

La agenda tomará como referencia las definiciones establecidas en el contexto europeo y nacional, y se adaptará consecuentemente en caso de que se produzcan modificaciones a lo largo del desarrollo de la agenda. En la actualidad:

- **Desperdicio alimentario**¹: la parte de los alimentos destinada a ser ingerida por el ser humano y que termina desechada como residuo.
- **Pérdidas de alimentos**²: productos agrarios y alimentarios que por cualquier circunstancia quedan en la propia explotación, ya sea reincorporados al suelo o utilizados para realizar compost in situ y cuyo destino final hubiera sido la alimentación humana.
- **Residuos alimentarios**³: todos los alimentos que se han convertido en residuos, entendiéndose por “alimento”⁴ cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no.

Los conceptos se centran en la parte de la producción de alimentos cuyo destino es la alimentación humana, dejando fuera la producción primaria con otros usos, como el de la producción de piensos y alimentación animal, semillas, alimentos para mascotas, biomateriales, biocombustibles, y otros usos industriales o cadenas no alimentarias.

El desperdicio alimentario atiende únicamente a las partes de los alimentos que son comestibles, mientras que los residuos alimentarios consideran tanto las partes comestibles como las no comestibles (como cáscaras o huesos). Por tanto, conceptualmente, el desperdicio alimentario se podría considerar como un subconjunto del residuo alimentario, ya que los residuos alimentarios, por la propia definición de alimento, incluyen partes de alimentos no destinadas a ser ingeridas, que no entran dentro del concepto de desperdicio (y sí del residuo).

Las pérdidas alimentarias se refieren a la merma de productos únicamente en el primer paso de la cadena alimentaria: la propia explotación.

¹ Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Artículo 3, c).

² Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. Artículo 3, d).

³ Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular. Artículo 2, ap).

⁴ Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Artículo 2.

1.3. ALGUNAS CIFRAS SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Diversos estudios que intentan dimensionar el desperdicio alimentario en alguna de las fases de la cadena alimentaria, dejan de manifiesto las dificultades que existen para realizar estimaciones detalladas, ante las diferentes definiciones de los conceptos en función de la fuente utilizada, diferentes metodologías de cálculo, falta de datos, y el grado de incertidumbre de algunas de las cifras disponibles. Sin embargo, la cuantificación del problema del desperdicio alimentario es fundamental para tomar medidas efectivas para promover su prevención y reducción.

Según cifras del Parlamento Europeo publicadas en 2017, en Europa se desperdician 88 millones de toneladas de alimentos al año, lo que supone alrededor del 20% de los alimentos que se producen. Según la misma fuente, en España el desperdicio se concentra especialmente en los hogares, y en menor medida en la industria (durante el procesamiento de alimentos). Los datos por habitante en España (135 kg de residuos alimentarios al año per cápita) son visiblemente menores que la media de 27 países de la UE (173 kg per cápita).

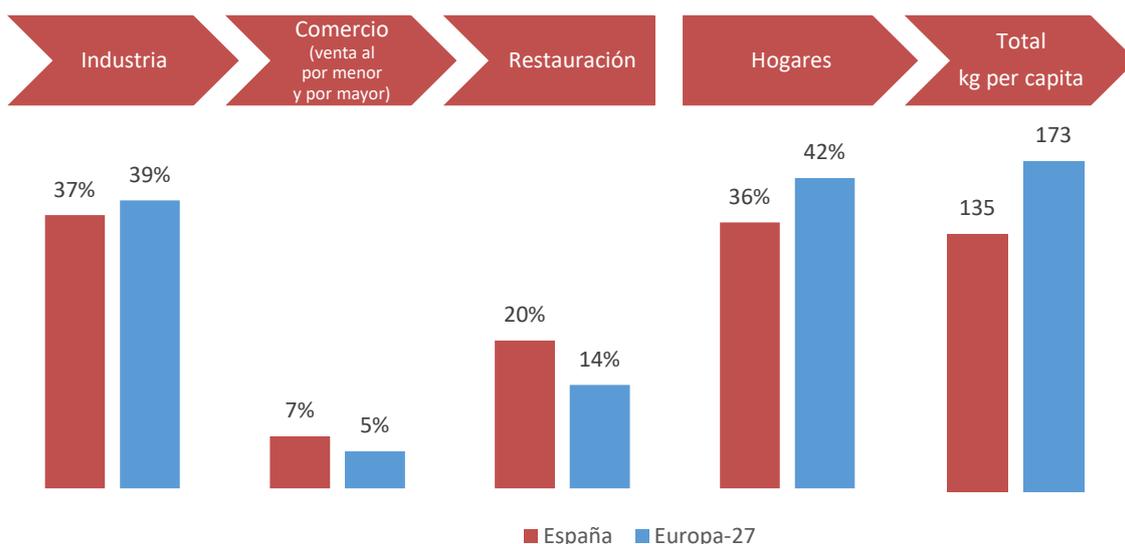


Figura 2. Proporción del desperdicio alimentario generado en España y 27 países de la UE en las distintas fases de la cadena alimentaria, y cifras absolutas en kg por habitante, utilizando datos de 2006 ([Parlamento Europeo, 2013](#) y [Parlamento Europeo, 2017](#)).

En relación al desperdicio alimentario **en los hogares**, el [Panel de Cuantificación del Desperdicio Alimentario en los Hogares](#) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación permite conocer el nivel de desperdicio que se produce en el ámbito doméstico en España. Entre los 4.000 hogares que se analizan todos los años, se incluye una muestra de hogares de Navarra. Las cifras absolutas de indican que el volumen de desperdicio alimentario en los hogares españoles ha ido aumentando desde 2017 hasta 2020 (aunque en 2017 disminuyó respecto a 2016), pasando de 1.230 a 1.364 miles de toneladas desperdiciadas (Figura 3). Adaptando las cifras nacionales al número de habitantes de Navarra, se estima que el desperdicio de los hogares de la Comunidad Foral aumentó de 17.341 toneladas en 2017 a 20.449 toneladas en 2020 (Figura 3).

En 2021 disminuyó considerablemente el volumen de alimentos desperdiciados en los hogares, llegando a los 1.246 miles de toneladas en España, y a 18.662 toneladas en Navarra, es decir, a cifras cercanas a las de 2017. Los motivos principales que explican esta reducción en 2021 son: el cambio de hábitos por el aumento del consumo fuera de los hogares una vez concluidas las restricciones por la pandemia de la COVID-19, un mayor aprecio por los productos debido al incremento de los precios, y la creciente concienciación sobre el desperdicio de alimentos.

Alrededor del 81-87% del desperdicio se da por tirar productos sin utilizar, es decir, alimentos que se tiran a la basura tal y como se compraron, por ejemplo, por haberse deteriorado o haber superado la fecha de caducidad (Figura 3). En menor medida, alrededor del 13-19%, se desperdician restos de recetas preparadas en el hogar, que se tiran a la basura ya sea directamente de las sobras del plato o de la cazuela, o bien tras llevar unos días en la nevera. La excepción a estas cifras se dio en 2020, año en el que las restricciones de movilidad durante las primeras olas de la pandemia de COVID-19 provocaron un aumento en el desperdicio de recetas, debido a que la población tuvo más tiempo para cocinar en casa y, por tanto, también tiró más restos de comida a la basura.

Esta evolución en el tiempo es similar al valorar el desperdicio en kilogramos por persona (Tabla 1). En 2017 el valor fue claramente mejor que en 2016, pero a partir de ese año ha ido aumentando desde los 26,96 kg/persona en 2017, hasta los 30,93 kg/persona en 2020. En 2021 la cifra disminuyó considerablemente hasta los 28,21 kg/persona, por los motivos mencionados anteriormente. Estas cifras estimadas a nivel nacional son probablemente las que se podrían estar dando en Navarra.

