



ESTUDIO SOBRE HÁBITOS DE COMPRA Y CONSUMO ALIMENTARIO

MARZO, 2014





ESTUDIO SOBRE HÁBITOS DE COMPRA Y CONSUMO ALIMENTARIO

ÍNDICE

- 1. PRESENTACIÓN.**
- 2. CRISIS ECONÓMICA Y CONSUMO ALIMENTARIO: HABITOS DEL CONSUMIDOR.**
- 3. LOS DESPERDICIOS EN LA CADENA ALIMENTARIA: CAUSAS Y RESPONSABILIDADES.**
- 4. DESPERDICIOS ALIMENTARIOS Y DERECHOS DEL CONSUMIDOR.**
- 5. CONCLUSIONES Y DEMANDAS.**
- 6. ANEXO DE RESULTADOS.**



1. PRESENTACIÓN

La alimentación y la seguridad alimentaria (entendida ésta no solo como el derecho a tener alimentos seguros, sino también como el derecho de los ciudadanos a tener asegurada la alimentación) es un derecho básico de los consumidores y una necesidad y derecho fundamental de los ciudadanos.

¿Cómo ha modificado la crisis económica, y la caída en la renta de la mayoría de los españoles, los hábitos de consumo alimentario? ¿Hemos variado nuestras compras? ¿Qué consecuencias tienen estos cambios para derechos básicos de los consumidores?

CEACCU ha realizado un estudio donde se recogen estas y otras cuestiones, en el marco de una campaña sobre desperdicios alimentarios y su impacto en los derechos del consumidor.

Mientras en algunas partes del globo los ciudadanos ni siquiera tienen garantizada esta necesidad primaria, en los países desarrollados resulta escandaloso el volumen de alimentos que se dice que se desperdicia y, más aún si como auguran las previsiones, el volumen de residuos vinculados a la alimentación (residuos orgánicos, envases) parece que se vería incrementado como resultado del crecimiento de la producción de alimentos necesarios para atender a una población creciente.

Este estudio trata de conocer los cambios en los hábitos de compra y consumo de alimentos y analizar **cómo repercute** el debate de los desperdicios alimentarios **en los derechos a los consumidores**.

Además, se evalúa su grado de información, para llegar a determinar si han “calado” “**falsos mitos**”, últimamente muy difundidos, como la posibilidad de “ampliar” la fecha de caducidad de los alimentos (algo que NO es posible) o que “no pasa nada” por consumir un alimento “pasado de fecha” (cuando realmente puede ser muy peligroso).

Se ha realizado una encuesta a 750 familias representativas dentro del tejido asociativo de la organización. El Gabinete Técnico de CEACCU elaboró el cuestionario e hizo la selección de la muestra según el grado de implantación territorial, el trabajo de campo (en colaboración con las asociaciones) así como la tabulación y el análisis de resultados para extraer las principales conclusiones.

Este estudio forma parte de una campaña más amplia que incluye otras actividades, como la celebración de actos informativos presenciales, la edición de una guía práctica gratuita o el lanzamiento de un especial web.

Con estas acciones, CEACCU pretende contribuir a minimizar la generación de residuos alimentarios en los hogares, además de **prevenir posibles pérdidas de derechos de los consumidores**, como pudiera ser una futura autorización a la venta de alimentos con la fecha de consumo preferente superada o una modificación en la carga fiscal de los alimentos.



2. CRISIS ECONÓMICA Y CONSUMO ALIMENTARIO

La crisis económica ha modificado sustancialmente los hábitos de los españoles respecto a su consumo alimentario. Estos cambios pueden resumirse en cuatro tendencias:

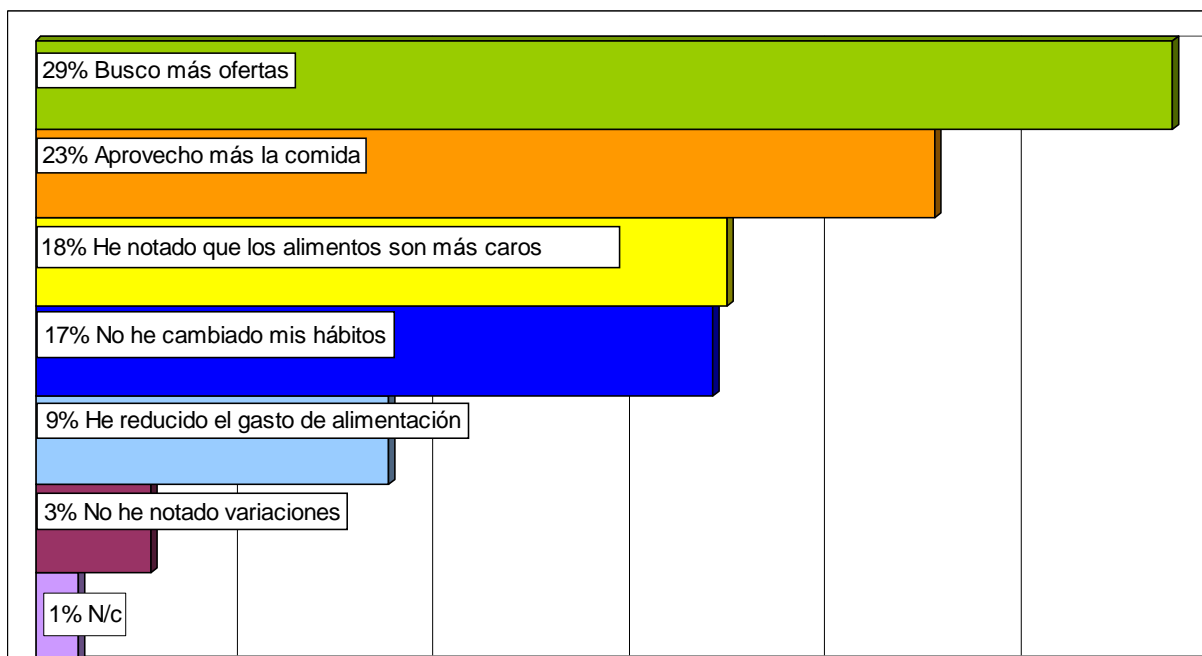
- **Caída del gasto** en alimentación: En comidas y bebidas “fuera de casa”, los españoles nos gastamos al año 183 euros menos. Las compras de alimentación también se han reducido: un 0,2% (entre 2011 y 2012).
- **Caída del consumo** de alimentos: En “carnes” (de ternera y cordero) el consumo ha bajado un 4%, en aceite de oliva ha bajado casi un 5% y en frutas un 3%.
- **Racionalización** de las compras: Han cambiado nuestros hábitos de acuerdo con la situación económica. Por ejemplo:
 - Los españoles dedican un 10% más de tiempo a la compra para ahorrar.
 - Se hacen compras más frecuentes y de menor valor, como más adelante veremos.
- **Precios** de alimentos por encima del IPC: Los precios de los alimentos no siempre guardan relación con esta situación de crisis, y han sufrido subidas por encima de la media del resto de productos o servicios.

En esta línea, nuestro estudio pone en evidencia cómo **más del 60% de los consumidores han modificado sus hábitos de compra para racionalizar o reducir el consumo y gasto en alimentos**: Uno de cada tres reconocen que ahora “buscan más ofertas”, el 23% que “aprovecha” más la comida y el 9% afirma que directamente “ha reducido” el gasto en alimentación.

Además, un 18% de los consumidores aseguran que han “notado que los alimentos son más caros”.

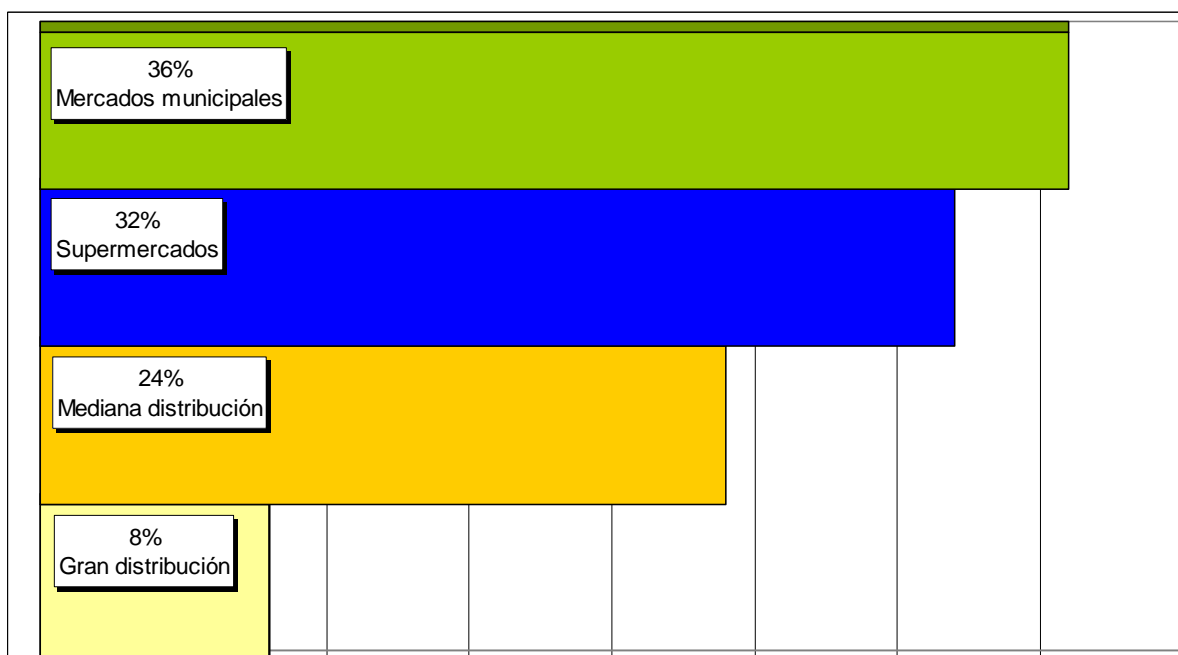


Desde la crisis económica, ¿cuáles son tus hábitos/opiniones respecto a los alimentos?

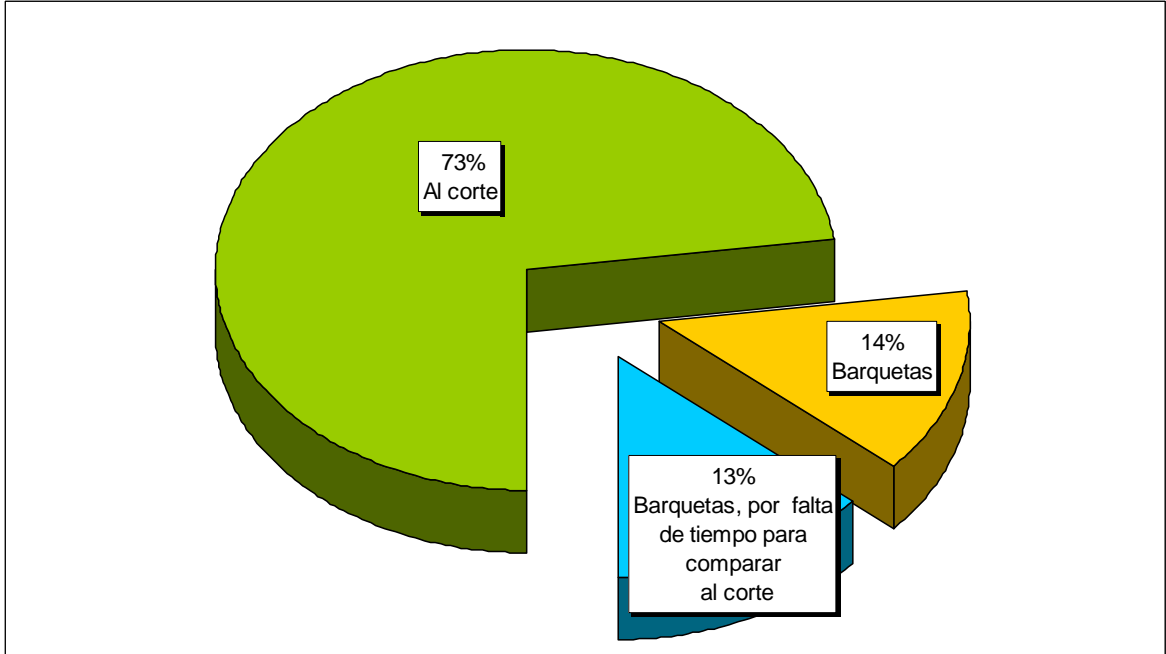


En cuanto al formato de las compras, estas también se han vuelto más racionales: **prima la compra en mercado de abasto o supermercado pequeño (68%)** frente a la gran superficie (8%), **y la compra al peso (73% y 82% según sean carnes/pescados o fruta)** frente a la compra en “bandejas”:

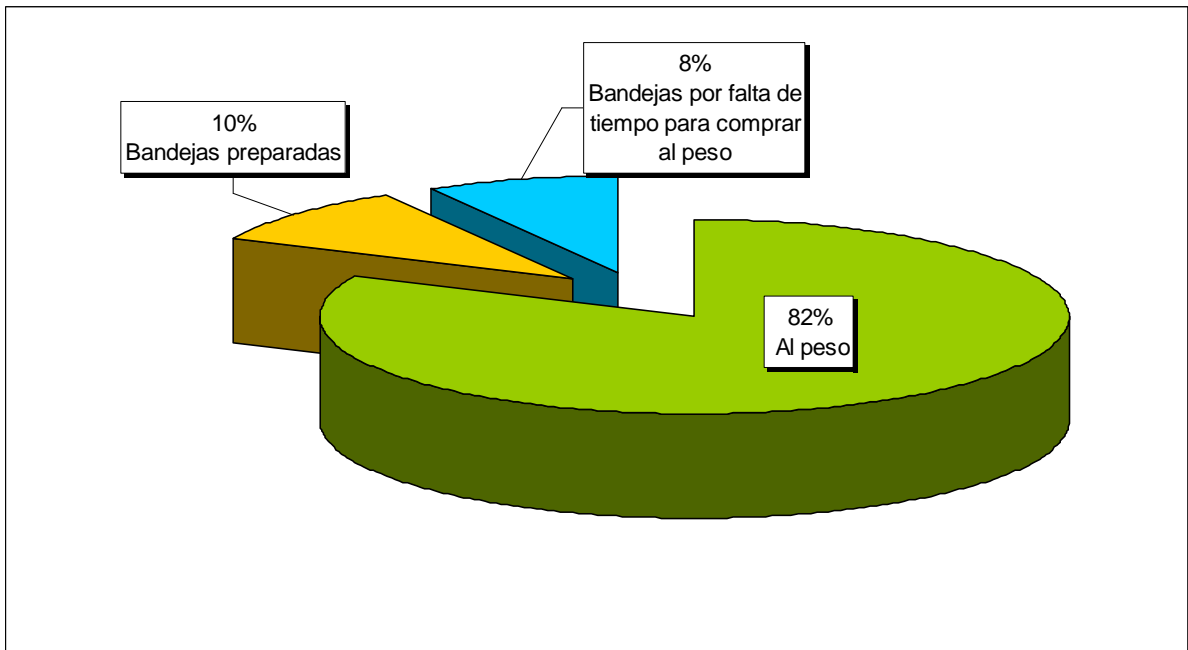
¿Dónde sueles hacer la compra de los productos perecederos?



A la hora de comprar los productos frescos como carnes, pescado, fiambres, ¿cómo lo haces habitualmente?



Y cuando compras frutas y verduras...

