*Anteproyecto anotado*

**Código de Conducta (CdC) sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA)**

1. **INTRODUCCIÓN**
	1. **ANTECEDENTES**

En esta sección se haría referencia al 26° período de sesiones del Comité de Agricultura (COAG) de 2018, en el que solicitó a la FAO que *".... tomara la iniciativa en colaboración con los actores pertinentes para formular códigos de conducta voluntarios sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos a fin de presentarlos en el siguiente período de sesiones del COAG (COAG 27)”.*

También se haría referencia a los marcos normativos mundiales actuales (p. ej. el Reto del Hambre Cero, la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible para 2030, el Marco de Acción de la CIN2, o las recomendaciones normativas del CSA relacionadas con la PDA en el contexto de los sistemas alimentarios sostenibles), así como a iniciativas regionales clave relacionadas con la PDA.

* 1. **JUSTIFICACIÓN**

En esta sección se detallarían las razones para formular el Código de Conducta (CdC). Por ejemplo, proporcionar un conjunto de directrices voluntarias sobre principios y prácticas que los gobiernos y otras partes interesadas deberían aplicar para reducir la PDA con el objetivo final de promover la seguridad alimentaria de manera sostenible.

En esta sección también se definiría la terminología pertinente (p. ej. cadena de suministro de alimentos, pérdida de alimentos, desperdicio de alimentos).

* 1. **NATURALEZA, ALCANCE Y DESTINATARIOS DEL CdC**

En esta sección se describiría el carácter voluntario y no vinculante del CdC, así como su ámbito de aplicación (mundial, regional y nacional). Explicaría la relación con los instrumentos y directrices voluntarias ya existentes, como el Codex; el Código de Conducta para la Pesca Responsable; el Derecho a la Alimentación; el Código de ética para el comercio internacional de alimentos; y los Principios para la inversión responsable en la agricultura y los sistemas alimentarios.

Esta sección también especificaría los destinatarios a los que se dirigiría el CdC: gobiernos y responsables de las políticas, organizaciones subregionales, regionales y mundiales, sector privado, sociedad civil y organizaciones de consumidores.

* 1. **OBJETIVOS DEL CdC**

En esta sección se describirían los objetivos del CdC, entre los que se podrían incluir:

1. Servir como instrumento de referencia para ayudar a los Países Miembros a establecer o mejorar sus marcos jurídicos e institucionales sobre la prevención, reducción y gestión de la PDA;
2. Establecer directrices, de conformidad con las normas pertinentes del derecho internacional, para la prevención, reducción y gestión de la PDA, teniendo en cuenta las consecuencias económicas, sociales, medioambientales y nutricionales pertinentes;
3. Proporcionar normas de conducta a todas las partes interesadas involucradas en la cadena de suministro de alimentos, a fin de reducir la PDA en sus operaciones y actividades.
	1. **PROCESO QUE DEBE SEGUIRSE PARA LA FORMULACIÓN, NEGOCIACIÓN Y APROBACIÓN DEL CdC**

En esta sección se describiría el proceso que debe seguirse para la formulación, negociación y aprobación del CdC (p.ej. consultas en línea, talleres de consulta regionales, consulta de grupos específicos de partes interesadas y presentación a la Mesa del COAG).

También explicaría cómo la FAO supervisará la aplicación y ejecución del CdC tras su aprobación, cómo se evaluará su influencia en la PDA, y cómo informará la FAO al COAG sobre los avances realizados.

1. **LOS PRINCIPIOS RECTORES Y LAS PRÁCTICAS DEL CdC**
	1. **PRINCIPIOS RECTORES GENERALES**

Entre los principios generales se podrían incluir los siguientes:

* Tener en cuenta los tres pilares de la sostenibilidad (social, económico y medioambiental) en las actividades de los sistemas alimentarios de forma que se reduzca al mínimo la PDA con el objetivo final de garantizar la seguridad alimentaria y nutricional, conservar los recursos naturales (incluida la biodiversidad), prevenir la degradación del medio ambiente y, en términos más generales, contribuir al desarrollo sostenible y al cumplimiento de los ODS.
* Adoptar un enfoque jerárquico en el que se priorice la prevención de la PDA en origen.
* Evaluar el impacto de las intervenciones desde la perspectiva del sistema alimentario con el objetivo de encontrar soluciones sostenibles para un abastecimiento suficiente de alimentos saludables.
* Responsabilidad del sector público para controlar las actividades de los sistemas alimentarios de forma efectiva, fomentando así:

 - la cooperación a nivel subregional, regional y mundial para promover prácticas responsables

- la consulta, la participación efectiva y la colaboración de la industria alimentaria y otras partes interesadas

- la sensibilización sobre las prácticas responsables mediante la educación y la capacitación, a fin de facilitar la aplicación del Código.