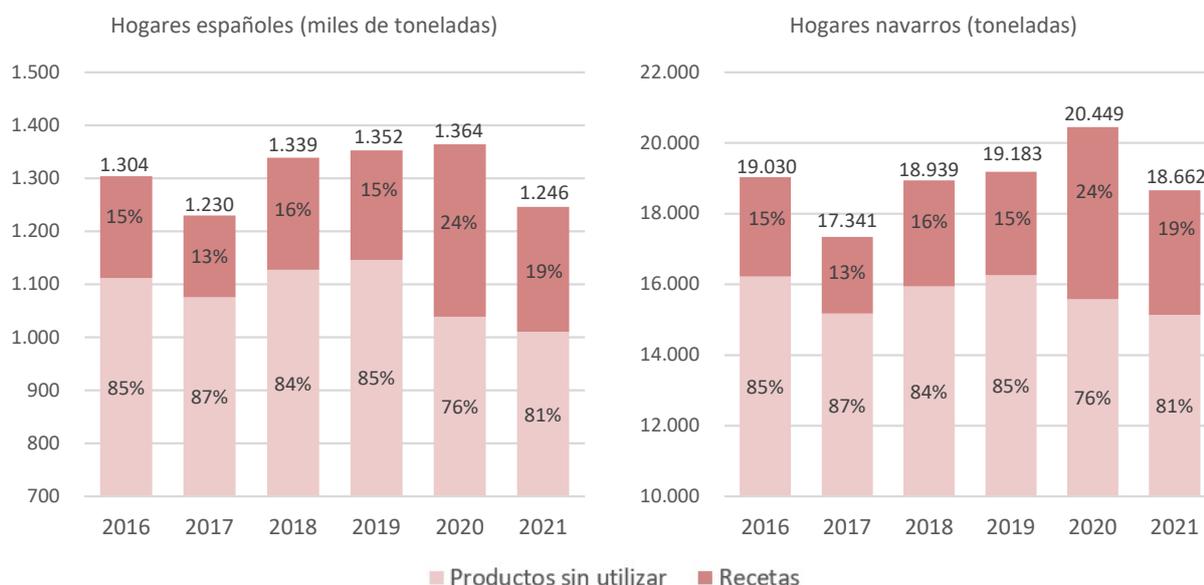


Figura 3. Volumen total de alimentos desperdiciados en los hogares españoles en miles de toneladas (izquierda) y navarros en toneladas (derecha) en el periodo 2016-2021 (datos del Panel de Cuantificación del Desperdicio Alimentario en los Hogares).

Desperdicio en hogares (kg/persona)	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Productos sin utilizar	25,32	23,58	24,62	24,85	23,56	22,88
Recetas	4,39	3,38	4,63	4,47	7,37	5,33
Total	29,70	26,96	29,25	29,32	30,93	28,21

Tabla 1. Cantidad de alimentos desperdiciados en los hogares españoles en el periodo 2016-2021, medidos en kilogramos por persona (datos del Panel de Cuantificación del Desperdicio Alimentario en los Hogares).

En relación al desperdicio **en la industria alimentaria**, que supone una fase de la cadena alimentaria en la que se produce más de un tercio del desperdicio alimentario a nivel europeo y nacional (Figura 4), un estudio reciente de la UPNA (Arozarena, 2021) caracterizó la generación de residuos y subproductos alimentarios en Navarra en el periodo 2017-2019. Según dicho estudio, se estima que, de las cerca de 900.000 toneladas de materias primas de origen vegetal y animal estudiadas, la industria navarra daría lugar a unas 620.000 t de productos alimentarios, 200.000 t de subproductos, y entre 26.000 y 40.000 t de residuos. El sector que más subproductos y residuos genera es el de la transformación de vegetales, seguido de los Subproductos Animales No Destinados Al Consumo Humano (SANDACH). El destino principal de los subproductos sería la alimentación animal (51%), y en cuando a los residuos, la biometanización es el método de tratamiento más generalizado (73%).

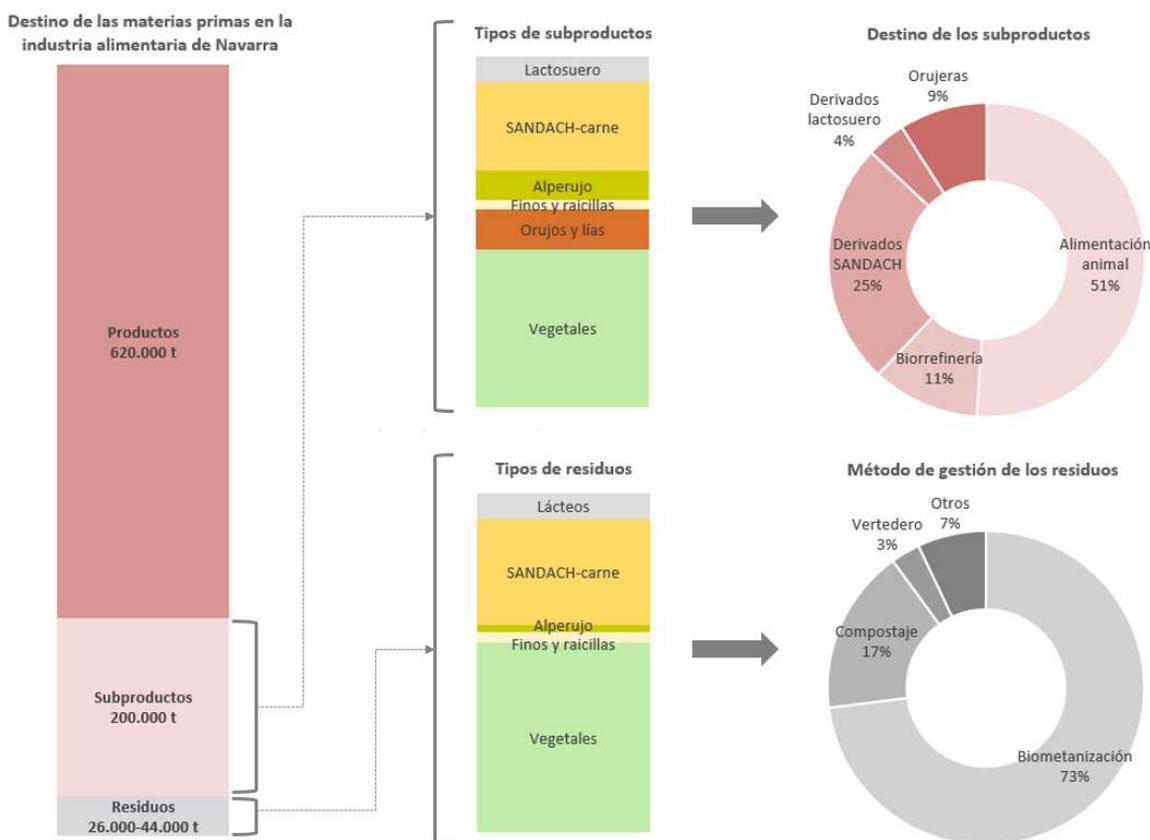


Figura 4. Caracterización de toneladas/año de los subproductos y residuos de la industria alimentaria en Navarra, utilizando promedios de 2017-2019 (adaptación de Arozarena, 2021).

En los últimos años, la legislación europea ha ido elaborando una metodología común para que los Estados miembros puedan cuantificar el problema y se puedan obtener datos comparables entre distintas regiones. Si bien la estimación de estas cifras es compleja, su conocimiento es importante para poder desarrollar medidas coherentes en función a la realidad de cada territorio.

1.4. ESTRATEGIA A NIVEL INTERNACIONAL Y NACIONAL

El desperdicio alimentario es uno de los principales retos incluidos en las estrategias de organizaciones internacionales y de los gobiernos europeos, por los impactos éticos, sociales, medioambientales y económicos que este problema genera a nivel mundial.

La primera reflexión global acerca del problema del desperdicio alimentario se inició en 2011, cuando la FAO presentó el informe [“Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo”](#). Desde entonces, la respuesta de los diferentes actores involucrados a las conclusiones surgidas de dicho estudio ha derivado en diferentes propuestas, iniciativas y estrategias políticas a escala mundial, europea y nacional.

Como consecuencia del informe de la FAO, la UE adoptó la [Resolución de 19 de enero de 2012 del Parlamento Europeo](#), sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos. Con esta resolución se pide, entre otras cuestiones, que los Estados Miembros y los agentes de la cadena agroalimentaria aborden urgentemente el problema del desperdicio de alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro y de consumo, y que formulen directrices para mejorar la eficiencia de la cadena agroalimentaria en cada sector. En concreto, insta a los Estados Miembros a que incluyan esta cuestión como prioritaria en su agenda política, y a acordar un plan de acción conjunto que logre reducir a la mitad el desperdicio de alimentos.