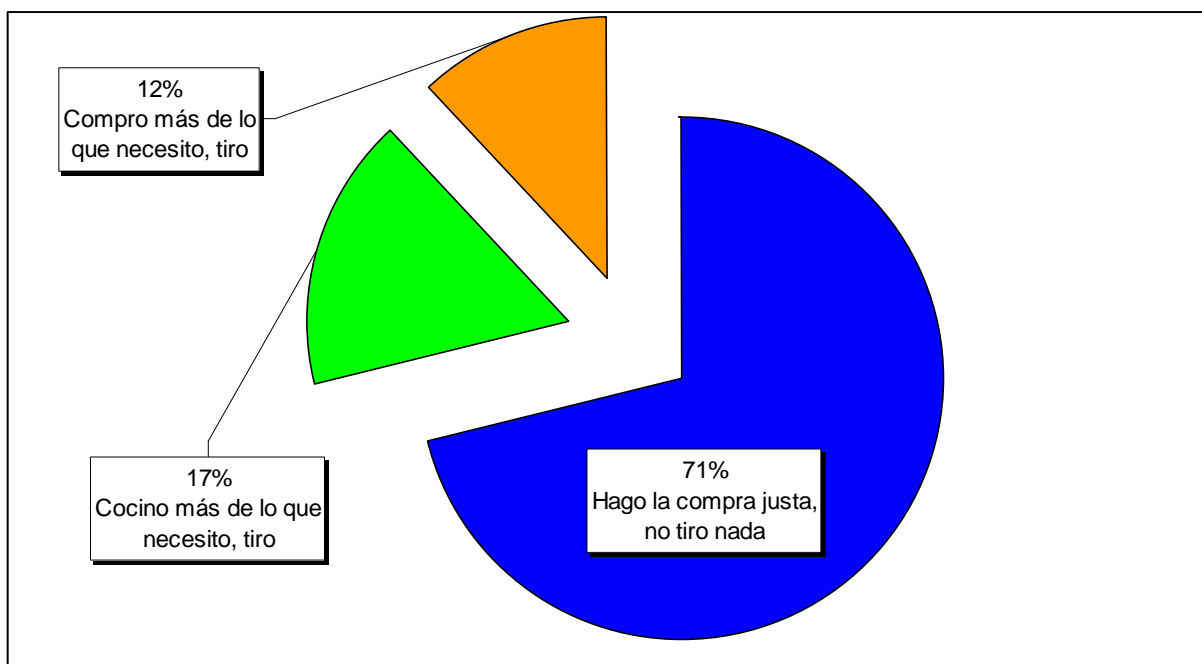


Crisis, desperdicios y hábitos del consumidor

Estos resultados, coherentes con la precaria situación económica de los consumidores (desde 2007, la renta disponible ha caído un 12%. Solo el año pasado la bajada fue del 4,5%), ayudan a explicar por qué **los consumidores, mayoritariamente, no tiran comida**:

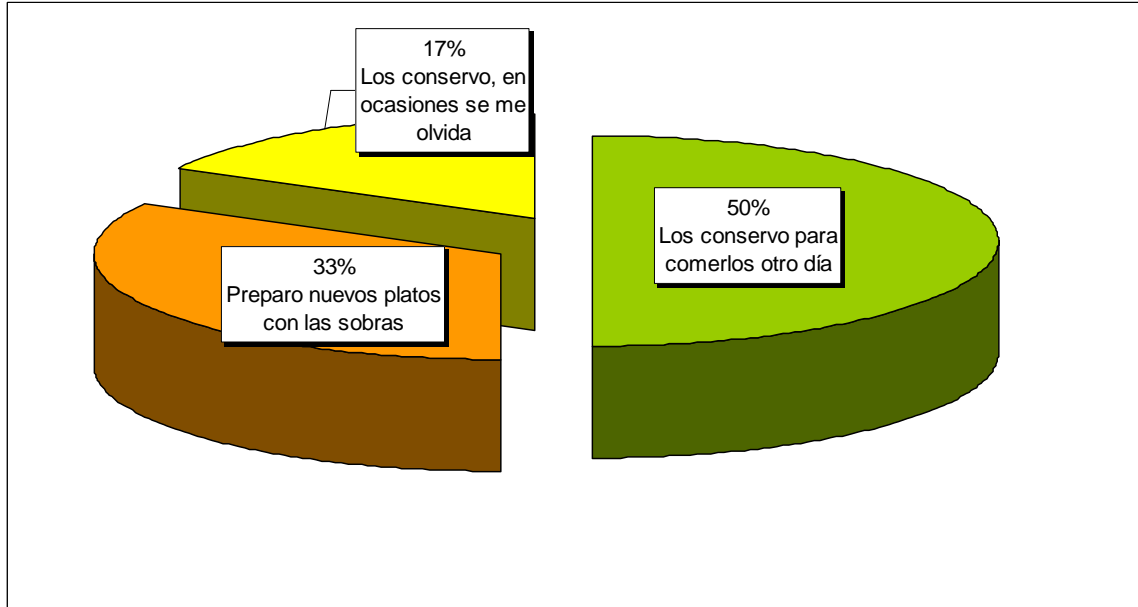
El **71%** de los encuestados afirma: “Hago la compra justa. No tiro comida”.

¿Alguna vez ha tirado a la basura algún alimento en buen estado (apto para ser consumido)?



Además, en caso de quedar restos de la comida que se cocina, **la mayoría de los consumidores (el 83%) los reutiliza**: un 50% los conserva para consumirlos otro día y un 33% prepara nuevos platos con las sobras.

Si te sobra comida de la que cocinas, ¿qué haces con los restos?

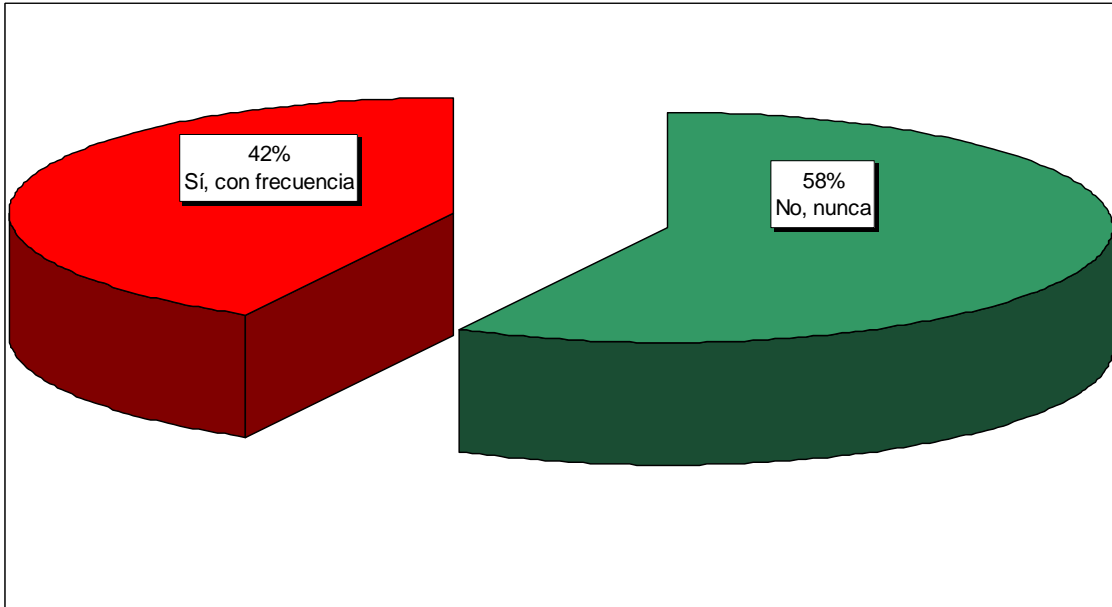


3. LOS DESPERDICIOS EN LA CADENA ALIMENTARIA: CAUSAS Y RESPONSABILIDADES

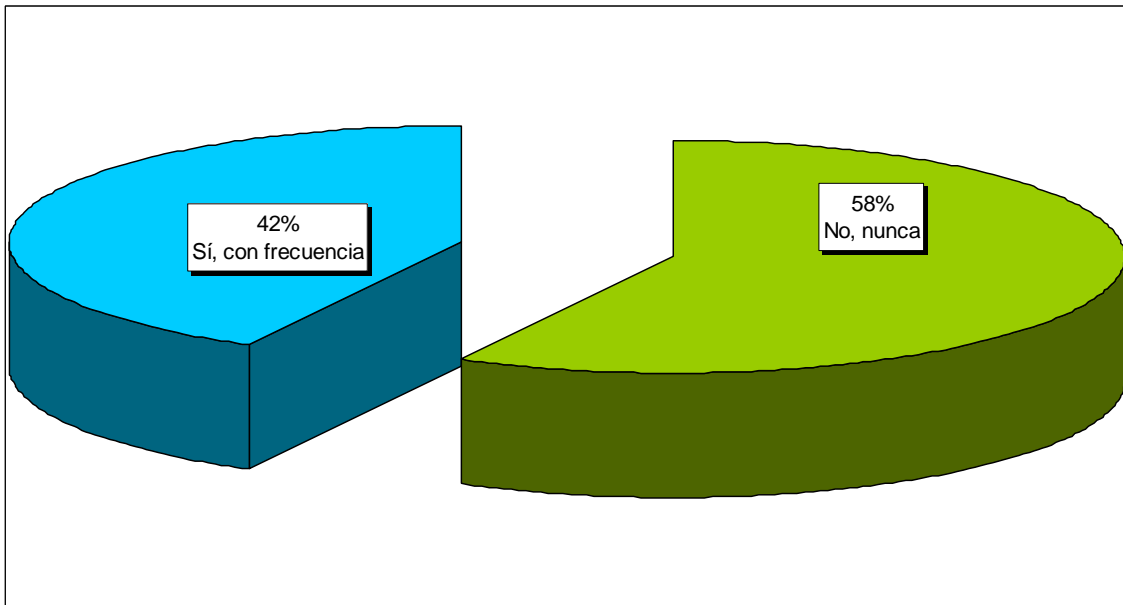
Sobre los restos de alimentos que en ocasiones tiene que desechar el consumidor, nos interesaba saber en qué medida podría deberse a diseños poco adecuados de los envases (por ejemplo, *tetrabriks* de leche en los que queda un resto que no puede verterse con facilidad) o la comercialización de productos defectuosos (como bolsas de frutas –por ejemplo, naranjas- en las que una parte se echa a perder a los pocos días).

Sobre la segunda cuestión, **nada menos que un 42% afirma que “con frecuencia” ha tenido que tirar producto porque se ha estropeado antes de la fecha razonable de consumo.** El mismo porcentaje que asegura no haber podido aprovechar todo el producto a causa del diseño del envase:

En el caso de alimentos frescos envasados (por ejemplo, naranjas en malla) ¿Alguna vez has tenido que tirar producto porque se ha estropeado antes de la fecha razonable de consumo?



¿Alguna vez no has podido aprovechar todo el producto envasado por exceder la cantidad adecuada a tus necesidades, o porque en el envase quedan restos difíciles de aprovechar?



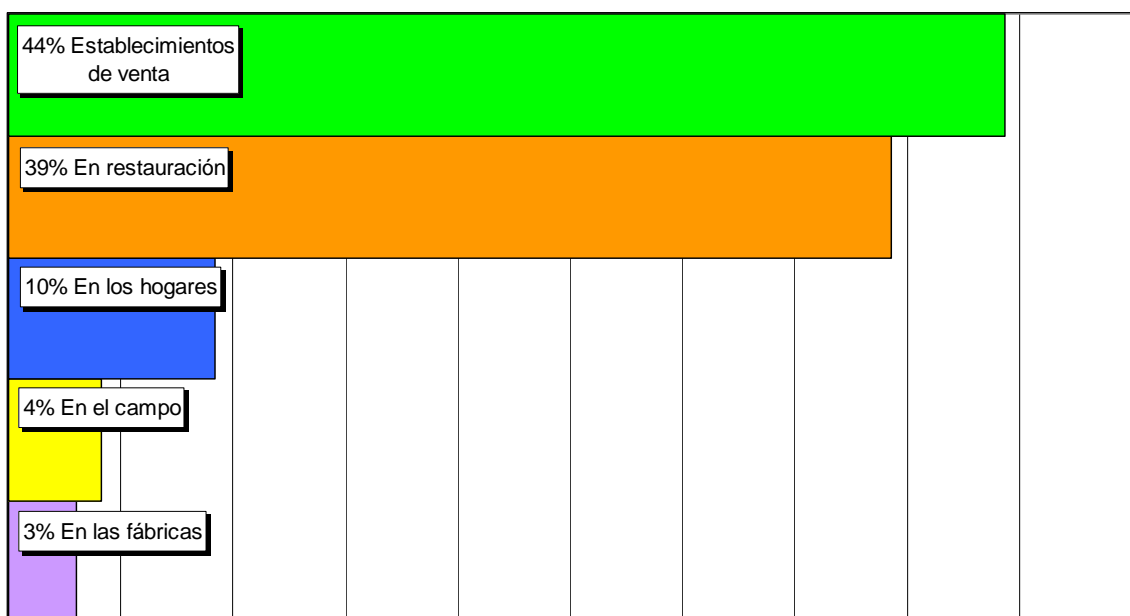
En contraste con la mayoría de las informaciones que se vienen difundiendo sobre desperdicios alimentarios, que centran su incidencia en el hogar, los consumidores, tal como se ponía de manifiesto en los resultados sobre hábitos de consumo y gasto, no consideran que en los hogares sea donde resulte un mayor volumen de desperdicios alimentarios.



En realidad, **la caída del gasto y consumo de alimentos en los hogares hace pensar más bien en excedentes de producción**, como muy bien apuntan las personas que han respondido a nuestra encuesta.

Sobre la fase de la cadena con mayor responsabilidad en la generación de desperdicios, **un 44% estima que el mayor volumen de desperdicios se produce en los establecimientos de venta y un 39% en restauración.**

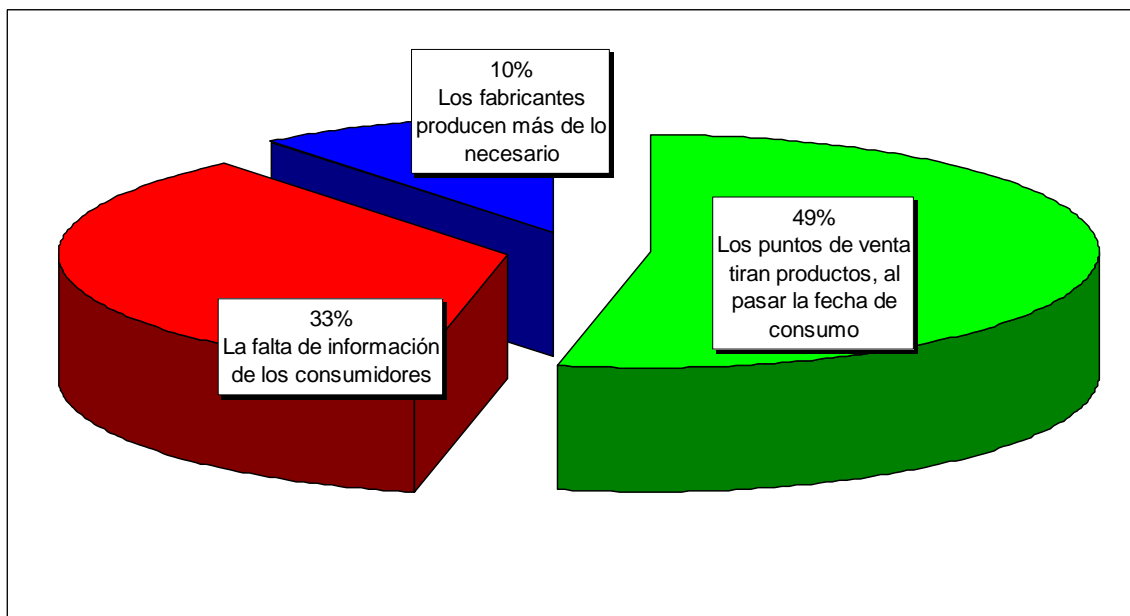
En tu opinión, ¿Dónde crees que se produce un mayor volumen de desperdicios alimentarios?



En cuanto a las causas de la cantidad de desperdicios que se tiran al año en España (según datos de Agricultura serían 7.7 toneladas de desperdicios, con un valor económico de 10.500 millones de euros –lo que, curiosamente, se suele traducir como “250 € *per cápita*–), los consumidores lo tienen claro:

Casi la mitad de los encuestados consideran que “los puntos de venta tiran productos, al pasar la fecha de consumo”, y un 10% apunta a la industria (los fabricantes producen más de lo necesario).

¿Cuál crees que es la causa principal del gran volumen de desperdicios alimentarios?



