



RESPUESTA DEL GOBIERNO

(684) PREGUNTA ESCRITA SENADO

684/46169

15/10/2021

115152

AUTOR/A: HEREDIA DÍAZ, Miguel Ángel (GPS)

RESPUESTA:

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (en adelante MAPA), puso en marcha en 2014 un estudio pionero, el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en hogares, que permite medir con detalle el volumen y el tipo de desperdicio que generan los españoles en su consumo doméstico. Lo hace través de una submuestra de 4.000 hogares del Panel de consumo alimentario.

La información se desglosa en dos grupos:

- Desperdicio de alimentos sin utilizar: alimentos desechados tal cual se compraron, sin haber sufrido ninguna elaboración en el hogar.
- Desperdicio de recetas: alimentos desechados después de haber sido cocinados o utilizados en algún tipo de elaboración.

Como mejora de este Panel, en 2020 se incorpora la Cuantificación del Desperdicio alimentario Fuera del hogar de los individuos. La información se desglosa en tres grupos: Desperdicio de alimentos, desperdicio de bebidas y desperdicio de aperitivos.

Según los datos que nos proporciona el Panel, en los últimos años el desperdicio en los hogares ha fluctuado alrededor de 1.200-1.300 millones de kg. En concreto, el volumen de desperdicio ha sido de:

- En 2015 se desperdiciaron 1.476,1 millones de kg (1.129,1 millones de kg de productos sin utilizar, que se tiraron tal cual se habían comprado por caducidad o deterioro, y 346.9 millones kg de recetas, es decir, sobras de platos cocinados en el hogar y que no se han consumido en su totalidad).



- En 2016 se desperdiciaron 1.303,8 millones de kg (1.111,4 millones de kg de productos sin utilizar, que se tiraron tal cual se habían comprado por caducidad o deterioro, y 192,5 millones kg de recetas, es decir, sobras de platos cocinados en el hogar y que no se han consumido en su totalidad).
- En 2017: 1.229,51 millones de kg (1.075,53 millones de kg de productos sin utilizar, 153,97 millones de kg de recetas).
- En 2018: 1.338,89 millones de kg (1.126,96 millones de kg sin utilizar, 211,9 millones kg de recetas).
- En 2019: 1.352,48 millones kg (1.146,1 millones kg sin utilizar, 206,36 millones kg recetas).
- En 2020 se han desperdiciado 1.363,8 millones de kg (1.308,8 millones kg sin utilizar, 324,9 millones kg recetas).

Se puede observar que tras reducirse el volumen de desperdicio alrededor de un 16,7 % en 2017 respecto a 2015, tanto en 2018 como en 2019 éste ha aumentado. En 2018 creció casi un 9 %, y en los dos últimos años, 2019 y 2020, el crecimiento se ha sido moderado, alrededor del 1 % superior respecto al año anterior. En todo caso, se observa un mayor aprovechamiento de los alimentos comprados, pues el desperdicio de recetas pasó de ser el 13 % del total en 2017 al 16 % y el 15 % respectivamente en 2018 y 2019, alcanzando en 2020, casi el 24%. Se puede interpretar estos datos como que los consumidores tratan de utilizar los alimentos comprados en mayor medida, aunque finalmente no sean consumidas en su totalidad.

Los datos muestran que en 2020 el desperdicio en los hogares se ha contenido, a pesar del importante incremento en las compras de alimentos para el hogar derivado de la pandemia. Mientras las compras para el hogar han aumentado un 12,2 %, el desperdicio total sólo ha aumentado un 0,8 %. Por lo tanto, se ha hecho un mejor uso de los alimentos comprados.

La moderación viene causada por un mejor aprovechamiento de los productos comprados. En 2020, el volumen de desperdicio de productos sin utilizar se ha reducido un 9,4 % respecto a 2019, conformando el 76 % del total de desperdicio de los hogares.

No obstante, sí que se ha observado un importante aumento del porcentaje que suponen las recetas en el total del desperdicio, algo esperable puesto que se ha cocinado mucho más en casa. El volumen de desperdicio de recetas aumentó un 57 % en 2020 respecto a 2019, representando el 24 % sobre el total del desperdicio.



Además del desperdicio en los hogares, el MAPA ha comenzado a medir el desperdicio que realizan los consumidores en su consumo fuera de casa. Los primeros resultados indican que en 2020 el volumen total de desperdicio fuera del hogar de 25,7 millones de kg-l entre alimentos, bebidas y aperitivos. Desglosando el total, las bebidas (13,7 millones de l, el 53,5 % del total) y los alimentos (11,2 millones kg, el 43,8 % del desperdicio) son los productos que más se desperdician fuera del hogar, y los aperitivos (0,7 millones kg, sólo el 2,7 %), lo que menos.

Hay que tener en cuenta que estos primeros datos están muy influenciados por el impacto de la pandemia en el consumo extradoméstico, por lo que tendremos que esperar a tener datos de períodos sucesivos para conocer con certeza el desperdicio generado en el consumo fuera del hogar.

Madrid, 29 de diciembre de 2021