En ese contexto, a nivel nacional se presentó en 2013 (en el marco del borrador de la Estrategia española de Economía Circular) la estrategia [“Más alimento, menos desperdicio” 2013-2016](#), iniciativa del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de España (MAPAMA), con un programa para reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario, para la valorización de los alimentos desechados, y para limitar su impacto sobre el medio ambiente.

En 2015 se dio otro gran impulso a la cuestión del desperdicio alimentario, cuando la ONU publicó la [“Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible”](#), con 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), que son metas para garantizar un futuro sostenible en todo el planeta, y no son obligatorios, sino que cada país asume la responsabilidad de trabajar para cumplirlos.

El Objetivo 12.3 pretende, para el año 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos por habitante mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro. Cabe señalar que el ODS 12 de “Producción y consumo responsables” está a su vez muy vinculado a otros, como el ODS 2 de “Hambre cero”, el ODS 11 de “Ciudades y comunidades sostenibles”, y el ODS 13 “Acción para el clima”, y también a los ODS 14 de “Vida submarina”, ODS 15 de “Vida de ecosistemas

terrestres” y ODS 17 de “Alianzas para lograr los objetivos”. El desperdicio alimentario conforma un elemento transversal a la actuación internacional en la materia, y es necesario contar con todos los actores implicados.



Figura 5. Imagen característica del conjunto de ODS de la ONU. El desperdicio alimentario, que está englobado en el ODS12, es un elemento transversal también vinculado a los ODS 2, 11, 13, 14, 15 y 17.

Los Estados Miembros y la UE se comprometieron a alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible presentados por la ONU, y en este marco internacional en el que la cuestión alimentaria ha tomado una gran relevancia, se han ido produciendo numerosas reacciones e iniciativas que han ido en aumento en los últimos años. A continuación, se mencionan algunas de las iniciativas más relevantes, que se resumen, junto con otras reacciones institucionales de interés, en la Figura 4.

La prevención del desperdicio alimentario se identificó como una de las áreas prioritarias en el Plan de Acción de Economía Circular adoptado por la Comisión en diciembre de 2015. Así pues, esta cuestión se enmarca dentro de las estrategias encaminadas a transitar hacia una Economía Circular (EC), como una política de prevención de residuos.

A finales del año 2017, el MAPAMA presentó una nueva etapa de la estrategia “[Más alimento, menos desperdicio 2017-2020](#)”. Presentó una nueva estructura de las áreas de actuaciones, revisada respecto al periodo anterior.

En 2018 se publicó la [Directiva \(UE\) 2018/851](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 30 de mayo de 2018 por la que se modifica la Directiva 2008/98/CE sobre los residuos en la que se incluye la definición de residuo alimentario. Esta directiva recoge por primera vez y de manera específica la definición de los residuos alimentarios, y se establece un objetivo concreto para su reducción. La directiva señala que los Estados Miembros deberán tomar medidas para reducir la generación de residuos alimentarios en la producción primaria, en la transformación y la fabricación, la venta minorista y otros tipos de distribución de alimentos, en restaurantes y

servicios alimentarios, así como en los hogares, como contribución a los ODS de Naciones Unidas, y en concreto señala las metas marcadas en el Objetivo 12.3.

En 2019 la Comisión Europea publicó la [Decisión Delegada \(UE\) 2019/1597](#), por la que se complementa la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que concierne a una metodología común y a los requisitos mínimos de calidad para la medición uniforme de los residuos alimentarios. Y además, se publicó también la [Decisión de Ejecución \(UE\) 2019/2000](#), que establece la forma de comunicar e informar sobre los residuos alimentarios.

A nivel estatal, en abril de 2022 se aprobó la [Ley de residuos y suelos contaminados](#). El texto revisa la actual normativa de 2011 para cumplir con los nuevos objetivos de residuos establecidos en las directivas de la Unión Europea que conforman el Paquete de Economía Circular. La Ley otorga un papel protagonista a la prevención de residuos, e incluye actuaciones contra la generación de residuos alimentarios, que van en línea con los ODS de Naciones Unidas para 2030.

Además, en junio de 2022 se aprobó el [Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario](#), normativa concebida para producir una drástica reducción del desecho de alimentos sin consumir que acaba en la basura y fomentar un mejor aprovechamiento de los mismos. En la exposición de motivos de la ley, se justifica la necesidad de establecer una norma ante los pocos avances producidos en los últimos años para frenar este problema. La ley contempla una serie de obligaciones de los agentes de la cadena alimentaria, además de la adopción de políticas públicas y medidas adicionales para alcanzar los objetivos propuestos. Además, la ley prevé la elaboración de un Plan Estratégico a nivel nacional, que tendrá una incidencia directa en la presente Agenda, ya que dicho plan definirá la estrategia general contra el desperdicio alimentario y las orientaciones y estructura que deberán seguir las comunidades autónomas en sus actuaciones en este ámbito.

En el momento de la redacción de la agenda de Navarra, el texto de la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario puede ser objeto de modificaciones durante su tramitación, y antes de su aprobación parlamentaria. Durante la aplicación y seguimiento de la agenda se asegurará que Navarra guarde coherencia con las actuaciones relacionadas con el desperdicio alimentario que se recojan en el texto final de ambas leyes.

2011	<ul style="list-style-type: none"> • FAO: publicación del informe "Pérdida y desperdicio de alimentos en el mundo"
2012	<ul style="list-style-type: none"> • Parlamento Europeo: Resolución 19 de enero 2012 sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos
2013	<ul style="list-style-type: none"> • Gobierno de España (MAPAMA): Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" 2013-2016
2015	<ul style="list-style-type: none"> • ONU: el objetivo 12.3 propone reducir en un 50% el desperdicio para 2030 • Comisión Europea: cuestión alimentaria en "Plan de acción para la EC"
2016	<ul style="list-style-type: none"> • Parlamento Europeo: creación de la plataforma de la UE para las pérdidas y el desperdicio alimentario
2017	<ul style="list-style-type: none"> • Gobierno de España (MAPAMA): <u>Estrategia "Más alimento, menos desperdicio" 2017-2020</u>
2018	<ul style="list-style-type: none"> • Parlamento y Consejo Europeos: <u>Directiva (UE) 2018/851</u>, recoge una definición de residuo alimentario y objetivo
2019	<ul style="list-style-type: none"> • FAO: informe "El estado mundial de la agricultura y la alimentación" • CE: avance para una metodología común para medir los residuos alimentarios
2020	<ul style="list-style-type: none"> • Comisión Europea: presentación de la estrategia "De la granja a la mesa"
2021	<ul style="list-style-type: none"> • ONU (UNEP): publicación del informe "Índice de desperdicio de alimentos 2021"
2022	<ul style="list-style-type: none"> • Gobierno de España: Ley de residuos y suelos contaminados; y Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

Figura 6. Fechas importantes en el desarrollo de iniciativas y estrategias sobre el desperdicio alimentario a nivel internacional y nacional.

1.5. JUSTIFICACIÓN DE LA AGENDA EN NAVARRA

A final de 2016 se aprobó el **Plan de Residuos de Navarra 2017-2027** (en adelante también el PRN), el cual establece un objetivo de reducción en la generación de residuos del 12% para 2027. El plan aborda el desperdicio alimentario desde el marco de la prevención de residuos. De este modo, el Programa de Prevención de Residuos del PRN incluye una línea estratégica específica sobre Biorresiduos, con una medida por la que la Comunidad Foral de Navarra debe participar en la estrategia “Más alimento, menos desperdicio” del Gobierno de España, potenciando su aplicación en Navarra. Una de las acciones de esta línea estratégica es la: *Elaboración y difusión de un Plan de acción de prevención de residuos en la cadena alimentaria, en línea con la “Alianza contra el despilfarro alimentario”*.

En 2018, y dentro del marco del PRN, se creó una **Mesa de Trabajo** (en adelante también MT) para impulsar y dinamizar la prevención de residuos alimentarios, que está formada por representantes de todos los eslabones de la cadena alimentaria de Navarra. Esta MT responde al PRN, que establece entre sus medidas la creación de la MT para realizar el Seguimiento y Revisión del plan, en concreto de la parte relativa a los residuos alimentarios.

Esta MT se reunió en 3 ocasiones a lo largo de 2018 y 2019, en las que se trabajó el concepto de residuo, pérdidas y desperdicio alimentario, se valoró el contexto actual en Navarra, y se concretaron posibles acciones de mejora en Navarra.