4. DESPERDICIOS ALIMENTARIOS Y DERECHOS DEL CONSUMIDOR

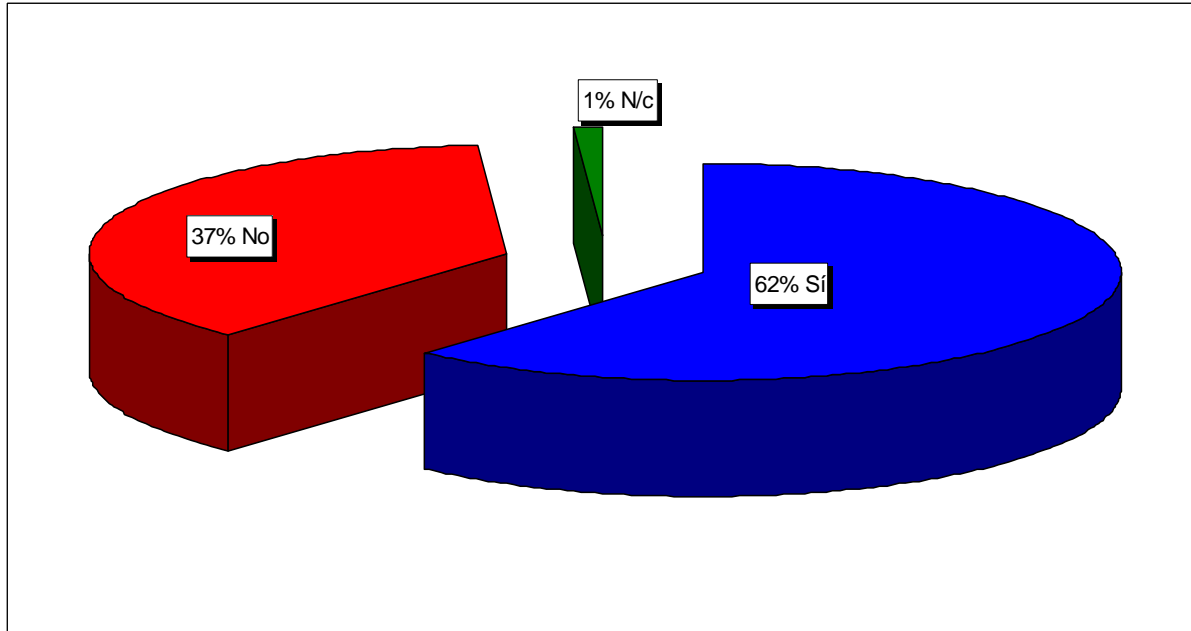
Un objetivo esencial de la campaña sobre desperdicios alimentarios de CEACCU es conocer su impacto en los derechos del consumidor, tanto desde el punto de vista de la información (detectar si los mensajes que se están lanzando pueden contribuir a crear confusión, por ejemplo, sobre las fechas de caducidad) como de la protección de sus intereses económicos: si la sobreabundancia de informaciones “culpabilizando” a los ciudadanos no pudieran estar allanando el camino a posibles medidas para dar salida a excedentes de producción, como una eventual autorización a comercializar productos pasados de fecha.

Derecho a la información

Sobre el primer aspecto es particularmente preocupante, y rechazable, que se propaguen, con gran difusión, mensajes como “no pasa nada por tomar un alimento pasado de fecha”. Pasando por alto que la expresión “pasado de fecha” abarca a los alimentos caducados (no solo a los marcados como de “consumo preferente”) en los que existe riesgo para la salud en caso de consumidos.

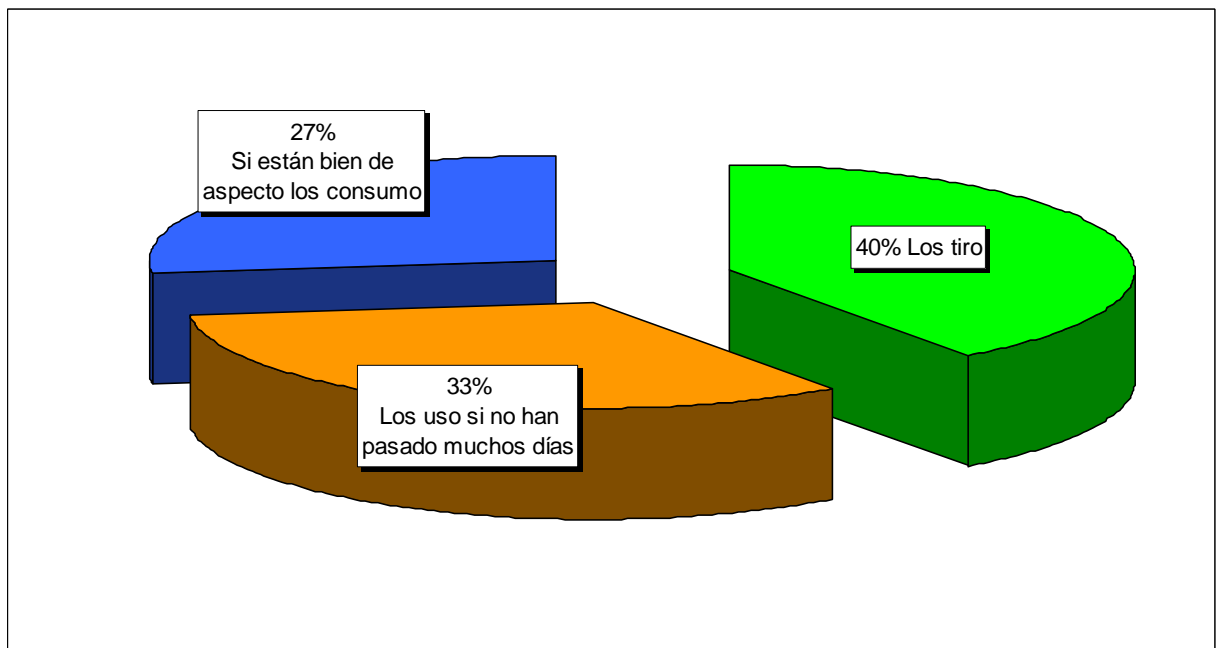
De hecho, un 62% de los consumidores rechaza este tipo de afirmaciones al considerar que “pueden llevar a confundir” y que “existe el riesgo de que se consuman por error alimentos caducados”.

¿Crees que las campañas para informar sobre la fecha de consumo preferente, animando a que estos productos no se tiren, puede llevar a confundir y que exista el riesgo de que se consuman por error alimentos caducados?



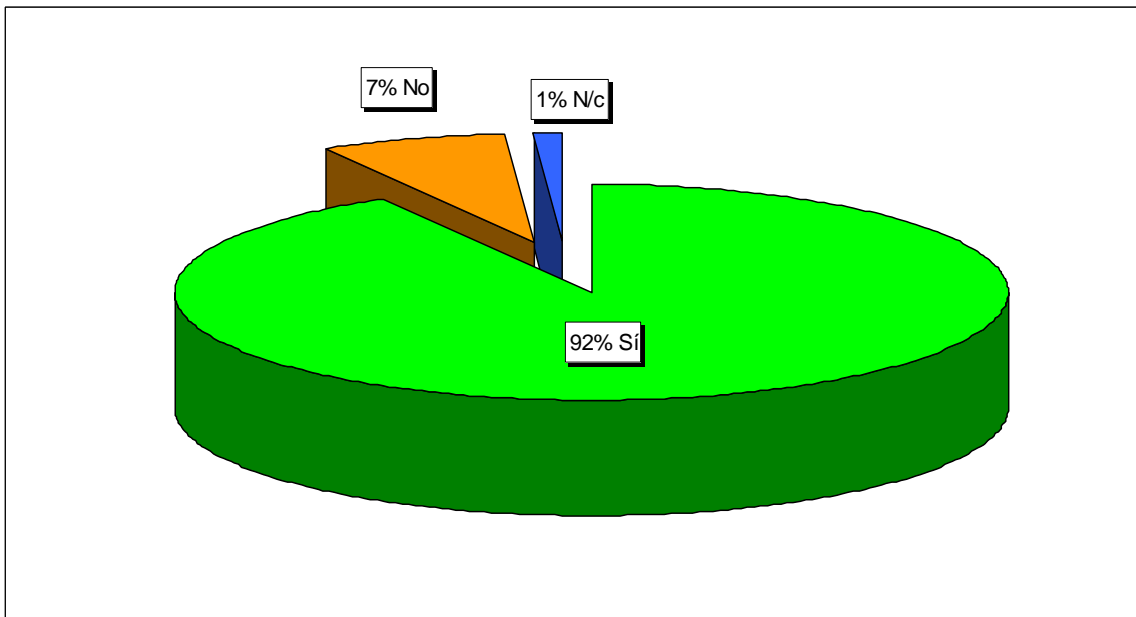
Tan es así que nuestro sondeo pone de manifiesto un dato más que preocupante: **uno de cada tres consumidores dice usar “si no han pasado muchos días” los alimentos que han sobrepasado la fecha de caducidad**, cuando deberían desecharse porque al caducar (distinto de “consumo preferente”) han dejado de ser seguros.

¿Qué haces con los productos que han sobrepasado la fecha de caducidad?



Poco se le puede achacar al consumidor sobre esta confusión, porque si un hábito está extendido, y así lo ponen de manifiesto todas las encuestas, y también este sondeo, es el de consultar la fecha marcada en los productos. Lo hacen casi todos los consumidores (el 92%).

¿Te fijas en la fecha de consumo marcada en los productos en el momento de la compra?



Sin embargo este interés no va acompañado de una adecuada comprensión del significado de esta fecha.

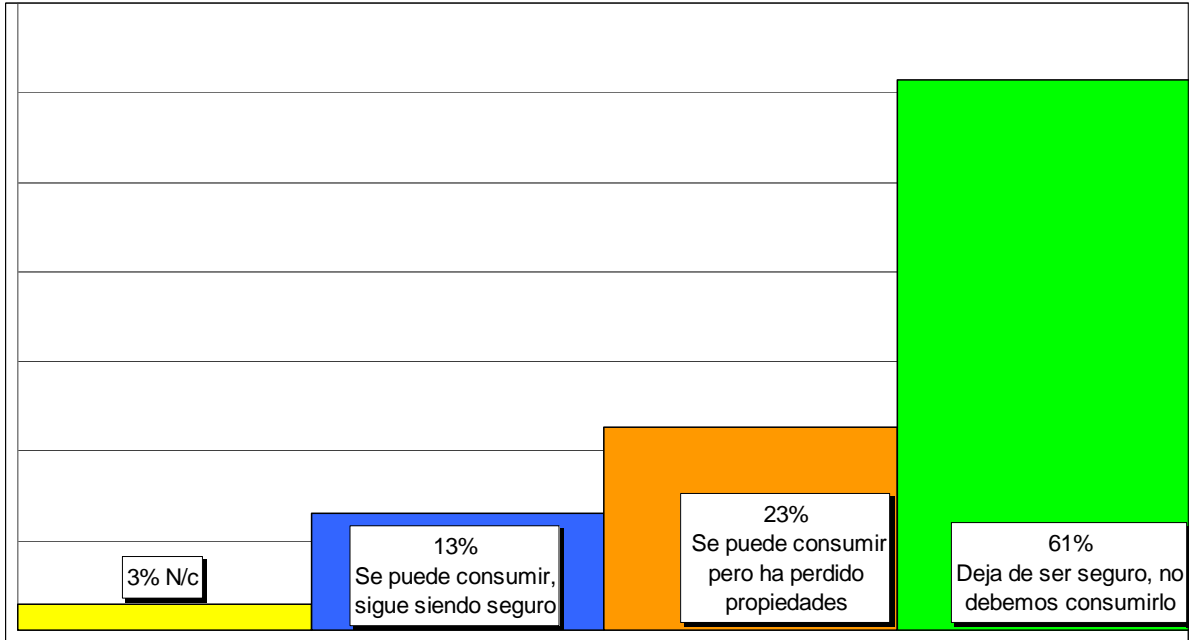
Mientras que la frase: "consumir preferentemente antes de" junto a la fecha indica el momento hasta la cual los alimentos conservan sus propiedades específicas y hace referencia a aspectos organolépticos (presencia, textura, sabor) y nutritivos, en los alimentos microbiológicamente muy perecederos (por ejemplo, la carne picada o verduras preparadas), las empresas deben incluir la leyenda "**fecha de caducidad**", que indica que puedan suponer un peligro para la salud humana.

Es decir, los productos que indiquen "consumir preferentemente antes de", pueden consumirse después de esa fecha sin riesgo para la salud, aunque **sí con pérdida de calidad**, pero los marcados como "caduca..." **en ningún caso deben consumirse**.

Pues bien, según este sondeo, **un 39% no es capaz de señalar la respuesta correcta ("deja de ser seguro, no debemos consumirlo") al ser preguntados por el significado de la fecha de caducidad.**

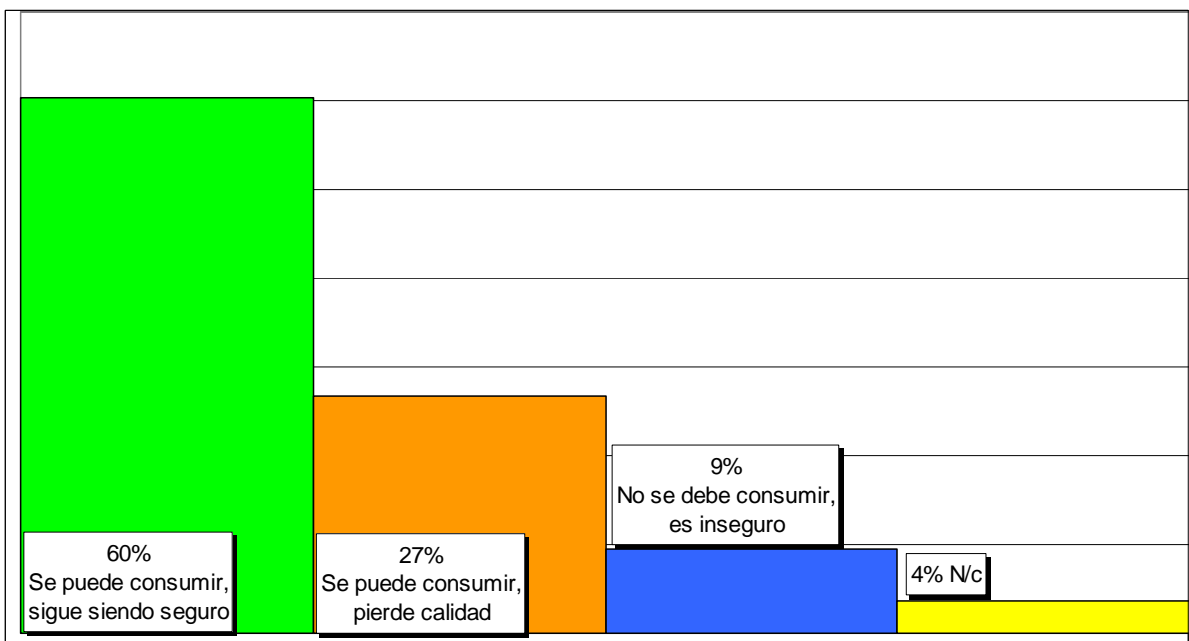


¿Sabrías decir que significa fecha de caducidad?



