

El comercio detallista de la carne también se une a la celebración del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos

- **Carnimad, la organización que representa a los establecimientos detallistas del sector de la carne y sus derivados en la Comunidad de Madrid, impulsa distintas iniciativas y líneas de trabajo para contribuir activamente a reducir el desperdicio alimentario y apostar por la sostenibilidad como parte estratégica del modelo de negocio del sector.**

Madrid, 29.09.2022- Desde el año 2020, cada 29 de septiembre se celebra el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, y los profesionales del comercio especializado de la carne y sus derivados en la Comunidad de Madrid, conscientes de la importancia que tiene un consumo y una producción responsables, colaboran en distintos proyectos que tienen como objetivo reducir el desperdicio de productos cárnicos. Desde **Carnimad**, la organización que les representa, se impulsan diversas iniciativas y líneas de trabajo orientadas a contribuir activamente en este sentido, apostando por la sostenibilidad como parte estratégica del modelo de negocio del sector detallista de la carne.

De esta forma, se materializa el compromiso de carniceros, charcuteros, polleros y casqueros con los objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030, en concreto el ODS 2, que persigue poner fin al hambre, y el ODS 12, que pretende garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles, siendo el sector detallista de la carne especialmente sensible a la meta que pretende reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en todo el mundo en la venta al por menor.

Cada año, Carnimad renueva y amplía sus iniciativas para que los especialistas del sector de la carne y sus derivados puedan contribuir a reducir la pobreza, el hambre y, al mismo tiempo, el cambio climático, ya que, según la ONU, el desperdicio alimentario es responsable del 7% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero y casi el 30% de la tierra agrícola del mundo se utiliza para producir alimentos que no van a ser consumidos.

Conciencia de la necesidad de evitar las pérdidas de alimentos

Las causas del desperdicio de alimentos en el comercio minorista están relacionadas con una vida útil limitada, la necesidad de que cumplan determinadas normas en términos de color, forma y tamaño, y la variabilidad de la demanda. Si bien cada año en España se aprovechan mejor los alimentos, aún más de la mitad del desperdicio de alimentos se produce en los hogares, según los datos del MAPA.

Por ello, los profesionales del comercio especializado de la carne y sus derivados aconsejan a sus clientes sobre la cantidad de compra de producto en función de sus necesidades, ofrecen información sobre la caducidad o consumo preferente de los alimentos que compran en sus establecimientos, la mejor manera de conservarlos



hasta su consumo y recomendaciones sobre distintas maneras de aprovechar la totalidad de los productos que adquieren. Una forma de hacer comercio que diferencia al sector de otros formatos comerciales y que tiene un reflejo directo en la reducción del desperdicio de alimentos.

Al mismo tiempo, Carnimad lleva años participando, de la mano de otras asociaciones como AECOC (Asociación de Fabricantes y Distribuidores), Fedepesca o la Confederación de Asociaciones y Usuarios de Madrid, en campañas para concienciar al consumidor sobre la importancia de no desperdiciar los alimentos y cómo aprovechar al máximo un producto cárnico.

Acuerdos enfocados a evitar la pérdida de alimentos

Carnimad ha firmado distintos acuerdos de colaboración para facilitar a sus asociados evitar la pérdida de alimentos, como el suscrito con la empresa Too Good To Go, que a través de la App móvil permite a los profesionales del comercio especializado de la carne poner diariamente a disposición del consumidor packs compuestos por el producto fresco que no hayan vendido en el día a un precio más económico, reduciendo de esta forma el desperdicio alimentario.

Recientemente ha cerrado además otro acuerdo con la empresa Nicolis Project, especialista en modernización digital de establecimientos, que permite a los asociados de Carnimad contar con etiquetas electrónicas para cumplir con los estrictos estándares de higiene en el sector alimentario y, al mismo tiempo, contribuir directamente a la lucha contra el desperdicio ya que la caducidad puede ser monitoreada de manera oportuna, aplicando precios dinámicos y descuentos automáticos próximos a la fecha límite de consumo.

Nueva legislación que permitirá el aprovechamiento en la venta de carne y derivados al por menor

En el ámbito legislativo, Carnimad ha estado representada por Cedecarne (Confederación Española de Detallistas de la Carne), en su colaboración con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria para la elaboración del Proyecto de Real Decreto por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene en la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos al por menor, que establecerá medidas para la comercialización de alimentos con defecto de forma, tamaño u otros, siempre que no afecten a la seguridad de los mismos, y además se eliminarán las restricciones a la congelación de la carne. Todo ello en aras a reducir la pérdida y el desperdicio alimentario, uno de los objetivos de la Estrategia “De la Granja a la Mesa”, impulsada por la Comisión Europea para conseguir un sistema alimentario justo, saludable y sostenible. Este importante proyecto para el comercio artesanal de carne y derivados cárnicos se encuentra en la última fase de tramitación y su entrada en vigor está prevista para el año 2023.

La casquería, un ejemplo de aprovechamiento alimentario

Los profesionales de la casquería también están representados en Carnimad. El consumo de productos de casquería, uno de los alimentos más ricos en nutrientes al aportar al organismo proteínas de alto valor biológico y una gran variedad de vitaminas y minerales, contribuye notablemente a que se reduzca el desperdicio alimentario, dado que se aprovecha al máximo toda la carne del animal y, al mismo tiempo, resulta muy rentable, ya que se puede adquirir a precios muy económicos. El denominado “trashcooking”, o cocina de aprovechamiento de toda la vida, se sirve de alimentos como la casquería para ofrecer nuevas y sorprendentes propuestas gastronómicas. Cocineros de reconocido prestigio practican esta técnica en sus cocinas y



reinterpretan platos tradicionales clásicos o elaboran platos innovadores con este tipo de alimentos que permanecían relegados en sus cartas.