La MT resaltó una serie de oportunidades para avanzar en la cuestión alimentaria, como el hecho de que Navarra cuente con un importante sector agroalimentario, con actores relevantes en todos los eslabones de cadena, entidades sociales consolidadas y una ciudadanía comprometida. La cantidad de experiencias, proyectos e iniciativas de éxito existentes en Navarra hacen que sea una región en la que hay posibilidad de atraer nuevos proyectos, nuevos modelos de negocio, y simbiosis entre empresas. Además, el régimen foral de fiscalidad y las posibilidades de financiación también se destacaron como oportunidades a tener en cuenta en Navarra. Sin embargo, la MT también identificó una serie de debilidades que es necesario abordar para seguir avanzando, por ejemplo, la necesidad de adaptar la legislación y exigencias existentes, insistir en la sensibilización de toda la sociedad, apoyar el interés comercial y las iniciativas, o mejorar la cuantificación del desperdicio en Navarra.

Los participantes en las reuniones de la MT identificaron 65 acciones que podrían llevarse a cabo en la Comunidad Foral en los próximos años. El análisis de toda la información obtenida en las reuniones, así como la riqueza de los debates entre los asistentes, fueron fundamentales para la elaboración de la presente agenda.

Por otro lado, la Agenda de Economía Circular, aprobada en Navarra en mayo de 2019, incluye el desperdicio alimentario como una de las cinco áreas prioritarias en el contexto de la economía circular con retos específicos, impulsando el consumo responsable desde el Eje 3: Uso / Consumo y Gestión de Residuos. Además, la agenda incluye como acción la redacción de un *Plan para reducir el desperdicio alimentario en toda la cadena de valor (análisis, ayudas, proyecto Banco Alimentos, proyecto Reconservar)*.

La aprobación por parte del Gobierno de Navarra del presente documento, “Agenda para reducir el desperdicio alimentario en Navarra 2022-2027”, responde a lo requerido tanto en el PRN como en la Agenda de Economía Circular, abordando la cuestión alimentaria en la Comunidad Foral. La agenda constituye un marco de trabajo de las actuaciones que se vienen desarrollando y las próximas a desarrollar en Navarra en materia de desperdicio alimentario.

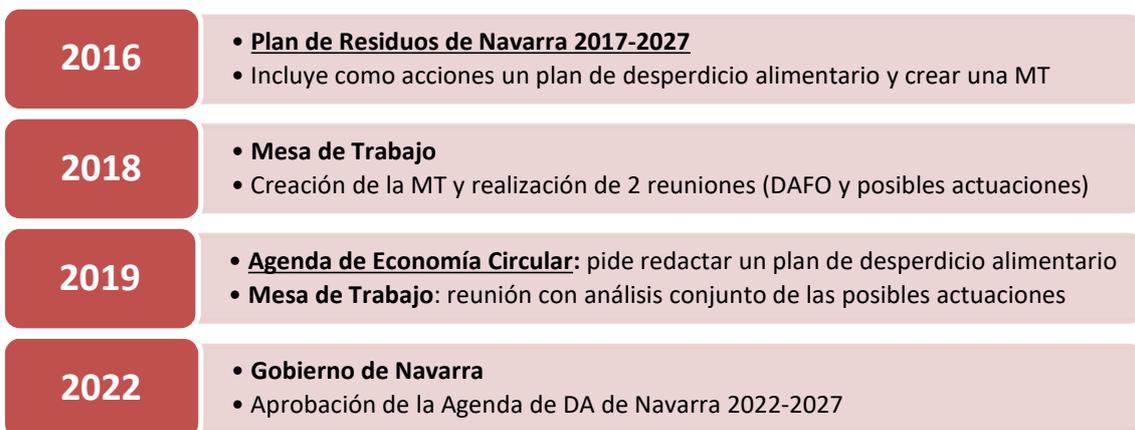


Figura 7. Fechas importantes para el desarrollo de la agenda de desperdicio alimentario en Navarra en los últimos años.

2.OBJETIVOS

La puesta en marcha de esta agenda tiene los siguientes objetivos:

- Apoyar una serie de actuaciones de diversas áreas de trabajo que están dirigidas a prevenir y reducir el desperdicio alimentario en Navarra, y alinearlas con la estrategia nacional “Más alimento, menos desperdicio”, tal como se indica en el Plan de Residuos de Navarra 2017-2027.
- Alinear la agenda de Navarra con las estrategias actuales a nivel nacional y europeo en relación a la reducción de la generación de residuos alimentarios, para contribuir a los objetivos de la ONU de Desarrollo Sostenible, en concreto el objetivo 12.3.
Adecuando los objetivos nacionales y europeos al marco de la presenta agenda, se traducen en las siguientes cifras:
 - **Reducir en un 50% los residuos alimentarios per cápita en el plano de la venta minorista y de los consumidores para 2030 (respecto a 2020).**
 - **Reducir en un 20% los residuos alimentarios a lo largo de las cadenas de producción y suministro para 2030 (respecto a 2020).**

Para conseguir los objetivos planteados se llevarán a cabo una serie de actuaciones, presentadas en el capítulo 3. Y, además, se realizará un seguimiento anual de la agenda, como se menciona en el capítulo 4, que permitirá ver en qué medida se están consiguiendo o no los objetivos.

3. ALCANCE

En cuanto al **ámbito territorial**, las actuaciones de la agenda afectan a la Comunidad Foral de Navarra.

Sobre **los sectores afectados**, la agenda está enfocada en reducir el desperdicio alimentario, quedando fuera del ámbito de aplicación tanto actuaciones para la reducción de las pérdidas de alimentos, como actuaciones específicas de gestión de los residuos alimentarios.

La agenda se centrará en los niveles superiores de la jerarquía de prioridades (Figura 8), para tomar medidas antes de que se pierdan y desperdicien los alimentos y se generen por tanto residuos. Las actuaciones de la agenda estarán por tanto dirigidas a conseguir mejoras en los sectores de la industria alimentaria, la transformación y la fabricación, la venta minorista y otros tipos de distribución de alimentos, en restaurantes y servicios alimentarios, así como en los hogares.

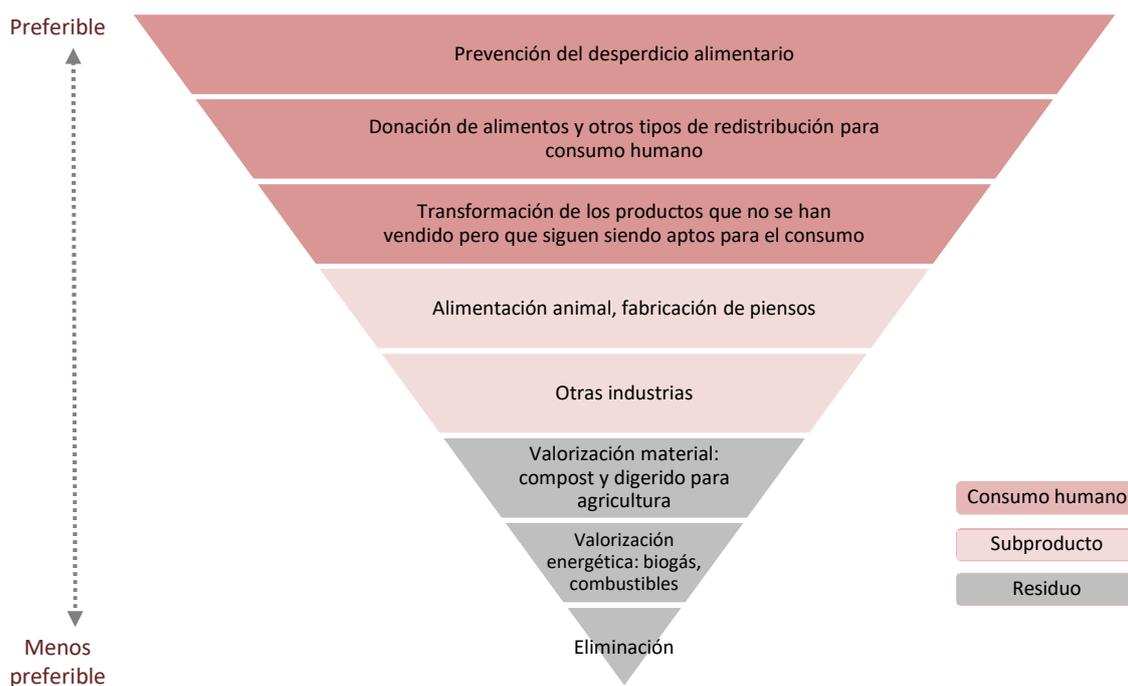


Figura 8. Jerarquía de prioridades aplicada a la cuestión alimentaria ([Parlamento y Consejo Europeo, 2008](#); [TCE, 2016](#); [Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, 2022](#)). La agenda se centra en las zonas rosadas, de prevención y reducción, sin entrar en actuaciones en las zonas grises, de gestión.