Menos confusión existe sobre qué significa “consumo preferente”, pues sólo son el 9% los que marcan la respuesta que no es correcta, aunque es de destacar que **solo la cuarta parte es consciente de que, aunque no haya riesgo, sí hay pérdida de calidad:**

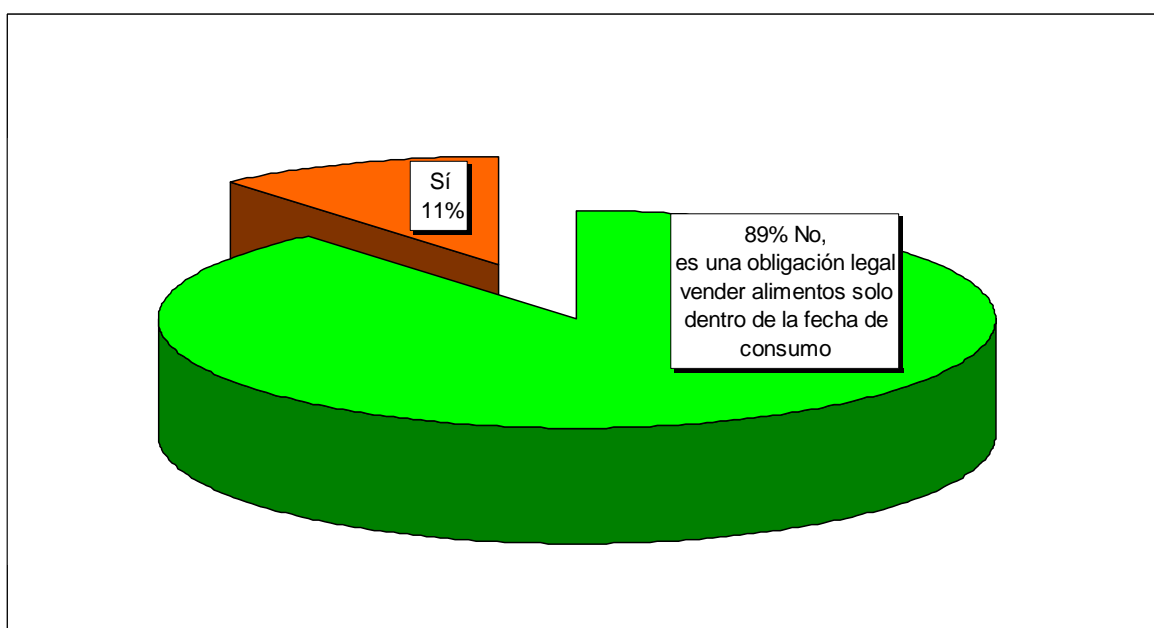
¿Sabrías decirnos que significa fecha de consumo preferente?



Protección de los intereses económicos del consumidor

La posibilidad de que llegase a autorizarse la venta de alimentos pasados de fecha para dar salida a los eventuales excedentes de la industria por la caída del consumo, provocaría, a juicio de CEACCU, un incremento en el resto de productos al convertirse, el “estar en fecha” un “extra”. Ante esto, los consumidores son tajantes: el 89% consideran que es una obligación legal vender alimentos solo dentro de las fechas de consumo y no deben costar más.

¿Estarías dispuesta/o a pagar más dinero por un alimento que no esté pasado de fecha?



5. CONCLUSIONES Y DEMANDAS

- La crisis económica y la caída en la renta de la mayoría de los españoles (desde 2007, la renta disponible ha caído un 12% y solo el año pasado la bajada fue del 4,5%), ha modificado sustancialmente sus hábitos respecto a su consumo alimentario: **El 61% de los consumidores han modificado sus hábitos de compra para racionalizar o reducir el consumo y gasto en alimentos:** Uno de cada tres reconocen que ahora “buscan más ofertas”, el 23% que “aprovecha” más la comida y el 9% afirma que directamente “ha reducido” el gasto en alimentación.
- En cuanto al formato de las compras, estas también se han vuelto más racionales: **prima la compra en mercado de abasto o supermercado pequeño (68%)** frente a la gran superficie (8%), **y la compra al peso (73% y 82% según sean carnes/pescados o fruta) frente a la compra en “bandejas”**.



- Estos resultados, coherentes con la precaria situación económica, ayudan a explicar por qué **los consumidores, mayoritariamente, no tiran comida**: El **71% de los encuestados afirma**: “Hago la compra justa. No tiro comida”.
- En caso de quedar **restos** de la comida que se cocina, **la mayoría de los consumidores (el 83%) los reutiliza**: un 50% los conserva para consumirlos otro día y un 33% prepara nuevos platos con las sobras
- Sobre si los restos de alimentos que en ocasiones tiene que desechar el consumidor, se deben a diseños poco adecuados de los envases o la comercialización de productos defectuosos, **nada menos que un 42% afirma que “con frecuencia” ha tenido que tirar producto porque se ha estropeado antes de la fecha razonable de consumo**. El mismo porcentaje que asegura no haber podido aprovechar todo el producto a causa del diseño del envase.
- En contraste con la mayoría de las informaciones que se vienen difundiendo sobre desperdicios alimentarios que centran su incidencia en el hogar, los consumidores piensan **que el mayor volumen de desperdicios se producen en los establecimientos de venta (44%) y en la restauración (39%)**.
- En cuanto a la causa principal de la cantidad de desperdicios que se tiran al año en España, los consumidores lo tienen claro: Casi **la mitad de los encuestados (el 49%) consideran que “los puntos de venta tiran productos, al pasar la fecha de consumo”**.
- Respecto al impacto de las campañas sobre desperdicios en los derechos del consumidor, los encuestados consideran que mensajes como “no pasa nada por tomar un alimento pasado de fecha” **“pueden llevar a confundir” y que “existe el riesgo de que se consuman por error alimentos caducados”**.
- Un dato más que **preocupante: uno de cada tres consumidores dice usar “si no han pasado muchos días” los alimentos que han sobrepasado la fecha de caducidad**, cuando deberían desecharse porque al caducar (distinto de “consumo preferente”) han dejado de ser seguros.
- Aunque prácticamente todos los consumidores (el 92%) consulta la fecha marcada en los alimentos, existen importante carencias a la hora de distinguir fecha de caducidad y de consumo preferente: **un 39% no es capaz de señalar la respuesta correcta (“deja de ser seguro, no debemos consumirlo”) al ser preguntados por el significado de la fecha de caducidad**.



- Menos confusión hay sobre “**consumo preferente**” (nada más que un 9% marca la respuesta incorrecta). Sin embargo, es de destacar que **solo una cuarta parte de los consultados es consciente de que**, aunque no haya riesgo en consumir los productos que superen esta fecha, **sí hay pérdida de calidad**
- Sobre el impacto en los precios, el 89% consideran que es una obligación legal vender alimentos solo dentro de las fechas de consumo y no deben costar más.

Demandas

- En un contexto de crisis económica que ha llevado a los hogares incluso a tener que reducir su gasto en alimentación después de haberse “ajustado el cinturón” también en otras partidas como ropa, telefonía o comidas fuera de casa (como refleja la Encuesta de Presupuestos Familiares del INE), no consideramos que el “problema” del volumen de desperdicios, que se dice que existen, respondan a hábitos incorrectos de los consumidores. Es más probable, precisamente por el mencionado contexto económico, que se trate de un problema de **excedentes de producción a los que tal vez se esté intentando buscar una salida**”.
- En ese caso, CEACCU anticipa su **rechazo** a cualquier iniciativa que **reduzca la protección con que cuentan los consumidores** actualmente, y, en particular, una eventual autorización para poner a la venta productos fuera de su fecha de consumo preferente. Por otro lado, llama la atención, que, al mismo tiempo que este debate se activa, sea tan difícil lograr demandas que vienen de lejos como unas fechas en el etiquetado fácilmente legibles y comprensibles”. Cualquier medida que se adopte debe tener en cuenta, en todo momento, la seguridad alimentaria y los derechos de los consumidores.
- También rechazamos cualquier incremento de precios directo (subida de precios en productos dentro de fecha de consumo) como indirecto (reducción de contenido en envases sin bajada de precios).
- De manera particular, teniendo en cuenta la precaria situación económica de los consumidores, y sus dificultades reales para acceder a bienes y servicios básicos (electricidad, vivienda...) rechazamos que esta situación se reproduzca o acentúe en el caso de los alimentos, con un incremento de la actual carga fiscal de los mismos (subida tipos de IVA).
- La reducción de desperdicios es obligación de todos los eslabones de la cadena.



- La industria debería adecuar sus envases a la necesidad real de los consumidores, sin incrementos de precio.
- Se debe fomentar que toda la cadena agroalimentaria sea más eficiente, limitando al máximo los desperdicios. Esto sólo se consigue con una mayor implicación de todos los agentes.
- Es necesario los mensajes de uso y conservación y la indicación de las fechas (claridad, legibilidad, tamaño de letra ...).
- La caída del consumo y gasto en alimentación, es un reflejo de la precaria situación económica de las familias, que en ocasiones llega a dificultar el acceso a algo tan básico como es una dieta sana y suficiente. Cualquier acción en el ámbito alimentario debe tener esta realidad como una prioridad.

FUENTES

ESTADÍSTICAS OFICIALES (GASTO, CONSUMO, SITUACIÓN FAMILIAS)

- **Encuesta Presupuestos Familiares (INE)**
<http://www.ine.es/prensa/np791.pdf>
- **Encuesta Condiciones de Vida (INE)**
<http://www.ine.es/prensa/np811.pdf>
- **Panel de consumo de alimentos**
<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/>
- **Informe Cáritas**
[file:///C:/Documents%20and%20Settings/USUARIO/Mis%20documentos/Downloads/publicacion_VIII%20Informe%20ORS%20C%C3%A1ritas%20-%20Octubre%202013%20\(1\).pdf](file:///C:/Documents%20and%20Settings/USUARIO/Mis%20documentos/Downloads/publicacion_VIII%20Informe%20ORS%20C%C3%A1ritas%20-%20Octubre%202013%20(1).pdf)

NUEVOS HÁBITOS MÁS RACIONALES

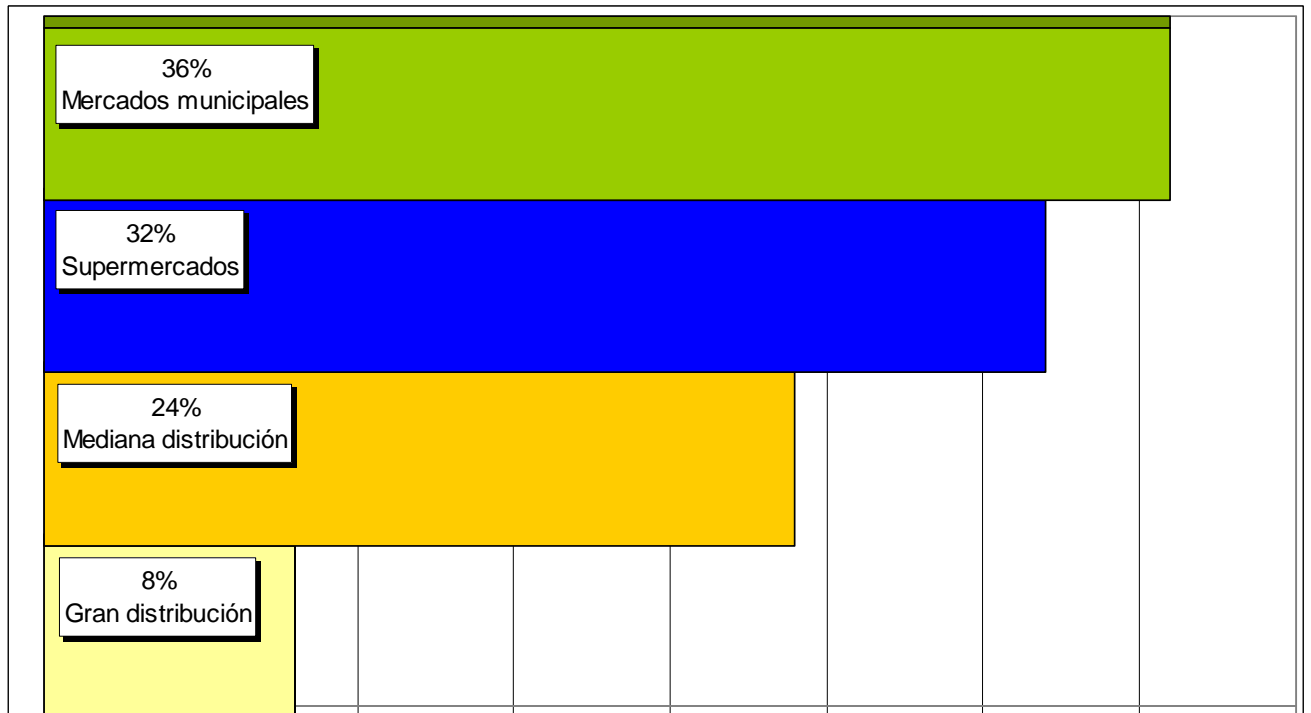
- **“Los españoles dedican un 10% más de tiempo a la compra para ahorrar”**
http://economia.elpais.com/economia/2013/11/12/actualidad/1384288448_397864.html
- **“Lo pequeño triunfa en el súper”**
http://economia.elpais.com/economia/2013/11/01/actualidad/1383307012_833797.html
- **“La cesta dobllega al carro”**
http://economia.elpais.com/economia/2013/11/08/actualidad/1383942987_753432.html



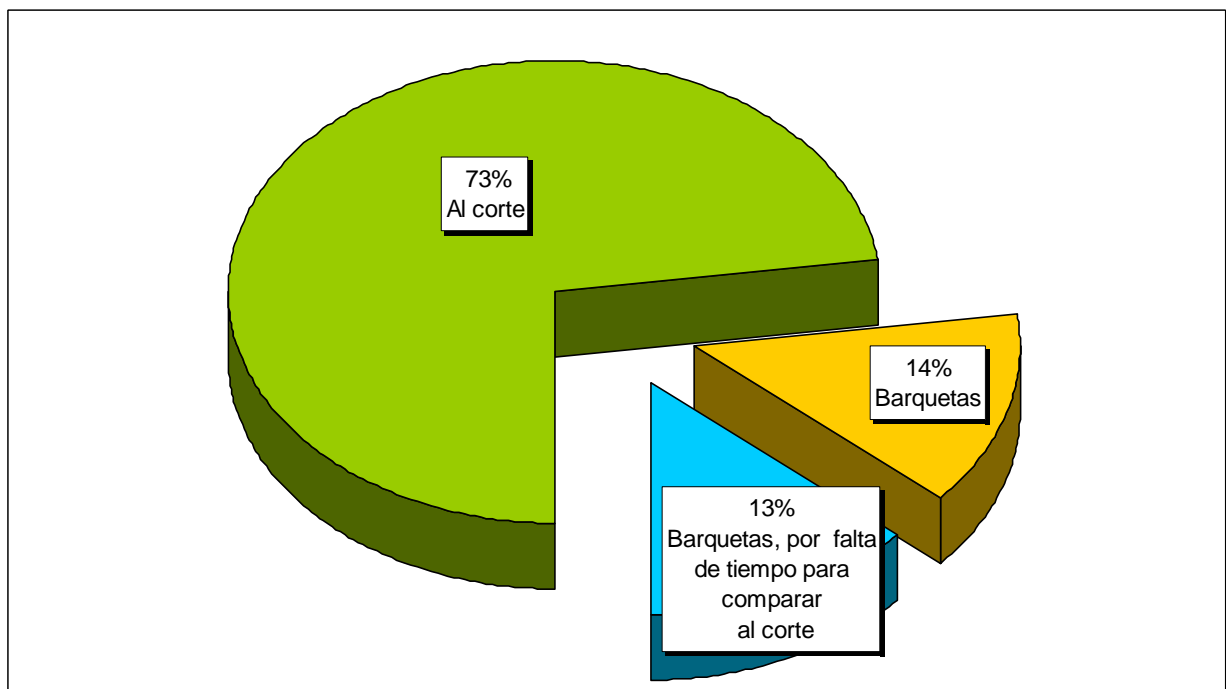
ANEXO DE RESULTADOS

I. HÁBITOS Y MEDIOAMBIENTE

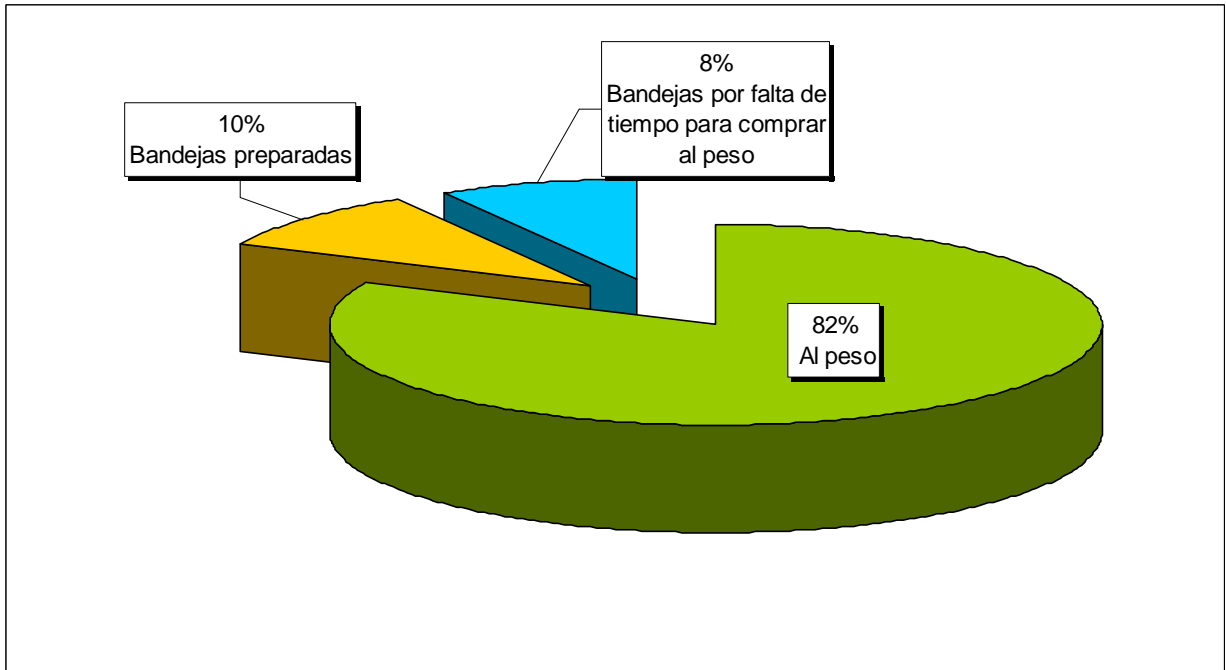
1. ¿Dónde sueles hacer la compra de los productos perecederos?



