Per disminuir el malbaratament d?aliments.

Opinió | 13-11-2012 | 23:19

Penso que és important recordar en aquests temps de crisi i quan gairebé 1.000 milions d?homes passen gana que només a la Unió Europea es facin mal bé 89 milions de tones a l?any, de les quals el 40% procedeix de les famílies, el 39% de la producció (agricultura i indústria transformadora), 11% restauració, 6% superfícies comercials i aproximadament un 4% per diverses pèrdues.

En la mateixa línia el ministre d'Agricultura, Miguel Arias Cañete, va subratllar dijous que "el menjar és massa valuosa com per llençar o malgastar, sobretot davant el repte d?alimentar una població que rondarà els 9.000 milions d?habitants el 2050. Per aquest motiu, "reduir el malbaratament d?aliments s?ha convertit en una tasca prioritària en tots els països, i és necessari desenvolupar polítiques que ho evitin al màxim possible".

Així ho ha assegurat Arias Cañete en la presentació del projecte contra el malbaratament alimentari liderat per l'Associació Multisectorial de Fabricants i Distribuïdors AECOC, acte en el qual s?ha signat un Decàleg d?adhesió per part d?empreses i associacions del sector agroalimentari, per afrontar aquest problema, "que està plenament alineat amb l?estratègia en la qual està treballant el Ministeri".

En aquest sentit, Arias Cañete ha assenyalat que el Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient és el responsable, des de fa 25 anys, de l?execució del Pla de distribució d?aliments de la Unió Europea a persones més necessitades. El ministre ha recordat que, en el període 2007-2012, el Ministeri ha lliurat un total de 387 milions de quilos d?aliments bàsics de qualitat, per valor de 350 milions d?euros, "el que dóna bona mostra de la transcendència d?aquesta tasca ".

Considero que és bo recordar que l?impacta del rebuig alimentari és de tal magnitud que ha portat al Parlament Europeu a adoptar una resolució per intentar reduir-lo fins a un 50% l?any 2025, i ha sol·licitat a cada estat membre l?elaboració d'un Pla d'Acció per a 2013. Segons Arias Cañete, "la iniciativa té una envergadura que requereix de la implicació de països, empreses i la pròpia societat", ja que es tracta d'un assumpte que "no ha de ser ignorat per ningú".

Reducció i valoració dels aliments rebutjats

D?aquesta manera, Arias Cañete anunciava que el seu Departament està treballant en la definició

d?una estratègia per a la reducció i valorització dels aliments rebutjats, destinada a donar resposta a l?impacta econòmic i social que produeix, estratègia que se situa en el marc de les polítiques de sostenibilitat del sector alimentari que defensen un ús eficient dels recursos.

En aquest context s?apunta també les línies d?actuació del Ministeri. Així, en primer lloc es van a revisar, "en profunditat", les normes de qualitat de les diferents produccions, amb l?objectiu d?identificar els requisits que puguin ocasionar un augment en la destrucció d?aliments, així com les limitacions existents per reintroduir aquests productes en el cicle alimentari.

A més, el Ministeri va a elaborar estudis, en el marc de l'Observatori de la Cadena de Valor, sobre les deixalles produïts en les diferents fases de la cadena, "per quantificar la suma total de les produccions perdudes i el seu valor econòmic", ha precisat. Segons detallava el ministre, es realitzaran estudis per més de 30 productes, com una ampliació dels que ja estan disponibles de les cadenes de valor de cadascun d?ells.

Així mateix, "treballem també en el disseny d'un indicador que permeti avaluar l?impacta real de les mesures adoptades per reduir el malbaratament, tant sectorial com territorialment, i el grau de compliment dels objectius marcats", ha dit el ministre, que ha afegit que, posteriorment, un cop identificats el moment i els processos en què s?originen les deixalles, "analitzarem la destinació d?aquests productes i els problemes que origina la seva gestió".

Paral·lelament, el ministre ha afirmat que es promouran els projectes destinats a afavorir el disseny i desenvolupament de noves tecnologies que permetin disminuir el rebuig d?aliments o millorar el seu aprofitament i valorització. I al mateix temps, "elaborarem i difondrem entre els agricultors, empresaris i operadors de la cadena, guies de bones pràctiques que facilitin el coneixement i abast dels problemes existents".

Entre les mesures que es posaran en marxa, Arias Cañete ha esmentat també la col·laboració de les diferents administracions per al desenvolupament de campanyes informatives dirigides a consumidors i restauració, "centrades en el coneixement de les pràctiques per a la conservació d?aliments i de la importància de reduir les deixalles alimentaris".

Decàleg d?adhesió

Per l'impuls de totes aquestes mesures, el ministre ha subratllat la importància del Decàleg que s'ha signat. Arias Cañete l?ha valorat com "un exemple de compromís d?empreses i associacions a favor de la solidaritat, amb efectes clars sobre l?eficàcia i sostenibilitat de la cadena". En aquest sentit, el ministre creu que és "vital" el compromís de reforçar la informació en tot el sistema, així com optimitzar la logística per aprofitar tota la vida útil dels productes, així com la col·laboració entre els diferents agents de la cadena de valor "per evitar deixalles innecessàries".

Finalment ha assegurat que el seu Departament comparteix "l?aposta per la investigació i innovació en tècniques, mides i models t?envasa?t i packaging, perquè siguin més acords amb els nous models de llar i hàbits de consum", així com el treball en la millora de la comunicació al consumidor sobre les condicions i recomanacions de conservació i consum. També en el mesurament del producte destruït i l?aprofitament de l?excedent que es genera, "i que ajudarà a ser més eficaços i sostenibles mediambientalment".

Fuente: GN
Autor: Jesús Domingo Martínez