El **periodo de vigencia** de esta agenda es de 6 años (2022-2027), y una vez finalice, podrá ampliarse o revisarse si se considera oportuno o en función de las exigencias europeas, nacionales y regionales del momento.

4. ACTUACIONES

En este capítulo se presentan un conjunto de actuaciones concretas orientadas a prevenir y reducir la cantidad de alimentos que se desperdician a lo largo de todos los eslabones de la cadena alimentaria.

Para identificar y definir las actuaciones se ha seguido la línea de trabajo planteada en la estrategia del Ministerio “Más alimento, menos desperdicio”, a la vez que se han incorporado las medidas y acciones definidas en el Plan de Residuos de Navarra 2017-2027 en relación al desperdicio alimentario. Por último, se han tenido en cuenta minuciosamente todas las propuestas concretas (65 en total) que hicieron agentes regionales clave de Navarra en las reuniones de la Mesa de Trabajo intersectorial de desperdicio alimentario realizadas en 2018 y 2019.

De esta forma, la estructura de áreas y actuaciones propuestas en la presente agenda responden al contexto de Navarra, a la vez que se respeta el planteamiento realizado en la estrategia nacional. Se han planteado 6 áreas de actuación que engloban un total de 15 actuaciones.

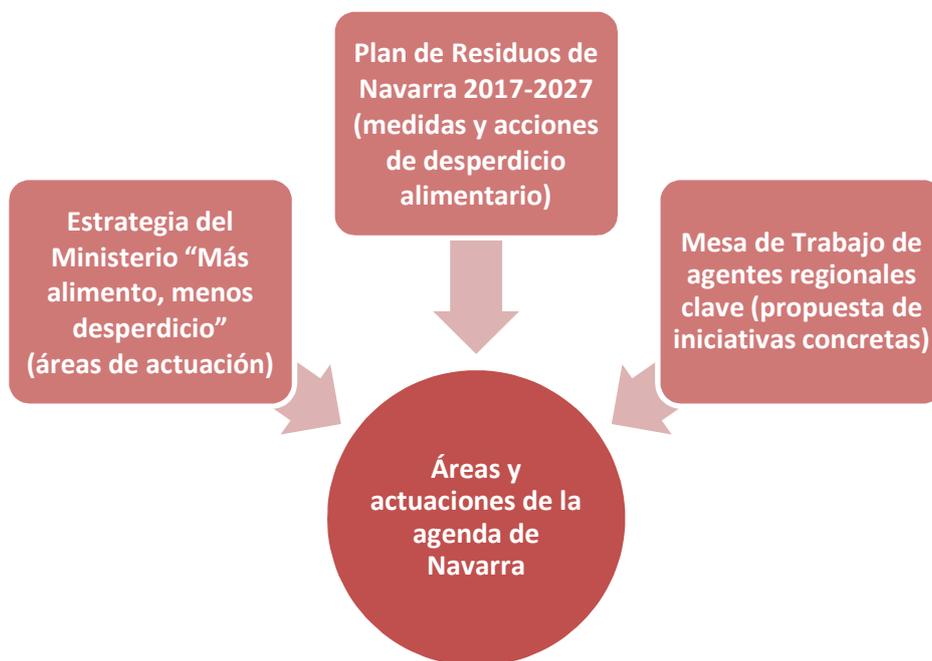


Figura 9. Fuentes de información principales utilizadas para definir las áreas y actuaciones de la agenda de Navarra.

Esta agenda es dinámica, es decir, que pretende enriquecerse y retroalimentarse en función de las aportaciones que se vayan realizando en las distintas actuaciones.

ÁREA 1. GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO

OBJETIVO

La primera área de actuación pretende identificar la situación actual de partida, conocer datos actualizados de desperdicio alimentario en Navarra, que permitan ver cuál es la magnitud del problema y en qué etapa y procesos se producen mayores desperdicios de alimentos, para entender mejor en qué puntos es necesario actuar. Es decir, se busca generar conocimiento sobre la problemática del desperdicio alimentario en el territorio de Navarra y sus impactos, con la obtención de datos cuantitativos y las causas por las que se producen.

ACTUACIONES

1.1. Adaptar a Navarra los procedimientos metodológicos para la cuantificación de los residuos alimentarios y desperdicio alimentario en los distintos eslabones de la cadena alimentaria

Consistirá en adaptar al contexto de Navarra el sistema global de cuantificación, tomando como referencia la Decisión Delegada (UE) 2019/1597 y el diseño realizado a nivel nacional en el marco de la estrategia “Más alimento, menos desperdicio” para medir los residuos alimentarios y desperdicio alimentario en los distintos eslabones de la cadena (producción primaria, transformación, venta al por menor y distribución, restaurantes y servicios de comidas, hogares).

Además, se definirá un cuadro de mando con los indicadores de resultado más relevantes, como el de t/año de residuos alimentarios y t/año de subproductos (procedentes de residuos alimentarios desclasificados), y se estudiará la incorporación de indicadores adicionales.

1.2. Conocer la situación de los residuos alimentarios y desperdicio alimentario en Navarra

El objetivo es conocer la dimensión de la situación actual en Navarra, para lo cual se recopilarán datos e información sobre los residuos alimentarios y desperdicio alimentario. Ello hará posible comparar los datos de Navarra con datos de otros territorios, y permitirá saber los puntos de la cadena agroalimentaria en el que se más residuos y desperdicio se están produciendo, entender las principales causas por las que se produce, y tener una visión más completa de las posibilidades de mejora. La cuantificación de Navarra se realizará siguiendo las pautas y metodologías definidas a nivel nacional y europeo, y se abordará atendiendo a todos los materiales alimentarios: las materias primas, productos, productos secundarios, subproductos, residuos alimentarios y el desperdicio alimentario.

ÁREA 2. SENSIBILIZACIÓN, FORMACIÓN Y DIVULGACIÓN

OBJETIVO

Con esta área de trabajo se impulsa la generación de conciencia sobre un consumo responsable, pilar fundamental para reducir el desperdicio alimentario. Se propondrán llevar a cabo campañas para sensibilizar y otras acciones para educar sobre el valor de los alimentos y los productos agrarios, sobre las causas y las consecuencias del desperdicio y modos de reducirlos, y el fomento del consumo responsable. La sensibilización está enfocada a todas las personas consumidoras (es en el hogar donde se da el mayor volumen de desperdicio alimentario en España), y a la población en edad escolar, mientras que se considera necesario preparar de una manera más específica (más allá de la sensibilización, a través de la formación) a las personas que pueden tener una relación directa con la cadena alimentaria.

ACTUACIONES

2.1. Promover campañas sensibilización dirigidas a las personas consumidoras

Acción A.C.P.LE01.01 del PRN 2017-2027

Tiene como objetivo educar y sensibilizar a la población adulta para fomentar el consumo responsable y la cocina “sin desperdicio”. Se propondrán llevar a cabo campañas específicas para este sector por ser el más numeroso proporcionalmente, porque es dónde más desperdicio se produce y por estar menos concienciado con el problema que otros sectores de la cadena alimentaria. La actuación también pretende aumentar el conocimiento de los consumidores sobre, por ejemplo, la vida útil de los alimentos, el modo de conservación, los tipos de producción, las indicaciones de fechas de consumo y de caducidad de los envases (“consumir preferentemente antes” y “consumir hasta”), productos estéticamente imperfectos o “feos”, las precauciones a tomar en el manejo de los alimentos, así como el impacto que el cumplimiento de estas indicaciones puede tener en la reducción de los residuos alimentarios domésticos. Se llevaría a cabo en coordinación con las mancomunidades, asociaciones de consumidores y usuarios, y otros actores implicados.