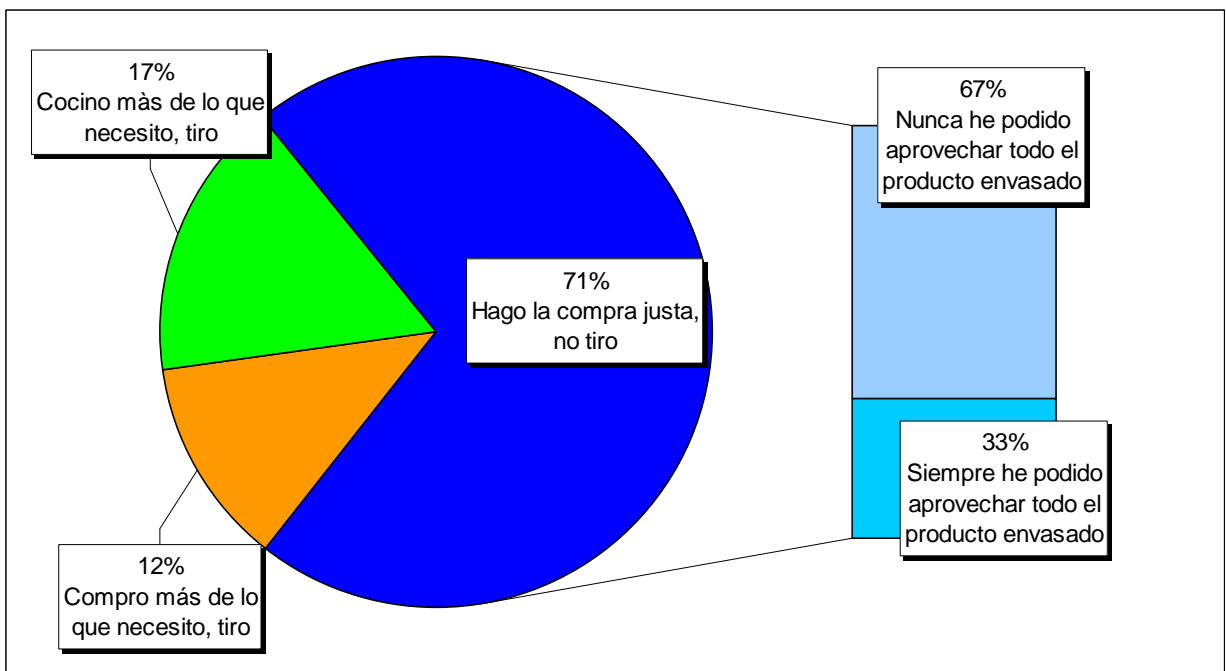
2. A la hora de comprar los productos frescos como carnes, pescado, fiambres, ¿cómo lo haces habitualmente?



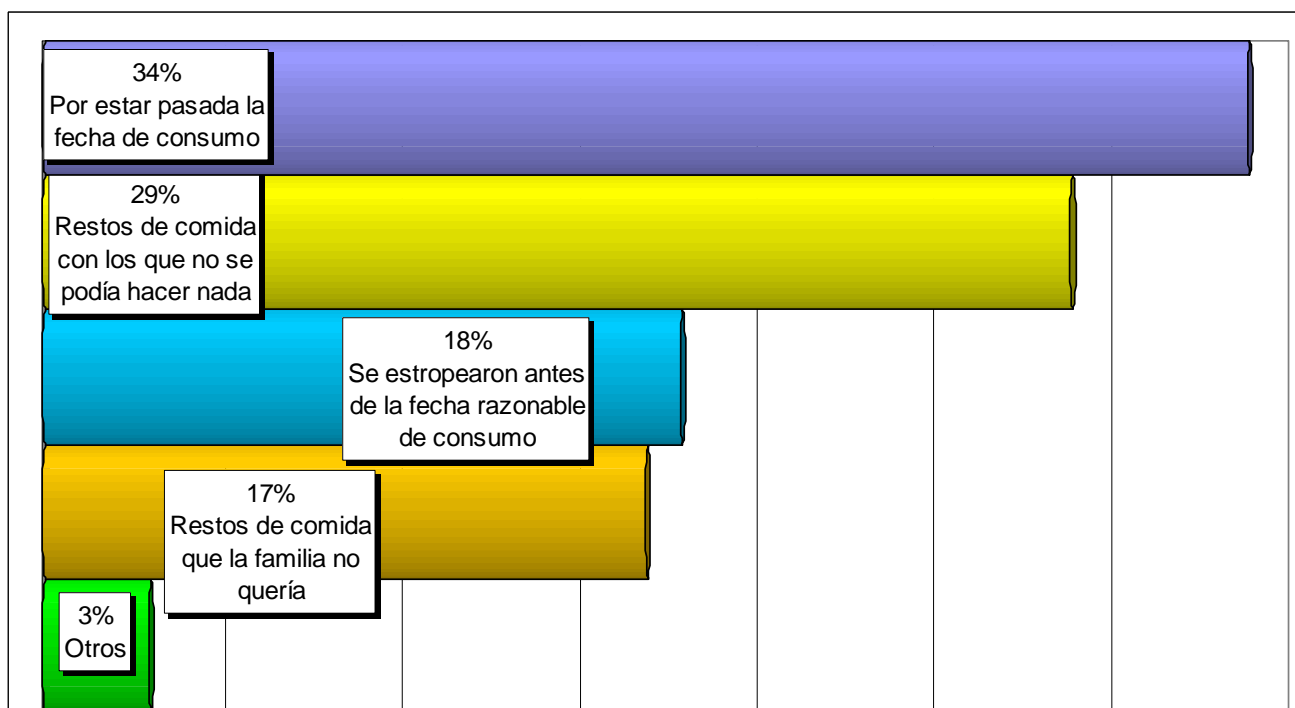
3 .Y cuando compras frutas y verduras...



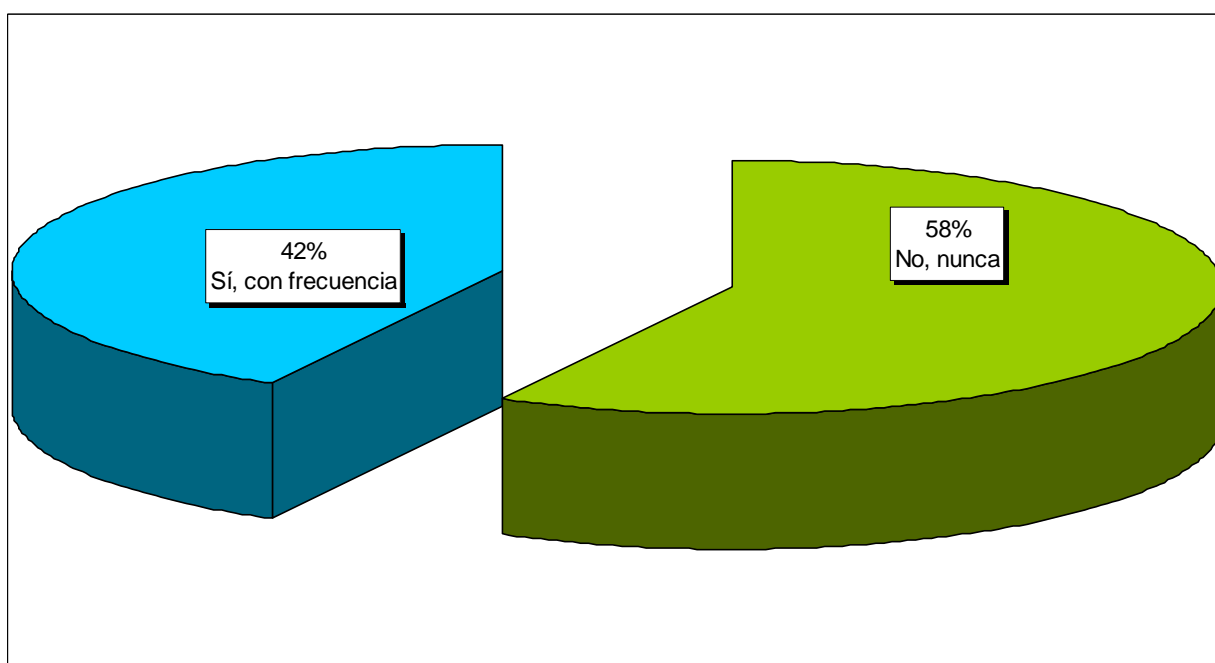
4. ¿Con cuál de estas frases te identificas más?



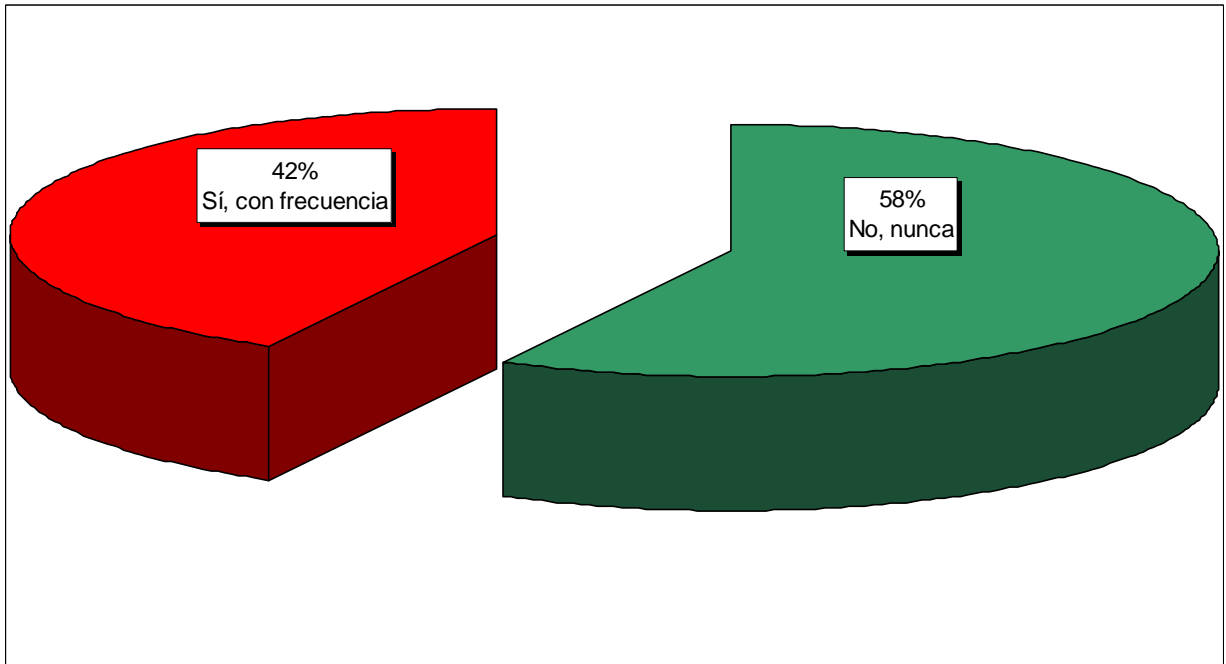
5. Si alguna vez has tenido que tirar alimentos, por cual de estas razones fue? (Marca la respuestas s que corresponda)



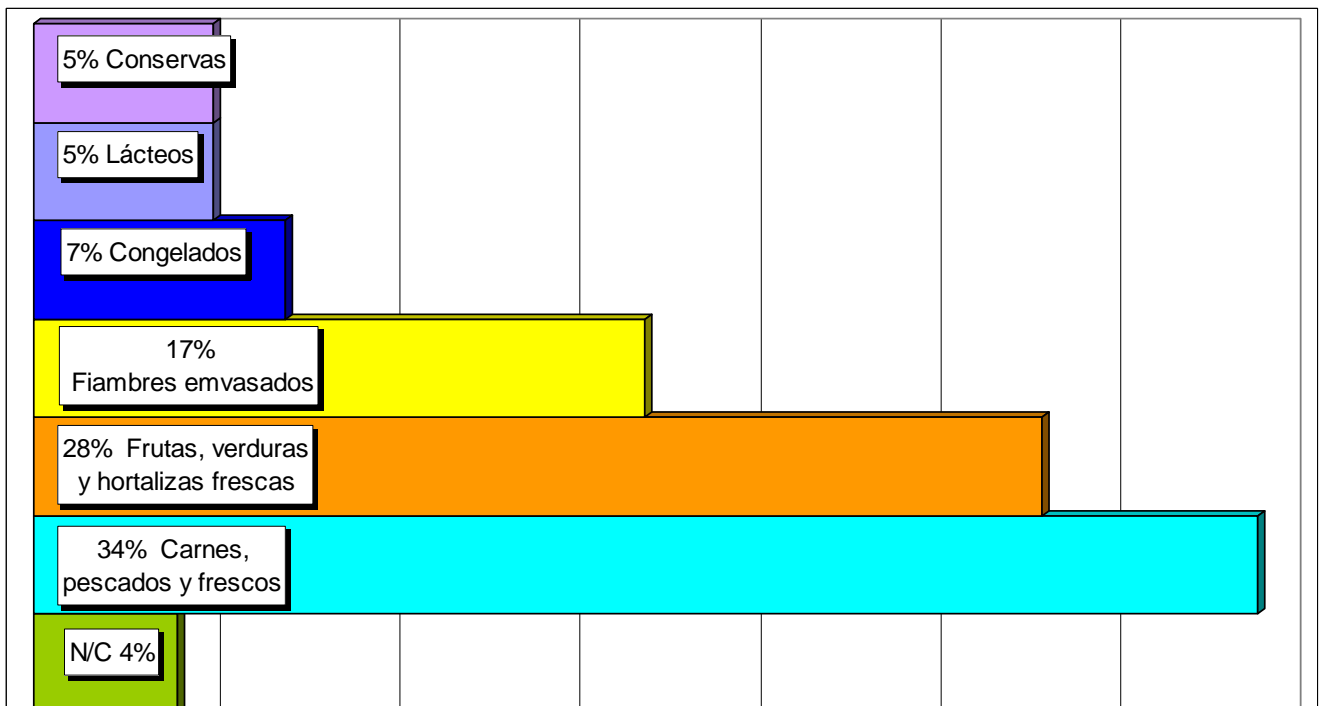
6. ¿Alguna vez no has podido aprovechar todo el producto envasado por exceder la cantidad adecuada a tus necesidades (mucho para una ocasión, poco para dos), o porque en el envase quedan restos difíciles de aprovechar? (por ejemplo: salsas tipo ketchup o mahonesas, briks de leche o nata que no pueden vaciarse del todo)