* 1. **PRINCIPIOS Y PRÁCTICAS ESPECÍFICOS**

En esta sección se incluyen principios rectores y prácticas específicos agrupados en las siguientes categorías:

* Prevención y reducción de la pérdida de alimentos, y prevención y reducción del desperdicio de alimentos, redistribución de alimentos.
* Piensos (deben considerarse como reutilización de alimentos) y usos industriales, fertilizantes, digestión anaeróbica y compostaje (deben considerarse como reciclaje de alimentos).
* Incineración y depósito en vertederos como último recurso para la eliminación.

El siguiente gráfico representa visualmente las categorías mencionadas anteriormente en una estructura piramidal que clasifica los principios rectores para la prevención, reducción, reutilización, reciclaje y eliminación de la PDA de mayor preferencia (parte superior) a menor (parte inferior).



* Además de las categorías antes mencionadas, también se tienen en cuenta las cuestiones transversales de la PDA.
	+ 1. **PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA pÉrDIDA Y EL DESPerDICIO DE ALIMENTOS**

**2.2.1(a) PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DE LA PÉRDIDA DE ALIMENTOS**

En esta sección se describirían los principios rectores y las medidas aplicables en cada una de las etapas de la cadena de suministro de alimentos, desde la producción primaria hasta la venta al por menor.

***Producción primaria, cosecha y manipulación poscosecha***

Esta sección incluye los principios rectores y las medidas que deben adoptar los Estados, los productores (incluidos los agricultores, los ganaderos y los pescadores) y las organizaciones de productores para prevenir y reducir la pérdida de alimentos en la producción primaria y la cosecha.

Ejemplos de medidas que deben adoptar los Estados:

* Garantizar un marco jurídico y administrativo eficaz para apoyar a las organizaciones de agricultores e incentivar los acuerdos contractuales entre productores y mercados.

Ejemplos de medidas que deben adoptar los agricultores, ganaderos y pescadores:

* Adoptar buenas prácticas, como la utilización de variedades apropiadas que se ajusten a las necesidades del mercado objetivo (en el caso de los cultivos), realizar una recolección adecuada, manipular correctamente la poscosecha y emplear protocolos de tratamiento apropiados.

***Procesado***

En esta sección se describen los principios rectores y las medidas que deben aplicar los Estados, los procesadores (incluidas las PYMES, las grandes empresas y las empresas multinacionales) y las asociaciones industriales para prevenir y reducir la pérdida de alimentos en el procesado.

Ejemplos de medidas que deben adoptar los Estados:

* Establecer y garantizar la aplicación de normas en materia de calidad e inocuidad de los alimentos, y tener en cuenta los efectos medioambientales de las actividades de procesado a la hora de formular los reglamentos y las políticas.

Ejemplos de medidas que deben adoptar los procesadores:

* Comprender las normas en materia de calidad e inocuidad de los alimentos y fortalecer su capacidad en las buenas prácticas (BPH, BPF, Buenas Prácticas de Envasado) en consonancia con los requisitos del mercado.

Ejemplos de medidas que deben adoptar las asociaciones industriales:

* Facilitar la participación de los procesadores en pequeña escala en las discusiones sobre políticas relacionadas con la PDA.

***Distribución***

Esta sección incluye los principios rectores y las medidas que deben aplicar los Estados, los distribuidores/actores de la cadena de suministro de alimentos y las asociaciones industriales para prevenir y reducir la pérdida de alimentos en el ámbito de la distribución.

Ejemplos de medidas que deben adoptar los Estados:

* Promover asociaciones y cooperativas de productos básicos para mejorar la eficiencia de las operaciones y proporcionar infraestructura de apoyo a las operaciones logísticas.

Ejemplos de medidas que deben adoptar los actores de la cadena de suministro de alimentos:

* Participar activamente en plataformas de múltiples partes interesadas para mejorar las operaciones de la cadena de valor.

Ejemplos de buenas prácticas que deben adoptar las organizaciones/asociaciones industriales:

* Sensibilizar a sus miembros sobre los requisitos y normas del mercado

**2.2.1(b) PREVENCIÓN Y REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS**

***Venta al por menor***

Esta sección describe los principios rectores y las medidas que deben adoptar los Estados, los minoristas y las asociaciones industriales para prevenir y reducir el desperdicio de alimentos en el ámbito del comercio minorista.

Ejemplos de medidas que deben adoptar los Estados:

* Contribuir al desarrollo de mercados para productos que no cumplen las normas, modificar las normas de etiquetado de alimentos y establecer políticas y legislación para facilitar la donación de alimentos.

Ejemplos de medidas que deben aplicar los minoristas:

* Desarrollar la capacidad en gestión de inventarios y auditorías y mediciones de los desperdicios de alimentos, y utilizar precios diferenciados para aquellos productos que estén a punto de caducarse.