2.2. Promover campañas de formación y sensibilización en el ámbito educativo

Acción A.C.P.LE01.01 del PRN 2017-2027

Tiene como objetivo desarrollar acciones de sensibilización, por un lado, para la población en edad escolar, mediante el desarrollo de actividades en los centros educativos. Este grupo es de gran interés ya que tiene capacidad para aprender la importancia de la temática y asumir la información aportada de cara a aplicarla en el futuro, sirviendo además como canal de transmisión a los hogares. Además, se podría implicar a las familias para que los niños reciban mensajes coherentes tanto desde el centro educativo como desde el hogar.

Por otro lado, se desarrollarán también acciones relacionadas con la educación en otros centros educativos más allá de la edad escolar, por ejemplo institutos, universidades, FP, escuelas de negocio, y similares.

2.3. Llevar a cabo acciones de formación y sensibilización a agentes clave con vistas a reducir el desperdicio alimentario

Acción A.P.LE01.06 del PRN 2017-2027

El objetivo es mejorar el conocimiento de agentes clave que participan de forma directa en diferentes eslabones de la cadena alimentaria, con el fin de incrementar sus conocimientos técnicos para reducir los residuos generados y mejorar la seguridad alimentaria. Iría dirigido a:

- Empresas agroalimentarias y relacionadas con el sector, para modificar sus procesos.
- Personal no docente de centros educativos y empresas de restauración colectiva.
- Profesorado, a través de los Centros de Apoyo al Profesorado (CAP) y el alumnado, en el marco de la Red de escuelas sostenibles.

2.4. Difundir mensajes e información de interés

Parcialmente acciones A.C.P.LE01.01 y A.P.LE01.02 del PRN 2017-2027

Esta actuación tiene como objetivo visibilizar la cuestión del desperdicio alimentario de una forma más amplia. Para ello se incluyen acciones de comunicación, divulgación de aplicaciones de dispositivos móviles para el aprovechamiento de comida, aumentando la presencia de la estrategia nacional y agenda de Navarra en internet y redes sociales, así como con actos de divulgación llevados a cabo en el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, Semana contra el desperdicio alimentario en Navarra, y la Semana Europea de la Reducción de Residuos.

ÁREA 3. FOMENTO DE BUENAS PRÁCTICAS Y DESARROLLO DE DIRECTRICES

OBJETIVO

Esta área de trabajo pretende apoyar y promover las iniciativas de interés llevadas a cabo por distintos agentes en el contexto de Navarra, que permite dar a conocer experiencias de éxito y pueden servir como inspiración y motivación a otras empresas, el pequeño comercio, entidades u organizaciones implicadas en reducir el desperdicio alimentario. Además, pretende definir directrices claras y elaborar la documentación que se considere necesaria (guías prácticas, manuales...) para los agentes interesados.

ACTUACIONES

3.1. Apoyar y/o promover iniciativas y experiencias de interés

Acción A.P.LE01.03 del PRN 2017-2027

Esta actuación busca apoyar y/o promover iniciativas impulsadas por diferentes entidades clave dirigidas a implantar la recogida de alimentos aprovechables y para evitar que los no aprovechables sean vertidos envasados al contenedor sin previa separación del contenido. Pretende apoyar y/o promover nuevas iniciativas y ampliar las experiencias actuales ya en funcionamiento impulsadas o desarrolladas por entidades claves. Se resaltarán experiencias, iniciativas o proyectos llevados a cabo en un entorno cercano, con el objetivo de aprender e aquellos que tienen experiencia, y animar en especial a los agentes del sector a combatir el desperdicio alimentario. Incluiría al ámbito de, por ejemplo:

- Sector agroalimentario en relación con la prevención de residuos alimentarios (donaciones a entidades sociales, aplicación de MTD, buenas prácticas, simplificación trámites burocráticos, colaboración con entidades sociales...)
- Banco de Alimentos y entidades implicadas en la “Alianza contra el despilfarro alimentario”
- Entidades Locales y Mancomunidades

3.2. Definir directrices claras y consensuadas (entre administraciones, el sector, y otros agentes) en distintos ámbitos

Tiene como objetivo definir de forma clara, consensuada y actualizada las pautas, las obligaciones y condiciones a los distintos agentes en ámbitos como la prevención, la donación de alimentos, la información en el etiquetado, fechas de los productos, optimización de envases, seguridad alimentaria, y temáticas relacionadas con el desperdicio alimentario. Con ello se pretende ayudar a que el entorno regulatorio y de directrices sea más fácil de percibir por parte de los agentes involucrados. También se podría asesorar a las partes involucradas y elaborar guías, manuales, u otros formatos para transmitir la información clave de forma más clara y sencilla. Ello incluiría, por ejemplo, la preparación de guías que ayuden a los distintos eslabones de la cadena a elaborar planes de prevención de pérdidas y del desperdicio alimentario.

3.3. Integrar criterios de reducción del desperdicio alimentario en los pliegos de contratación de servicios de restauración colectiva

Acción A.P.LE01.05 del PRN 2017-2027

El objetivo es incorporar tanto a nivel de contratación pública regional como local criterios relacionados con la problemática del desperdicio alimentario, y afianzar los casos ya existentes (como en escuelas infantiles de Pamplona/Iruña y comedores comarcales). Las acciones estarían dirigidas a elaborar pliegos tipo dirigidos a los servicios de restauración colectiva con criterios de prevención de residuos en pliegos de las Administraciones Públicas, y que afectaría especialmente a comedores de centros de educación, universidades, hospitales, residencias u otros tipos de restauración colectiva. Se realizaría en colaboración con la FNMC, BAN y otros organismos.

ÁREA 4. COLABORACIÓN Y ACUERDOS CON AGENTES CLAVE

OBJETIVO

Desde esta área se pretende involucrar a los agentes que participan en todos los eslabones de la cadena alimentaria y en la reducción del desperdicio alimentario en la búsqueda conjunta de soluciones. Se espera poner en contacto a distintos actores para que se encuentren sinergias y puntos de interés común entre ellos dentro de los principios y actuaciones establecidas en la agenda, lo cual empieza por el propio diseño de la presente agenda, para el cual se ha intentado buscar la colaboración de los agentes clave a nivel regional.

ACTUACIONES

4.1. Dinamizar redes de trabajo de desperdicio alimentario en Navarra

Relación con acción A.P.LE01.01 del PRN 2017-2027

Esta actuación pretende fomentar las reuniones de trabajo y/o talleres intra e intersectoriales para impulsar y dinamizar la prevención de residuos alimentarios, y para detectar posibilidades de mejora y de trabajo conjunto entre distintos agentes clave. Esta actuación busca la dinamización de los agentes de la Mesa de Trabajo intersectorial de desperdicio alimentario, que formada por representantes de todos los eslabones de la cadena alimentaria, además de transmitir las ideas y conclusiones de las reuniones intersectoriales a las personas u otros actores que no estuvieran presentes en las mismas, para buscar sinergias.

4.2. Favorecer la elaboración de acuerdos entre agentes clave de sectores estratégicos para la creación de canales estables de aprovechamiento de excedentes alimentarios

Acción A.P.LE01.04 del PRN 2017-2027

El objetivo consistiría en fomentar la colaboración entre los agentes que generan excedentes alimentarios (como productores, industrias alimentarias, transformadores, distribuidores...) con quienes los reciben (como bancos de alimentos, comedores sociales, ONG...). Para ello se facilitaría la búsqueda de acuerdos entre los distintos agentes, entre los que se pueden encontrar: asociaciones y entidades sociales, ayuntamientos u otras entidades locales (por ejemplo para habilitar espacios públicos para la distribución de alimentos), gobierno regional, asociaciones empresariales del sector de la restauración, sindicatos agrarios e industriales, la CEN y otros agentes para desarrollar acciones orientadas a la prevención de residuos en el sector agroindustrial, y/o asociaciones de consumidores.

ÁREA 5. ADAPTACIÓN DEL MARCO NORMATIVO Y DE FISCALIDAD

OBJETIVO

Uno de los límites con los que se encuentra la lucha contra el desperdicio alimentario es la cantidad de documentos existentes de carácter normativo o legal, así como las exigencias en ellos recogidas, que pueden representar barreras en la reducción de alimentos desechados. En este sentido, esta área pretende impulsar posibles cambios en normativa y fiscalidad para reducir el desperdicio alimentario, identificando aspectos mejorables en la normativa. Se trata de la implementación y/o adaptación a la normativa que facilite la reducción en el desperdicio de alimento a lo largo de la cadena productiva, y en relación a la fiscalidad, teniendo en cuenta que las políticas de incentivos pueden ser más eficaces y sencillas de aplicar que las de obligaciones o sanciones.