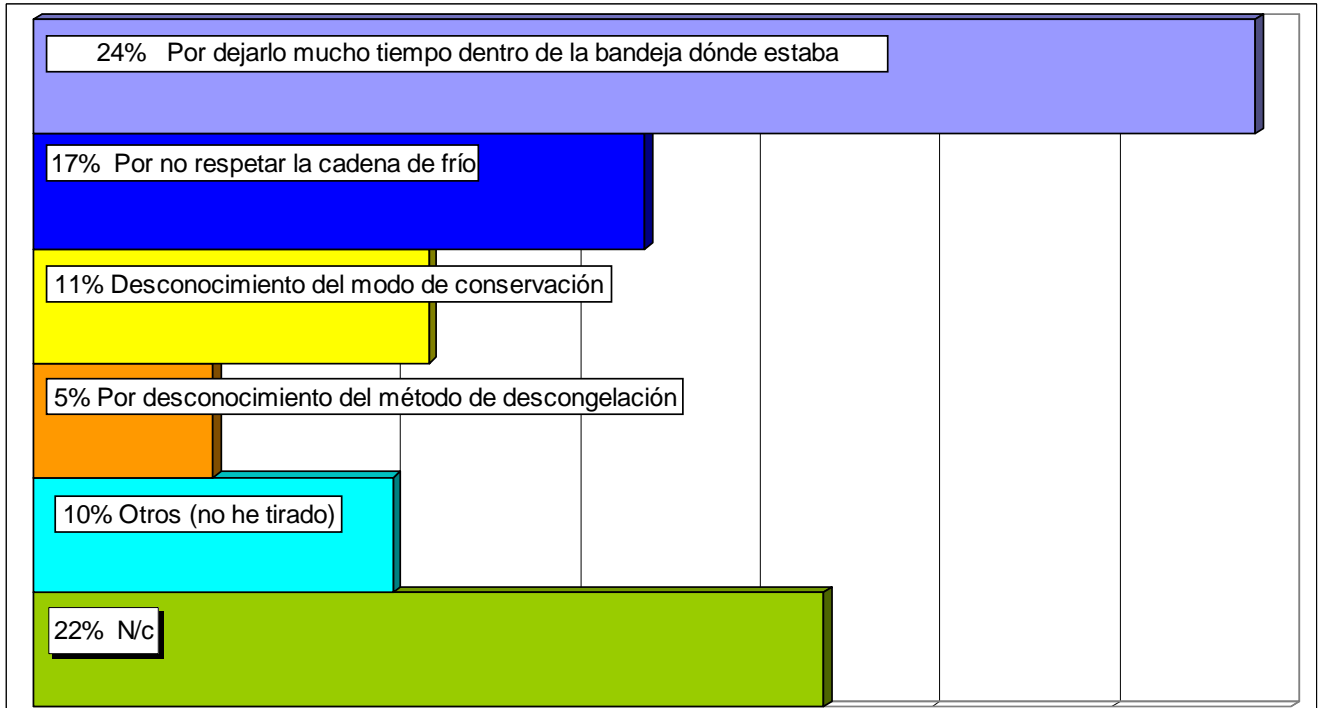
7. Y en el caso de alimentos frescos envasados (por ejemplo, naranjas en malla) ¿Alguna vez has tenido que tirar producto porque se ha estropeado antes de la fecha razonable de consumo?



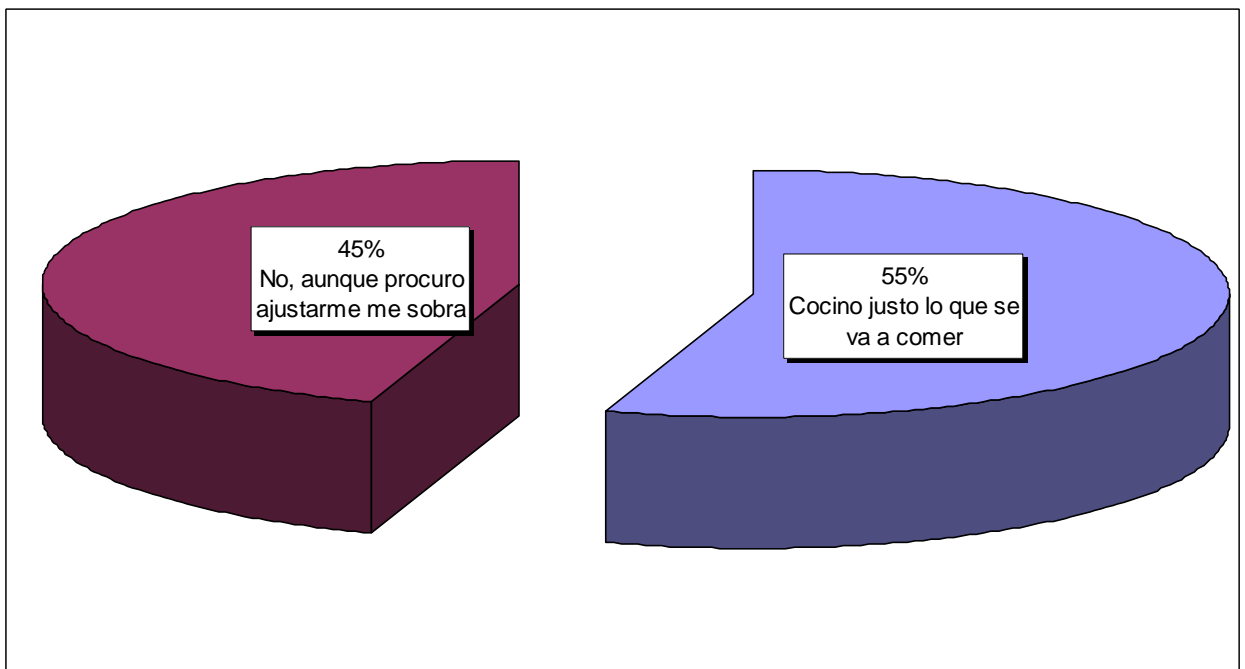
8. ¿Si alguna vez has tenido que tirar alimentos, preferentemente de qué grupo alimenticio eran?



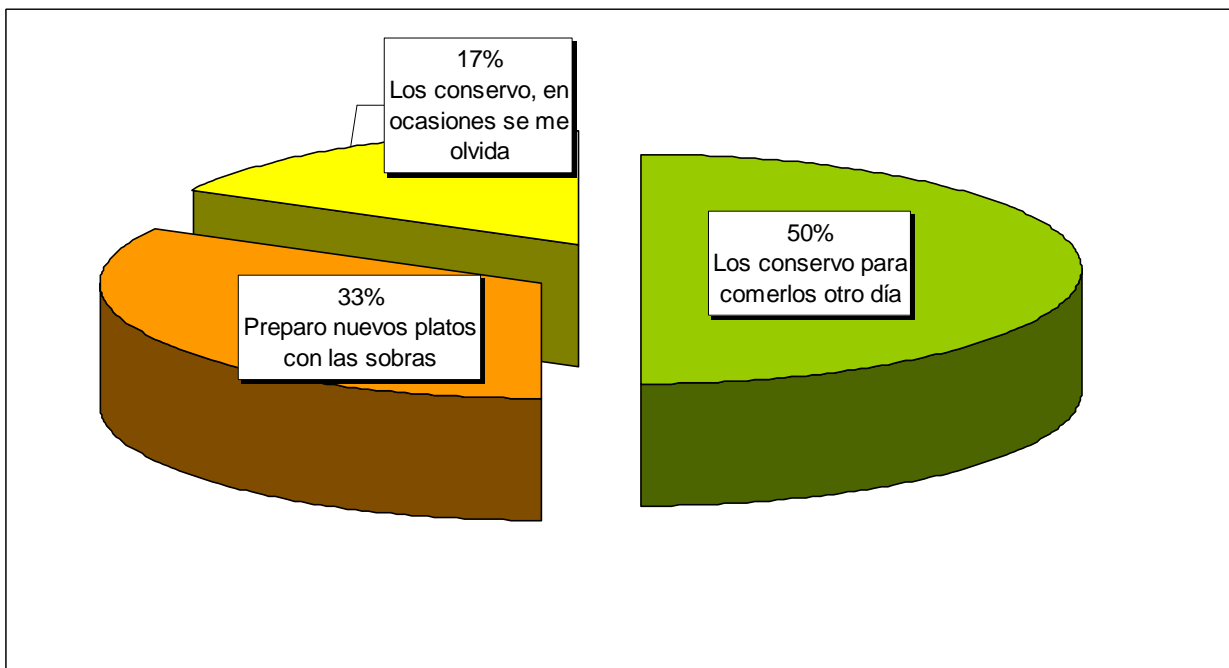
9. En alguna ocasión has tenido que tirar productos alimenticios debido a un almacenamiento incorrecto, como por ejemplo: (Marca las respuestas que correspondan a tu situación)



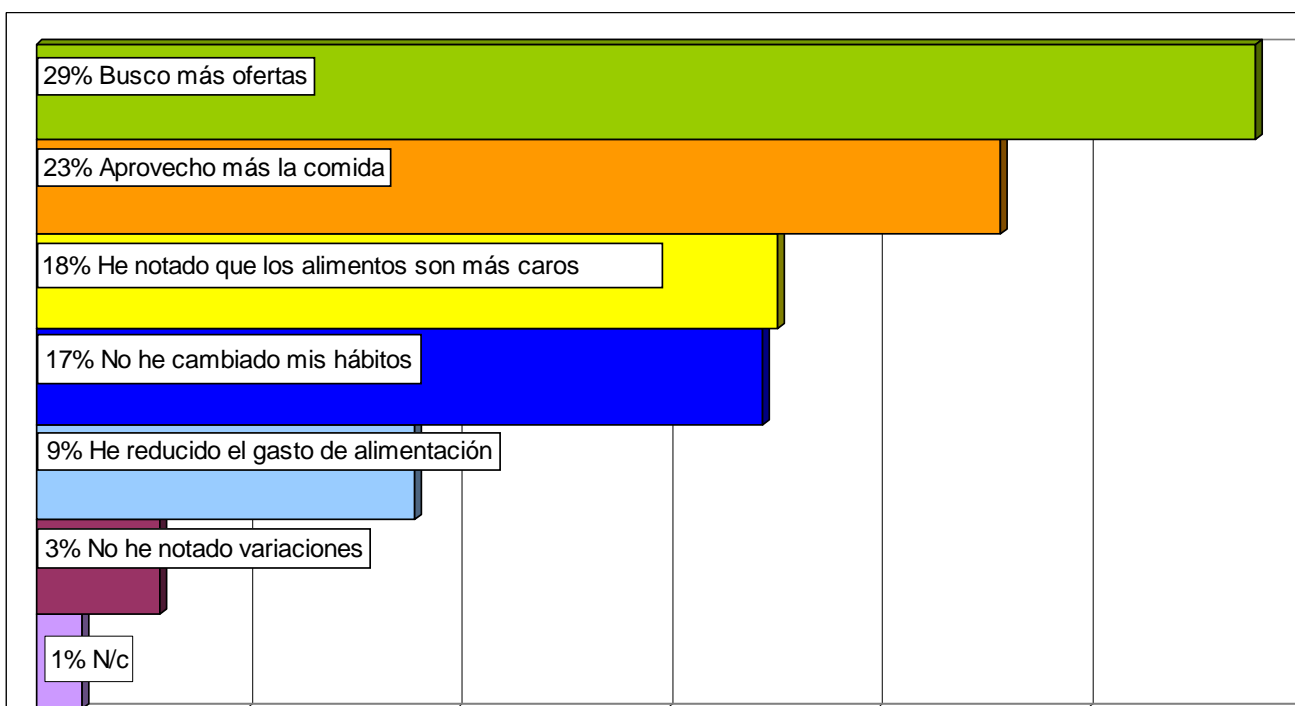
10. A la hora de cocinar, ¿tienes en cuenta el número de comensales?



10. a. Si has contestado NO a la pregunta 10, ¿qué haces con los restos?

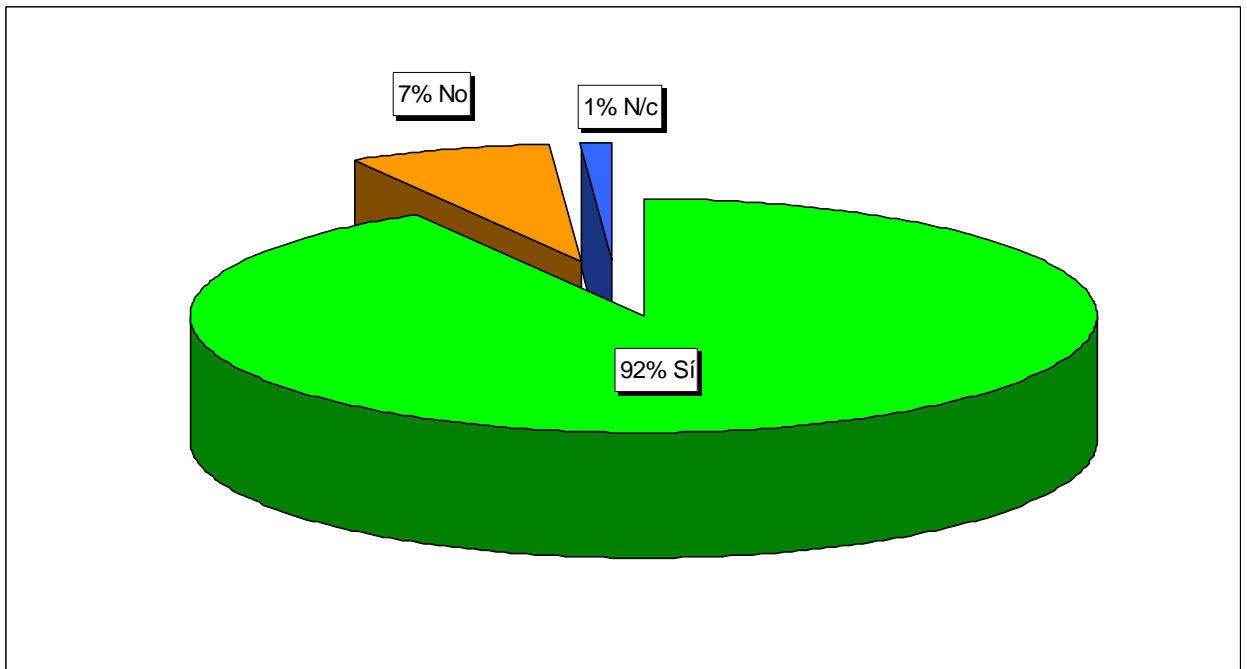


11. Desde la crisis económica, ¿cuáles son tus hábitos/opiniones respecto a los alimentos? (Marca las respuestas que correspondan a tu situación)