Ejemplos de medidas que deben adoptar las asociaciones industriales:

* Contribuir a la capacitación de sus miembros y participar en las negociaciones con el sector público y otros actores de la cadena.

***Consumo (incluidos los consumidores y el sector de la hostelería y la restauración (HoReCa))***

En esta sección se incluyen los principios rectores y las medidas que deben adoptar los Estados, los consumidores, las asociaciones de consumidores y las partes interesadas del sector de la hostelería y la restauración para prevenir y reducir el desperdicio de alimentos en la fase del consumo.

Ejemplos de medidas que deben adoptar los Estados:

* Educar a los consumidores en la planificación de las comidas, las buenas prácticas de almacenamiento de alimentos y la interpretación del etiquetado.
* Campañas y eventos de sensibilización sobre la huella del desperdicio de alimentos.
* Promover medidas fiscales para incentivar las prácticas para reducir el desperdicio de alimentos.

Ejemplos de medidas que deben aplicar las asociaciones de consumidores:

* Campañas de sensibilización sobre medidas para prevenir los desperdicios de alimentos.

Ejemplos de medidas que deben adoptar los hoteles, los restaurantes y los servicios de restauración:

* Sensibilizar y capacitar a sus empleados sobre buenas prácticas.

**2.2.1(c) REDISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**

En esta sección se describen los principios rectores y las medidas que deben adoptar las diferentes partes interesadas en la redistribución de los alimentos. Ésta última consiste en la recogida y redistribución de alimentos inocuos y nutritivos para el consumo humano. En la mayoría de los casos la redistribución se puede realizar a través de bancos de alimentos, tiendas comunitarias, supermercados sociales, comedores sociales o programas de alimentación escolar. Se pueden recuperar diferentes tipos de alimentos (productos frescos, envasados, congelados, etc.) de diferentes etapas de la cadena de suministro de alimentos (desde los productores hasta los servicios de restauración). Las actividades de recogida, manipulación, elaboración, almacenamiento y redistribución deberán llevarse a cabo de conformidad con las normas higiénicas específicas, así como con los procedimientos legales y administrativos.

* + 1. **REUTILIZACIÓN Y RECICLAJE DE LA PDA**

En esta sección se hace referencia a aquellos alimentos que no pueden utilizarse o recuperarse para el consumo humano y que han perdido parte de su valor nutricional o económico. Por esta razón, estos alimentos pueden ser destinados a otros usos (como la producción de piensos) o ser reciclados (para aplicaciones industriales -p.ej. producción de biocombustibles, material de envasado o bioplásticos-, producción de fertilizantes, digestión anaeróbica y compostaje).

Ejemplos de medidas que deben adoptar los Estados:

* Promover buenas prácticas para fomentar e incentivar actividades destinadas a la reutilización de los alimentos para la producción de piensos.
* Promover buenas prácticas para fomentar e incentivar actividades de reciclaje (aplicaciones industriales, fertilizantes, digestión anaeróbica y compostaje).

Ejemplos de medidas que deben adoptar los agentes de la cadena de suministro de alimentos

* Mejorar las prácticas de separación y desvío en origen con fines económicos.
	+ 1. **INCINERACIÓN Y DEPÓSITO EN VERTEDORES**

En esta sección se describirían los principios y prácticas relacionados con la eliminación adecuada de (a) los alimentos cuya pérdida y desperdicio no se ha podido evitar y no pueden recuperarse para el consumo humano u otros usos alternativos y (b) las partes no comestibles de alimentos como cáscaras y huesos.

Ejemplos de principios rectores:

* Utilizar los vertederos y la incineración como las opciones menos favorables para gestionar los desperdicios, dada su elevado impacto medioambiental a causa de la generación de metano y el riesgo de contaminación del suelo y las aguas subterráneas.

Ejemplos de medidas que deberían adoptar los Estados:

* Implementar medidas regulatorias que mejoren la coordinación y aplicación de medidas de gestión de desperdicios para reducir la cantidad de PDA depositada en el vertedero.

Ejemplos de medidas que deben adoptar los agentes de la cadena de suministro de alimentos:

* Mejorar la segregación en origen y los mecanismos de gestión de desperdicios.
	+ 1. **CUESTIONES TRANSVERSALES**

Esta sección describiría los principios y medidas transversales aplicables a la pérdida y la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos, y la recuperación, reutilización y reciclaje de alimentos.

Entre los ejemplos de cuestiones transversales se incluyen:

* Generar datos para aportar una base de evidencias para las intervenciones.
* Desarrollar estrategias nacionales.
* Abordar las cuestiones de género.
* Promover las asociaciones y la colaboración entre empresas, gobiernos y sociedad civil.
* Desarrollar y utilizar tecnologías.
* Apoyar la investigación y el desarrollo y promover la innovación.