ACTUACIONES

5.1. Estudiar, identificar y modificar las barreras normativas forales que puedan incidir en el desperdicio alimentario

El objetivo es estudiar e identificar las posibilidades de mejora en el marco normativo para alargar la vida útil de los alimentos y reducir el desperdicio alimentario. Ello incluiría valorar la necesidad y la viabilidad de modificar los condicionantes normativos, cambio en normas de comercialización, tamaño de envases, normas de calidad, sanidad, diversidad de calibres, fechas de caducidad de mercado, valorar la modificación de la Ley Foral 7/2013, de 25 de febrero, sobre utilización de residuos alimenticios, u otros aspectos normativos que afectan a la lucha contra el desperdicio alimentario. Sería necesario trabajar de forma conjunta y coordinada con los Departamentos que intervengan en cada caso.

5.2. Desarrollar un sistema de incentivos para evitar el desperdicio en los distintos sectores

Esta actuación buscar el desarrollo de incentivos fiscales, económicos o de otra naturaleza, para evitar el desperdicio. Por ejemplo, a través de acciones para evitar el desvío de alimentos consumibles a eliminación o tratamientos, facilitar los sistemas de distribución de producto, introducir ayudas económicas a acciones y proyectos concretos de prevención, ayudas fiscales para la distribución, mejora de la fiscalidad de donaciones, o un impuesto a la generación de residuos.

ÁREA 6. INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

OBJETIVO

Pretende apoyar e impulsar la investigación y la innovación en el tejido empresarial y distintos organismos de Navarra, con el objetivo de buscar soluciones. En general en el desperdicio alimentario puede haber un amplio margen de mejora en el aprovechamiento de los productos, mejoras en los tipos de envases (que afectan a la degradación de los alimentos), fomento de la reducción y la valorización de los alimentos desechados, y estudios en el ámbito de la salud y la nutrición. La colaboración entre distintas entidades es necesaria para poner en práctica los conocimientos adquiridos en las investigaciones.

ACTUACIONES

6.1. Fomentar e impulsar iniciativas o proyectos desde la investigación y experimentación

El objetivo consiste en fomentar el diseño y desarrollo de nuevas tecnologías, a través del apoyo a iniciativas y proyectos de investigación y experimentación en el ámbito de la reducción del desperdicio alimentario. Incluiría actores que de la cadena alimentaria que participan en la investigación y desarrollo, institutos tecnológicos, centros de investigación, u otros agentes implicados en el estudio y puesta en marcha de estos proyectos. Se valoraría la colaboración entre distintos agentes, por ejemplo entre proyectos universitarios con empresas del sector agroalimentario.

6.2. Fomentar el emprendimiento e innovación

Esta actuación buscar el apoyo público a la creación de empresas o proyectos empresariales de innovación dirigidos a la reducción del desperdicio alimentario. Incluiría identificar propuestas de emprendimiento relacionadas con el tema, impulsar proyectos piloto, y apoyar empresas startups u otras empresas que trabajen en distintos eslabones de la cadena alimentaria.

5. GOBERNANZA Y SEGUIMIENTO

Para lograr el buen funcionamiento de la agenda y conseguir avances en la prevención y reducción del desperdicio alimentario, la gestión de la agenda se realizará a través de una gobernanza plural, formada por distintos agentes implicados en la problemática del desperdicio alimentario en Navarra, y en un entorno de colaboración y transparencia. Dichos agentes conformarán los distintos órganos de gobernanza, cada uno de los cuales tendrá distintas funciones y velará por dar continuidad a la aplicación y seguimiento de la agenda.

El **órgano de decisión** de la agenda es la Dirección General de Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, apoyada en la Sección de Residuos del Servicio de Economía Circular y Cambio Climático.

Este órgano se encargará de liderar la agenda, coordinarla, tomar decisiones que afecten a la misma, poner en marcha algunas de las actuaciones, realizar el seguimiento, y ser el enlace de información entre la agenda y el PRN. Velará para que la agenda cumpla en todo momento con la normativa europea y nacional vigentes, siendo de especial relevancia, por su contenido y por la proximidad en el tiempo, los avances que se vayan dando en la futura Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

Este órgano decidirá en qué momento se celebrarán las reuniones de los órganos de gobernanza, y establecerá, con la ayuda del órgano asesor y dinamizador, el calendario de trabajo de forma anual, en el que se concretarán las actuaciones a desarrollar a lo largo del año, así como las entidades responsables de ejecutarlas. Realizará el seguimiento de las actuaciones que se están llevando a cabo, para conocer el grado de avance de ejecución del plan de trabajo, y necesidades de mejora. Además, será el órgano encargado de facilitar información y mantener la comunicación sobre el estado de la agenda con los órganos correspondientes del seguimiento y control del PRN.

El **órgano asesor y de participación** estará formado por los integrantes de la Mesa de Trabajo específica de desperdicio alimentario creada dentro del marco de seguimiento del Plan de Residuos de Navarra 2017-2027. Este órgano podrá estar integrado por distintas empresas, centros, entidades y actores implicados en la problemática del desperdicio alimentario.

Además, este órgano podrá contar con la opinión de distintos expertos en el tema, consultores y/o entidades sociales, que pueden participar como intervinientes de manera puntual en las MT, o elaborando estudios específicos, y se podrá apoyar en opiniones que hayan surgido en el pleno de la Comisión de Seguimiento del PRN, u otras formas de participación.

Este órgano tendrá la función de aconsejar sobre aspectos que puedan afectar al desarrollo de la agenda, orientar sobre el impacto que están teniendo las actuaciones, proponer mejoras, y buscar puntos de encuentro y sinergias que impulsen la agenda y sus actuaciones previstas. En el establecimiento del plan de trabajo anual, el órgano asesor aportará su visión sobre la necesidad de avanzar en algunas actuaciones antes de comenzar otras, de las posibilidades y oportunidades surgidas. De cara al seguimiento anual de la agenda, informará sobre el estado de las iniciativas y proyectos ya en marcha.



Figura 10. Lista no exhaustiva de categorías o sectores que podrán estar representados en el órgano asesor y de participación.

El **órgano dinamizador** es la Oficina de Prevención de Residuos y de Impulso a la Economía Circular (OPREC), creada en el marco del Plan de Residuos de Navarra 2017-2027 y de la Ley Foral 14/2018, de 18 de junio, de Residuos y su Fiscalidad.

Este órgano tendrá la función de dinamizar a los agentes implicados en el resto de órganos, de organizar las reuniones de trabajo en la que se reunirán todos los órganos de gobernanza, agilizar la participación, buscar alianzas entre los agentes involucrados, impulsar el desarrollo de la agenda, promover la prevención, y de difundir y comunicar el seguimiento.