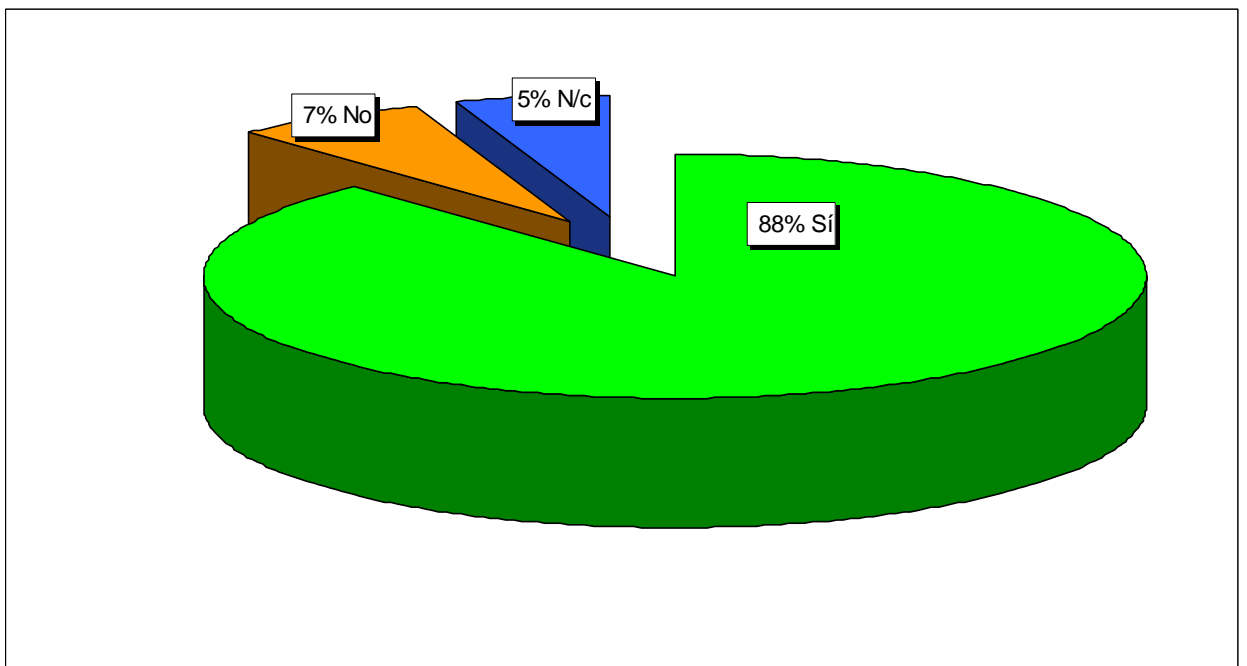


II. CONOCIMIENTO

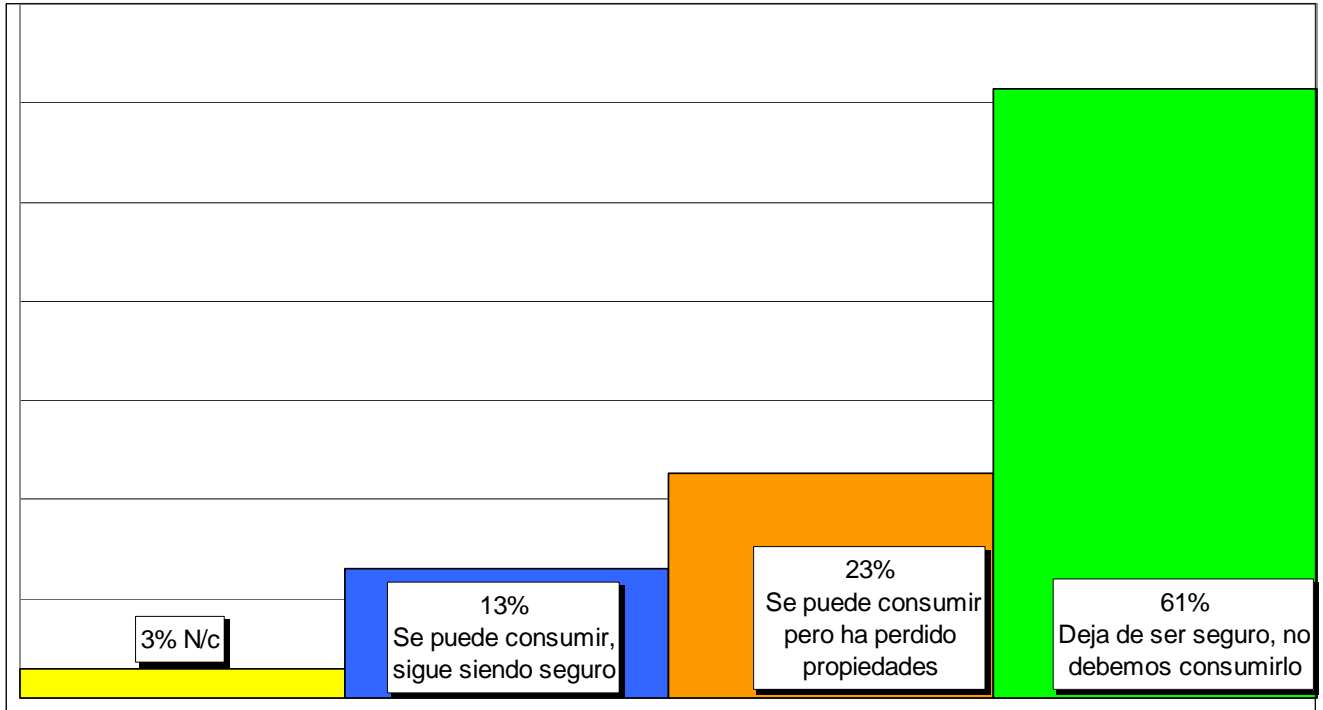
12.- En general, ¿te fijas en la fecha de consumo marcada en los productos en el momento de la compra?



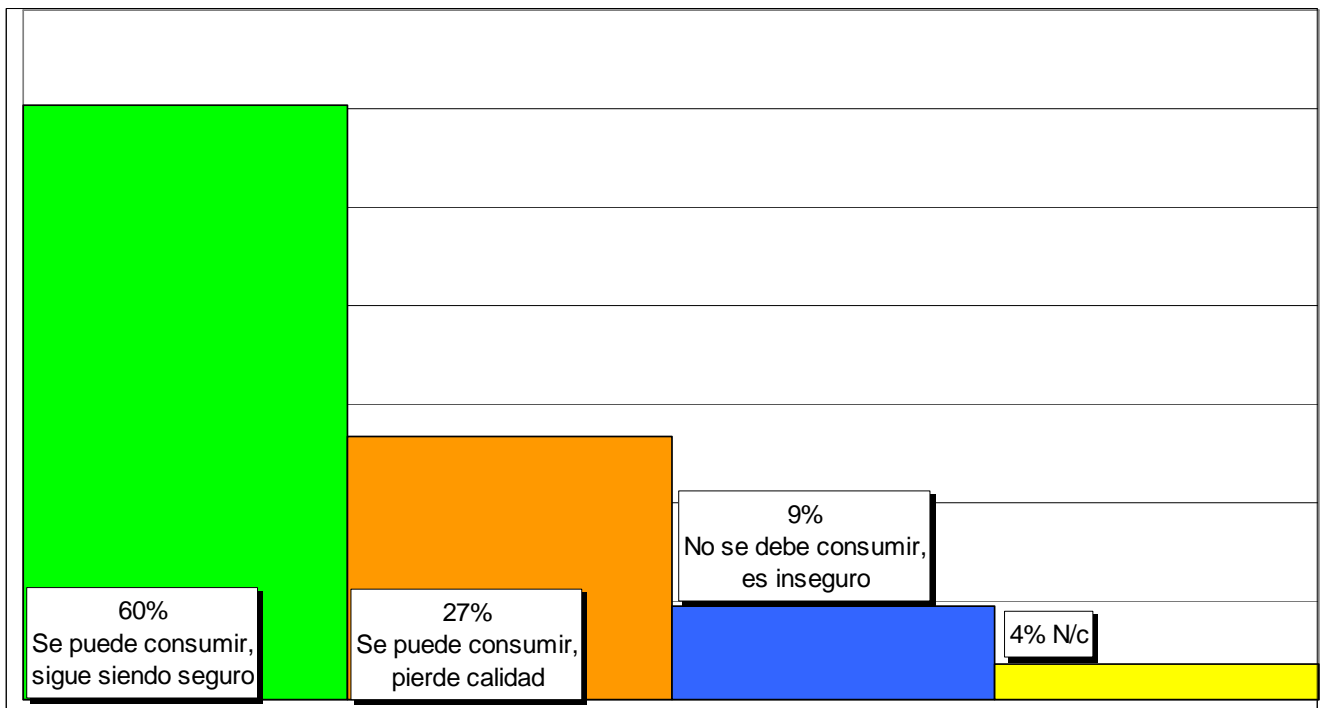
13. ¿Diferencias lo que es fecha de caducidad de la de consumo preferente?



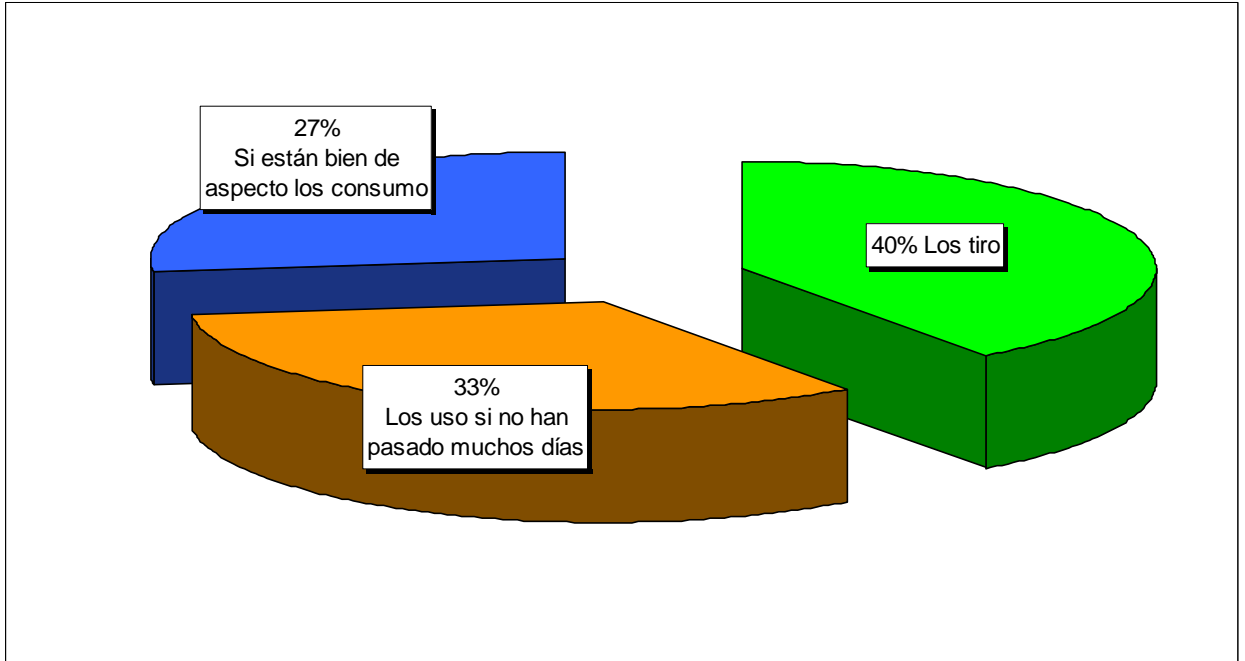
14. ¿Sabrías decir que significa fecha de caducidad?



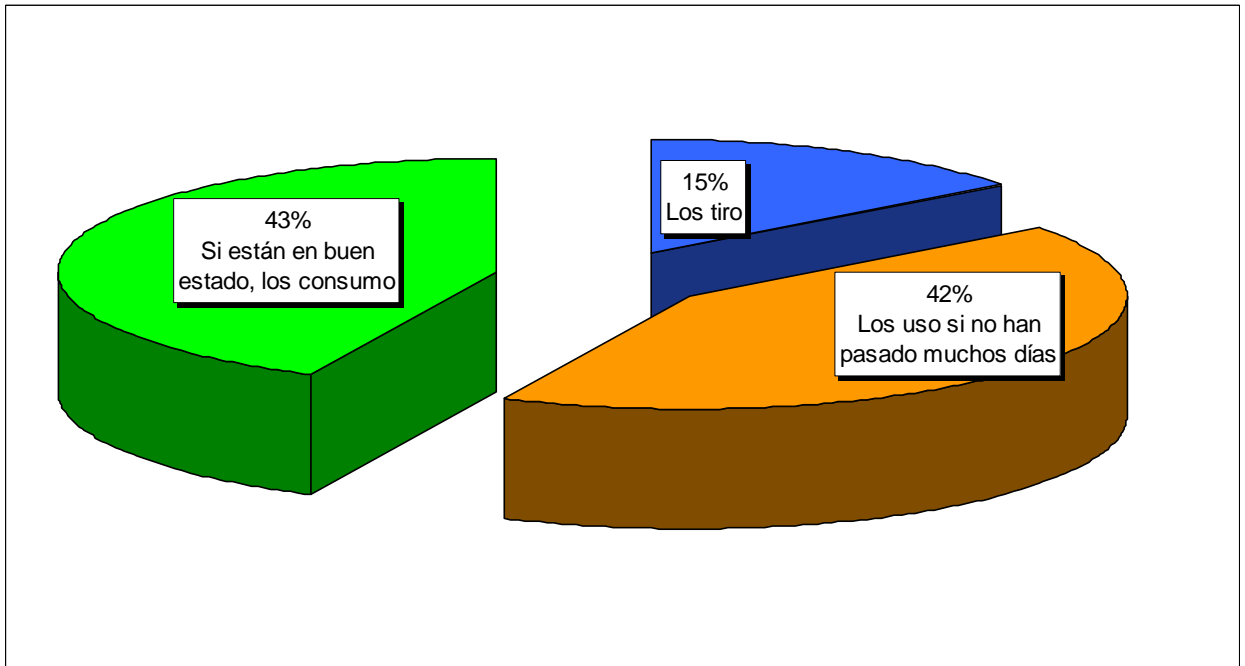
15. ¿Sabrías decirnos que significa fecha de consumo preferente?



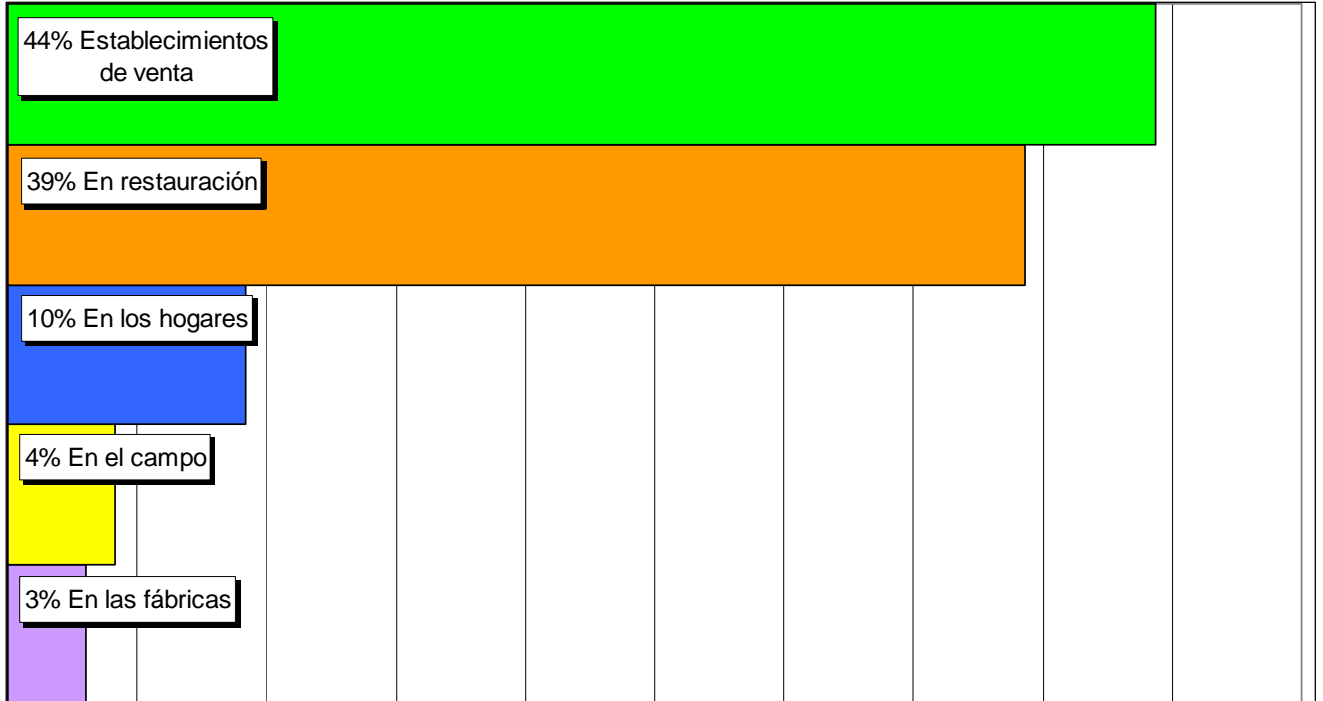
16.- ¿Qué haces con los productos que han sobrepasado la fecha de caducidad?



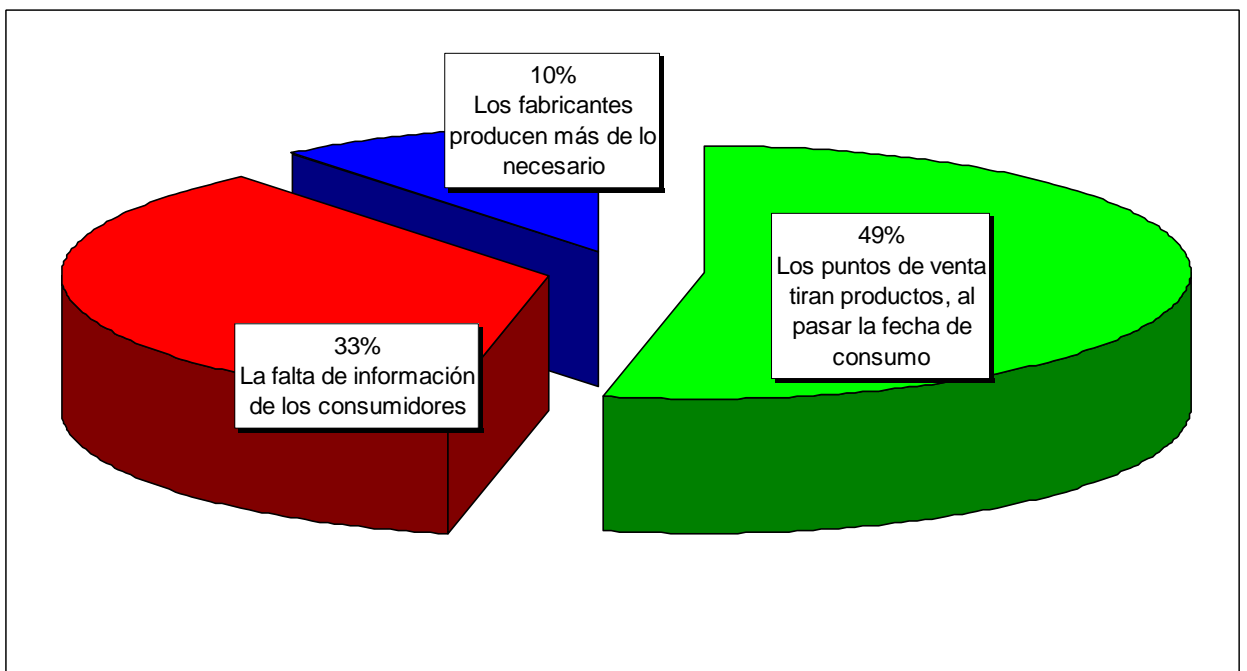
17.- ¿Qué haces con los alimentos que han sobrepasado la fecha de consumo preferente?



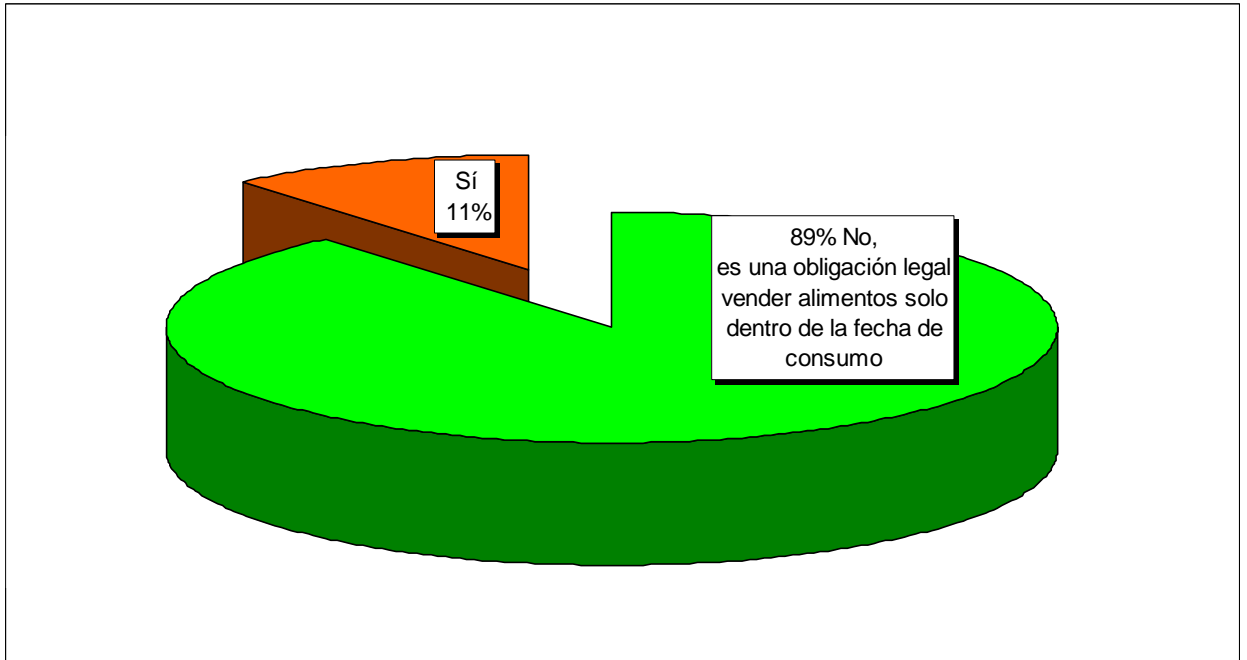
18. En tu opinión, ¿Dónde crees que se produce un mayor volumen de desperdicios alimentarios? (Marca como máximo dos respuestas)



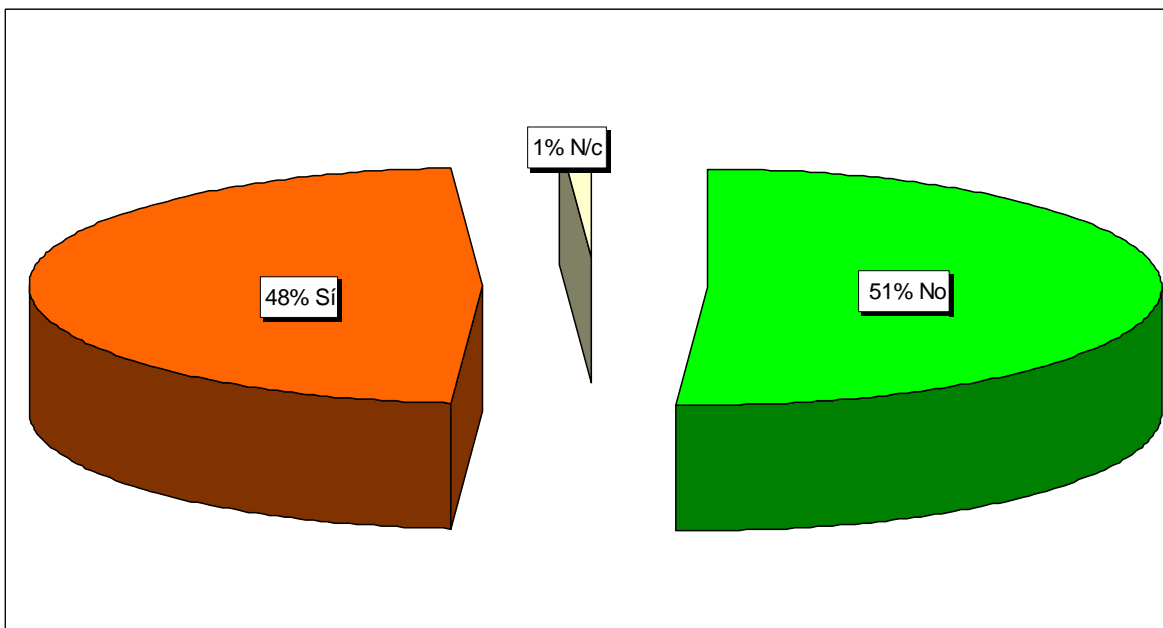
19. De las tres dds que proponemos, ¿cuál crees que es la causa principal del gran volumen de desperdicios alimentarios?



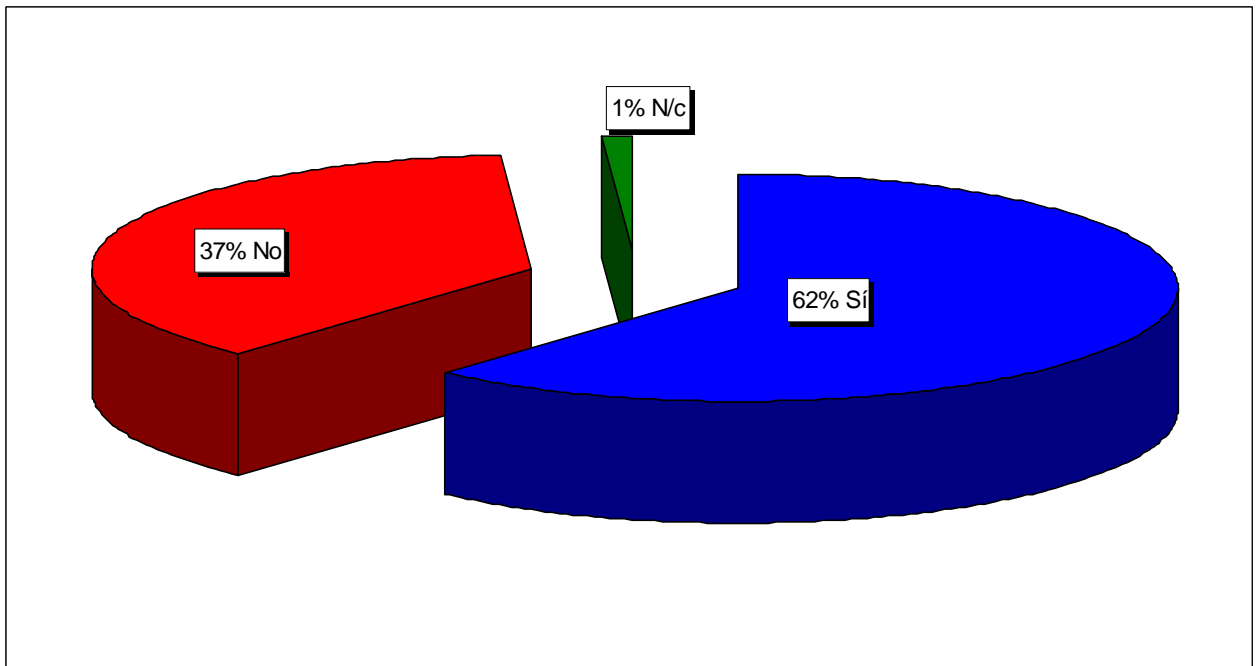
20. ¿Estarías dispuesta/o a pagar más dinero por un alimento que no esté pasado de fecha?



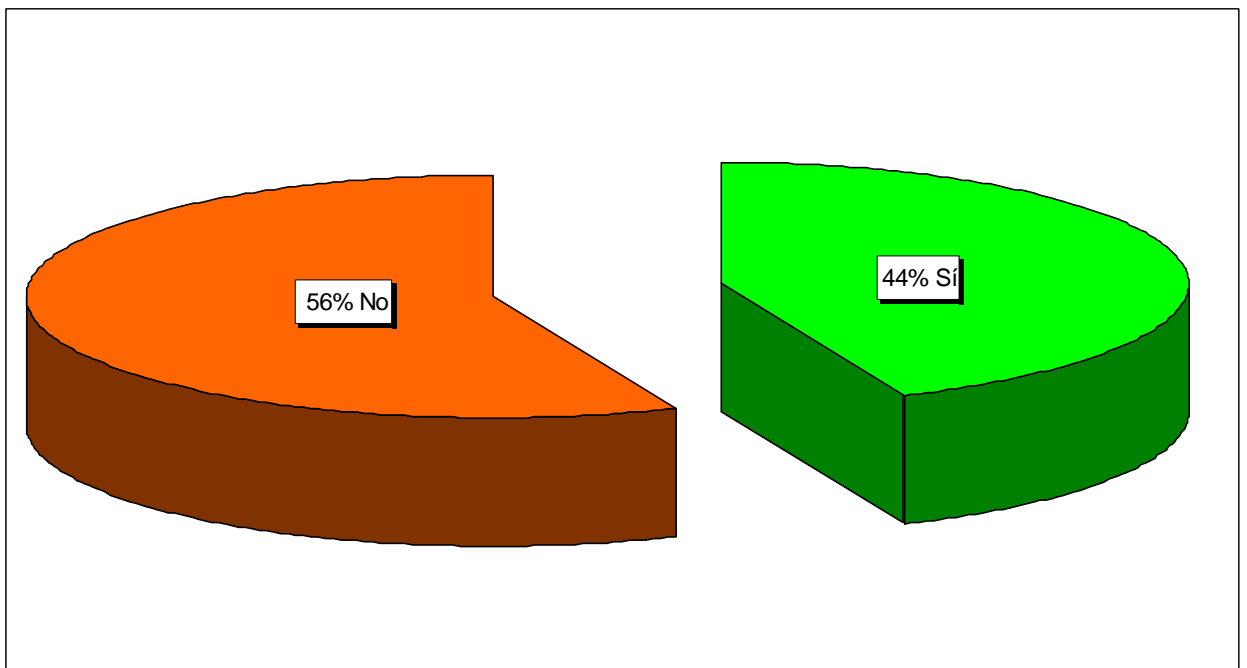
21. ¿Crees que, de autorizarse la venta de alimentos pasados de fecha, algo ahora prohibido, provocará que el resto de productos suban de precio?



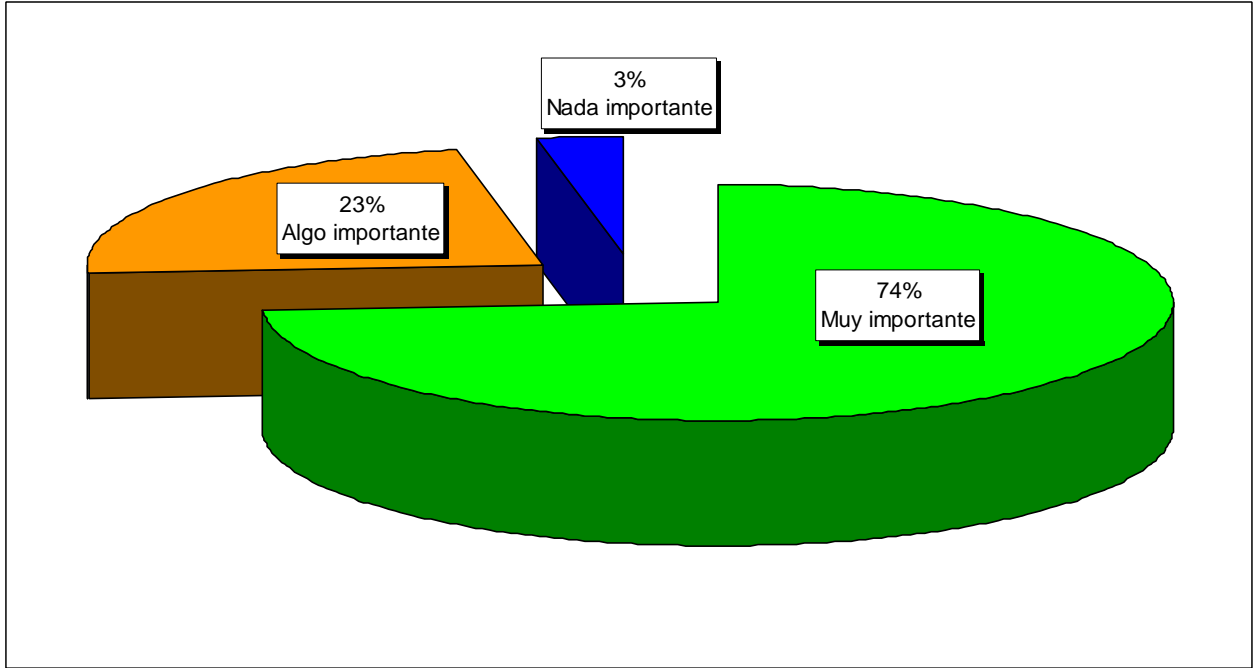
22. Los alimentos caducados no pueden consumirse porque pueden suponer un problema grave de seguridad. Pero los que tienen marcado, en lugar de “fecha caducidad”, “consumo preferente” solo pierden calidad (*por ejemplo, se enrancian*), pero podrían consumirse sin riesgos de salud ¿Crees que las campañas para informar sobre la fecha de consumo preferente, animando a que estos productos no se tiren, puede llevar a confundir y que exista el riesgo de que se consuman por error alimentos caducados?



23. ¿Has oído hablar de una campaña del Ministerio de Agricultura para frenar los desperdicios alimentarios?



24. Para ti el asunto de los desperdicios alimentarios es un problema



Este estudio forma parte de la campaña sobre desperdicios alimentarios y medioambiente, financiada por el Instituto Nacional del Consumo (INC)