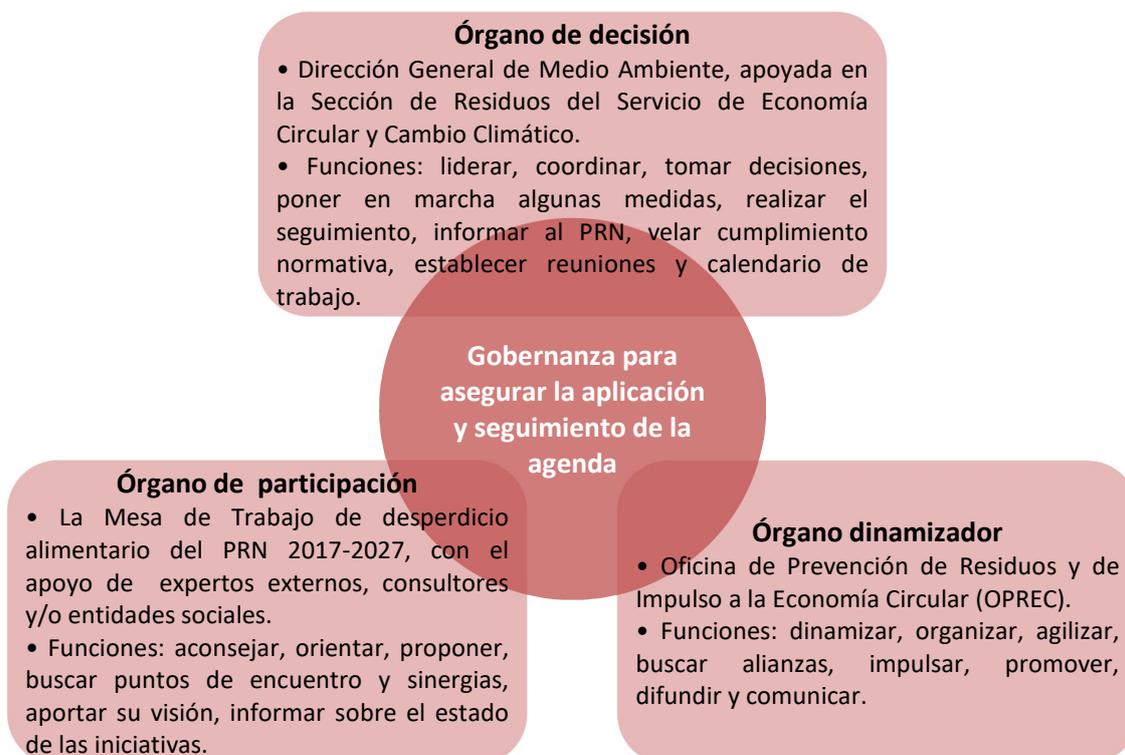


Figura 11. Órganos de gobernanza, con sus integrantes y sus funciones, que intervendrán para lograr el buen funcionamiento de la agenda.

BIBLIOGRAFÍA

Normativa (orden cronológico)

[Directiva 2008/98/CE](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de noviembre de 2008, sobre los residuos y por la que se derogan determinadas Directivas.

[Ley 22/2011](#), de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.

[Directiva \(UE\) 2018/851](#), del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, por la que se modifica la Directiva 2008/98/CE sobre los residuos.

[Ley Foral 14/2018](#), de 18 de junio, de Residuos y su Fiscalidad.

[Decisión Delegada \(UE\) 2019/1597 de la Comisión de 3 de mayo de 2019](#) por la que se complementa la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que concierne a una metodología común y a los requisitos mínimos de calidad para la medición uniforme de los residuos alimentarios

[Decisión de Ejecución \(UE\) 2019/2000 de la Comisión de 28 de noviembre de 2019](#) por la que se establece un formato para la comunicación de datos sobre residuos alimentarios y para la presentación del informe de control de calidad de conformidad con la Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo.

[Ley 7/2022](#), de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular. 2022. Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico.

[Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario](#). 2022. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Planes y Programas (orden cronológico)

Acuerdo del Gobierno de Navarra, de 14 de diciembre de 2016, por el que se aprueba el [Plan de Residuos de Navarra 2017-2027](#).

Gobierno de España. 2017. [Más alimento, menos desperdicio. Estrategia 2017-2020](#).

República Portuguesa. Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar. 2017. [Estratégia Nacional e Plano de Ação de Combate ao Desperdício Alimentar](#).

Eusko Jaurlaritza - Gobierno Vasco. 2018. [Plan de Actuaciones Frente al Despilfarro de Alimentos en Euskadi](#).

Generalitat Valenciana. 2019. [Bon Profit. Plan de Acción Contra el Desperdicio Alimentario en la Comunitat Valenciana.](#)

Acuerdo del Gobierno de Navarra, de 3 de abril de 2019, por el que se aprueba la [Agenda para el desarrollo de la Economía Circular en Navarra \(ECNA 2030\).](#)

Comisión Europea. 2020. Estrategia “[De la granja a la mesa](#)” de la UE, 20 de mayo de 2020.

Gobierno de España. 2020. [España Circular 2030. Estrategia española de Economía Circular.](#)

Guías y otras publicaciones (orden alfabético)

Arozarena, I. 2019. [Alimentos sin desperdicio.](#) Blog sobre las pérdidas y desperdicio de alimentos, la generación de residuos alimentarios y su aprovechamiento.

Arozarena, I. 2021. Caracterización de la generación de residuos y subproductos alimentarios en la industria alimentaria de Navarra. Universidad Pública de Navarra (UPNA).

European Parliament. [Science and Technology Options Assessment. 2013. Technology options for feeding 10 billion people. Recycling agricultural, forestry & food wastes and residues for sustainable bioenergy and biomaterials. Study.](#) Brussels.

European Parliamentary Research Service. 2016. [Tackling food waste The EU's contribution to a global issue.](#) Briefing.

FAO. 2011. [Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention.](#) Rome.

FAO. 2013. [Food wastage footprint. Impacts on natural resources. Summary report.](#)

FAO. 2019. [Reducción, medición y políticas de las pérdidas y desperdicio de alimentos.](#) Plataforma técnica sobre la medición y la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

FAO. 2019. [The State of Food and Agriculture 2019. Moving forward on food loss and waste reduction.](#) Rome.

Gobierno de España. 2022. [Panel de Cuantificación del Desperdicio Alimentario en los Hogares.](#) Últimos datos.

Manos Unidas. 2017. [Póngame un kilo de tomates para comer y medio para tirar.](#) Entrevista en Otro Mundo es Posible.

Oficina de Prevención de Residuos y de Impulso a la Economía Circular (OPREC). 2018. [Navarra afronta el gran reto del desperdicio alimentario.](#)

Parlamento Europeo. 2017. [Infografía: las cifras del desperdicio de alimentos en la Unión Europea.](#)

Proyecto Buruxka. 2021. [Reflexión sobre las pérdidas de alimentos en el sector primario en Navarra.](#)

Rojas Olazabal, O.; Sánchez Arizmendiarieta, J. 2020. Tolosaldeko lehen hezkuntzako eskoletako jantokien egoeraren analisia, xahututako elikagaien estimazioa eta alternatiben azterketa. Tolosaldea Garatzen. Luar.

Tribunal de Cuentas Europeo. 2016. [La lucha contra el despilfarro de alimentos: una oportunidad para la UE de hacer más eficiente el empleo de recursos en la cadena de suministro alimentario](#). Informe especial nº 34.

United Nations Environment Programme. 2021. [Food Waste Index Report 2021](#). Nairobi.

Vidal-Mones, B.; Barco, H.; Díaz-Ruiz, R.; Fernández-Zamudio, M. A. 2021. [Citizens' Food Habit Behavior and Food Waste Consequences during the First COVID-19 Lockdown in Spain](#). Sustainability 2021, 13, 3381.

Vidal-Mones, B.; Barco, H.; Pérez Ezkurdia, A.; Casanovas, M.J.; Díaz-Ruiz, R.; Fernández-Zamudio, M. A. 2021. Políticas e iniciativas para el abordaje de las pérdidas y el desperdicio alimentario en España. Red Sin Desperdicio. 2021 XIII Congreso de Economía Agroalimentaria. Cartagena, Murcia.

ANEXO. ESQUEMA DE ELABORACIÓN DE LA AGENDA

La Agenda se ha elaborado en una serie de fases, y su elaboración se ha visto interrumpida de forma notable debido a la pandemia de COVID-19. Las fases han sido las siguientes:

- **Fase 1, de participación de agentes clave:**
La primera fase, realizada en 2018 y 2019, consistió en la participación de agentes clave. Se llevaron a cabo tres reuniones participativas con las personas que integran la Mesa de Trabajo de Desperdicio Alimentario, en las que se llevó a cabo un análisis DAFO, y se recogieron ideas de actuaciones posibles en Navarra. 2018 y 2019.
- **Fase 2, de borrador de la Agenda:**
La segunda fase, realizada entre 2021 y 2022, consistió en revisar la información generada en las Mesas de Trabajo llevadas a cabo en la Fase 1. Además, se alineó el contenido generado con el Plan de Residuos de Navarra 2017-2027, y la estrategia estatal “Más alimento, menos desperdicio”. Posteriormente se alineó el documento con las últimas novedades normativas, se incluyeron nuevas cifras sobre el desperdicio de alimentos, y se añadieron referencias al contexto socio-político actual.
- **Fase 3, de exposición pública:**
La tercera fase, realizada en 2022, consistió en la exposición pública de la Agenda, proceso a través del cual la ciudadanía pudo hacer aportaciones al borrador elaborado en la Fase 2. Tras el proceso de exposición pública, y tras valorar todas las aportaciones recibidas, se procedió a modificar el texto de la Agenda para incorporar todos aquellos comentarios considerados.
- **Fase 4, de aprobación:**
La cuarta fase, realizada en noviembre de 2022, consistió en la aprobación de la Agenda por parte del Gobierno de Navarra.